

Bruksanvisning Diskmaskiner



Läs **ovillkorligen** bruksanvisningen och monteringsanvisningen innan du installerar och tar diskmaskinen i bruk. Det är viktigt för att undvika personskador och skador på diskmaskinen.

Säkerhetsanvisningar och varningar	6
Information om bruksanvisningen	15
Information om layouten	15
Leveransinnehåll	16
Beskrivning av diskmaskinen	17
Översikt	17
Manöverpanel.....	18
Bidra till att skona miljön	19
Första gången diskmaskinen används	20
Öppna luckan	20
Stänga luckan.....	20
Vattenavhårdare	21
Visa och ställa in vattenhårdhet	22
Avhårdningssalt	23
Fylla på salt första gången	24
Fylla på salt.....	25
Spolglans.....	26
Fylla på spolglans.....	27
När spolglansen är slut.....	27
Diska miljövänligt	29
Ekonomisk diskning	29
Placera disken	30
Allmänna anvisningar	30
Överkorg.....	32
Justera överkorgen.....	34
Underkorg.....	35
Besticklåda/bestickkorg (beroende på modell).....	36
Placera bestick i besticklådan	36
Placera diskkorgen	37
Exempel på placering.....	38
Diskmaskin med besticklåda.....	38
Diskmaskin med bestickkorg	40
Diskmedel	42
Diskmedelssorter	42
Dosera diskmedel.....	43
Fylla på diskmedel.....	44

Innehåll

Drift	45
Starta diskmaskinen	45
Välja program	45
Visning av programtid	46
Starta program	46
Programslut	47
Energi	47
Stänga av diskmaskinen	48
Plocka ur disk	48
Avbryta program tillfälligt	49
Avbryta eller byta program	49
Tillvalsfunktioner	50
⌚ Timer	50
Hjälp för programval	52
Programöversikt	54
Programalternativ	56
🔊 Express	56
Ljudsignaler	57
Stänga av indikeringar för påfyllning	58
Extra rent	59
Extra torrt	60
Mellansköljning 2	61
Fabriksinställningar	62
Rengöring och skötsel	63
Rengöra diskutrymmet	63
Rengöra luckan och lucktätningen	64
Rengöra manöverpanelen	64
Rengöra fronten	64
Rengöra spolarmarna	65
Kontrollera silarna i diskutrymmet	68
Rengöra silarna	68
Rengöra silen i vattentilloppet	70
Rengöra avloppspumpen	71
Hur du klarar av mindre fel själv	73
Tekniska fel	73
Felmeddelanden	74
Fel i vattentilloppet	75
Fel i vattenavloppet	76

Allmänna problem med diskmaskinen	77
Ljud.....	78
Otillfredsställande diskresultat	79
Miele service	82
Få hjälp vid eventuella störningar	82
EPREL-databas	82
Mieles garanti	83
Anvisningar för testinstitut.....	83
Extra tillbehör	84
Installation	86
Mieles vattenskyddssystem	86
Vattentillopp.....	86
Föreskrift i Tyskland.....	87
Vattenavlopp.....	88
Elanslutning	90
Tekniska data	91

Säkerhetsanvisningar och varningar

Denna diskmaskin uppfyller gällande säkerhetskrav. Ett felaktigt bruk kan dock medföra person-och saksador.

Läs monteringsanvisningen och bruksanvisningen noga innan du installerar och tar diskmaskinen i bruk. Båda innehåller viktig information om inbyggnad, säkerhet, användning och skötsel. På så vis undviker du personsador och skador på diskmaskinen.

I enlighet med norm IEC 60335-1 informerar Miele om betydelsen att läsa och följa avsnittet om diskmaskinens installation samt säkerhetsanvisningarna och varningarna.

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

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

Användningsområde

- ▶ Diskmaskinen är avsedd för användning i hushåll och i hushållsliknande miljöer.
- ▶ Diskmaskinen är inte avsedd för utomhusbruk.
- ▶ Diskmaskinen är avsedd att användas upp till en höjd som är 4 000 m över havet.
- ▶ Använd diskmaskinen endast i hushållsliknande miljöer för att diska hushållsdisk. 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 diskmaskinen på ett säkert sätt, måste hållas under uppsikt vid användningen. De får använda diskmaskinen 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.

Säkerhetsanvisningar och varningar

Om det finns barn i hemmet

- ▶ Barn under 8 år bör hållas borta från diskmaskinen om de inte hålls under ständig uppsikt.
- ▶ Barn från 8 år och uppåt får endast använda diskmaskinen 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 utföra service på diskmaskinen utan uppsikt.
- ▶ Håll uppsikt över barn som befinner sig i närheten av diskmaskinen. Låt aldrig barn leka med diskmaskinen. Det finns bland annat risk för att barn kan bli instängda i diskmaskinen.
- ▶ Om automatisk lucköppning (beroende på modell) är aktiverad får inte småbarn befinna sig i närheten av diskmaskinens lucka. Om diskmaskinen inte fungerar som den ska finns då risk för skada, det är dock osannolikt.
- ▶ Kvävningrisk. 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.
- ▶ Låt inte barn komma i kontakt med diskmedel. Diskmedel orsakar svåra frätskador på huden och svåra ögonskador. Diskmedel kan orsaka frätskador i mun och svalg eller leda till kvävning. Håll därför barn borta från öppnad diskmaskin. Det kan fortfarande finnas rester av diskmedel i diskmaskinen. Ta genast barnet till en läkare om det har fått diskmedel i munnen.

Teknisk säkerhet

- ▶ Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarlig fara för användaren. Installation och service får endast utföras av en behörig fackman.
- ▶ Skador på diskmaskinen kan riskera din säkerhet. Kontrollera att diskmaskinen inte är skadad, särskilt efter en transport. Ta aldrig en skadad diskmaskin i drift.
- ▶ Elsäkerheten för diskmaskinen kan endast garanteras om den är ansluten till en jordad säkerhetsbrytare. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsfunktion finns. Låt en elektriker kontrollera elinstallationen i tveksamma fall.
Tillverkaren ansvarar inte för skador (till exempel av elektriska stötar) som förorsakats av saknad eller felaktigt installerad jordad säkerhetsbrytare.
- ▶ Det är möjligt att tidvis eller permanent använda en fristående eller icke nätsynkron energiförsörjningsenhet (till exempel fristående elnätverk, backupsystem). Driften förutsätter att energiförsörjningsenheten följer föreskrifterna enligt EN 50160 eller liknande.
De skyddsåtgärder som ska tas på uppställningsplatsen och i denna Miele-produkt vad gäller funktion och arbetssätt måste även säkerställas i fristående respektive icke nätsynkron drift. Vid behov ska åtgärderna ersättas med likvärdiga åtgärder i installationen. Exempelvis enligt det som står i aktuell publicering från VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Diskmaskinen får endast anslutas till ett jordat eluttag med en trepolig kontakt (ingen fast anslutning). Efter uppställning och installation måste kontakten vara tillgänglig för att diskmaskinen när som helst ska kunna skiljas från elnätet.
- ▶ Det får inte finnas någon stickpropp till andra elektriska maskiner bakom diskmaskinen. Inbyggnadsdjupet kan vara otillräckligt och genom tryck på stickproppen uppstår risk för överhettning (brandfara).

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Diskmaskinen får inte byggas in under en häll. De höga temperaturerna från hällen kan skada diskmaskinen. Av samma anledning är det inte heller tillåtet att installera diskmaskinen direkt bredvid värmeavgivande maskiner som inte brukar förekomma i kök (till exempel öppna eldstäder för uppvärmning och liknande).
- ▶ Anslutningsdata (säkring, frekvens och spänning) på diskmaskinens typskylt måste absolut överensstämja med elnätets, för att undvika skador på diskmaskinen. Jämför dessa data innan anslutning. Hör efter med en elektriker vid tveksamhet.
- ▶ Diskmaskinen får anslutas till elnätet först när alla installations- och monteringsarbeten inklusive inställningen av luckfjädringen har avslutats.
- ▶ Diskmaskinen får endast användas när luckmekaniken fungerar felfritt eftersom det annars finns risk för olyckor och/eller skador när den automatiska lucköppningen är aktiverad (beroende på modell). En fungerande luckmekanik kännetecknas av:
 - Luckfjädringen på båda sidor måste vara jämnt inställd. Den är rätt inställd när luckan stannar i sitt läge när du släpper den i halvöppen position (cirka 45° öppningsvinkel). Luckan får inte falla ner utan att den bromsas upp.
 - Skenorna till luckstängningen åker in automatiskt efter torkningen när luckan har öppnats.
- ▶ Grenuttag eller förlängningskablar uppfyller inte den nödvändiga säkerheten (brandfara). Anslut inte diskmaskinen till elnätet med sådana.
- ▶ Diskmaskinen får inte användas på uppställningsplatser som inte är fasta (till exempel båtar).
- ▶ Ställ inte diskmaskinen i rum eller utrymmen där det är risk för frost. Frysta slangar kan gå sönder eller spricka. Elektronikens tillförlitlighet kan minska på grund av temperaturer under fryspunkten.

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Använd diskmaskinen endast när den är ansluten till helt ventilerade rörledningar. Detta för att undvika skador.
- ▶ Vattenanslutningens plasthölje innehåller en elektrisk ventil. Doppa inte höljet i vatten.
- ▶ I tilloppslangen finns strömförande ledningar. Slangen får därför inte kortas av.
- ▶ Det inbyggda Waterproof-systemet är ett tillförlitligt skydd mot vattenläckage under följande förutsättningar:
 - att diskmaskinen installeras enligt instruktionerna
 - att diskmaskinen repareras och defekta delar byts ut vid synlig skada
 - att vattenkranen stängs av om diskmaskinen står oanvänd en längre tid (till exempel vid semester).

Waterproof-systemet fungerar även när diskmaskinen är avstängd. Den får dock inte skiljas från elnätet.

- ▶ Vattenanslutningstrycket måste ligga mellan 50 och 1 000 kPa.
- ▶ En skadad diskmaskin kan utgöra en fara för din säkerhet. En skadad diskmaskin ska omedelbart tas ur drift. Kontakta din återförsäljare eller Miele service.
- ▶ Garantianspråk går förlorade om diskmaskinen repareras av andra än av Miele auktoriserad service.
- ▶ Vi rekommenderar att trasiga komponenter byts ut mot originalreservdelar. Om originalreservdelar används garanterar Miele att alla säkerhetskrav uppfylls och att garantin gäller.
- ▶ Vid installation, underhållsarbeten och reparationer måste diskmaskinen vara spänningsfri (stäng av diskmaskinen och dra ut stickproppen).

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ En skadad anslutningskabel får bara ersättas med en speciell anslutningskabel av samma modell (kan beställas hos Miele service). Av säkerhetsskäl får kabeln bara bytas av Miele service.

Fackmässig installation

- ▶ Installera och anslut diskmaskinen enligt monteringsanvisningen.



- ▶ Var försiktig både före och under monteringen av diskmaskinen. Du kan göra illa och skära dig på en del metalldelar. Ha skyddshandskar på dig.

- ▶ Diskmaskinen måste stå vågrätt för att felfri drift ska kunna garanteras.

- ▶ För att säkerställa att integrerade diskmaskiner och diskmaskiner för underbyggnad står stadigt måste de placeras under en genomgående bänkskiva som är monterad i intillstående skåp.

- ▶ En diskho i bredvidliggande skåp måste tätas ordentligt. Tätheten måste kontrolleras regelbundet för att förhindra skador på diskmaskinen.

- ▶ Inbyggnad av diskmaskinen i ett högskåp är bara tillåten om extra säkerhetsåtgärder tas. För en säker inbyggnad i högskåp använder du "Monteringsset inbyggnad högskåp" och följer den bifogade monteringsanvisningen. Annars finns risk för att skåpet välter.

- ▶ Luckfjädringen på båda sidor måste vara jämnt inställd. Den är rätt inställd när luckan stannar i sitt läge när du släpper den i halvöppen position (cirka 45° öppningsvinkel). Luckan får inte falla ner utan att den bromsas upp.

Diskmaskinen får endast användas med korrekt inställd luckfjädring. Kontakta Miele service om luckan inte kan ställas in korrekt.

Frontplattans maximala vikt, som kan utjämnas med de från fabrik inbyggda luckfjädrarna, är 10–12 kg (beroende på modell).

Användning

- ▶ Tillsätt aldrig lösningsmedel i diskmaskinen. Explosionsrisk.
- ▶ Maskindiskmedel kan orsaka frätskador i huvud, ögon, näsa, mun och svalg. Undvik kontakt med diskmedel. Andas inte in pulverdiskmedel. Svälj inte diskmedel. Uppsök genast läkare om du har andats in eller svält diskmedel.
- ▶ Lämna inte diskmaskinens lucka öppen i onödan. Du kan skada dig på eller snubbla över luckan.
- ▶ Ställ eller sätt dig inte på den öppnade luckan. Diskmaskinen kan välta. Då kan du skada dig och skador kan uppstå på diskmaskinen.
- ▶ Diskgodset kan vara mycket varmt efter diskning i maskinen. Låt det därför svalna i diskmaskinen tills du kan ta i det utan att bränna dig.
- ▶ Använd endast diskmedel och spolglans för hushållsdiskmaskiner. Använd inget handdiskmedel.
- ▶ Använd inte industridiskmedel eller diskmedel för professionellt bruk. Sådana diskmedel kan orsaka materialskador och det finns risk för starka kemiska reaktioner (till exempel knallgasreaktion).
- ▶ Fyll inte på diskmedel (inte heller flytande diskmedel) i spolglansfacket. Diskmedel förstör spolglansfacket.
- ▶ Fyll inte på diskmedel (inte heller flytande diskmedel) i AutoDos (beroende på modell). AutoDos förstörs av löst diskmedel.
- ▶ Fyll inte på diskmedel (inte heller flytande diskmedel) i saltbehållaren. Diskmedel förstör avhårdaren.
- ▶ Använd om möjligt endast grovkornigt salt eller rent koksalt. Andra saltsorter kan innehålla beståndsdelar som inte är vattenlösliga och kan därmed orsaka funktionsstörningar på avhårdaren.

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ I diskmaskiner med bestickkorg (beroende på modell) ska du av säkerhetsskäl placera bestick med den spetsiga delen neråt i bestickkorgen. Om du ställer besticken med den vassa delen uppåt kan du skada dig på dem. Besticken blir dock lättare rena och torkar snabbare om de placeras med skaften neråt i bestickkorgen.
- ▶ Diska inte plastmaterial som inte är temperaturbeständigt, till exempel engångsförpackningar och -bestick. Dessa kan bli deformerade av de höga temperaturerna.
- ▶ När du använder tillvalsfunktionen "Timer" (beroende på modell) så måste diskmedelsfacket vara torrt. Om inte så torka ur det. I ett fuktigt diskmedelsfack kan annars diskmedlet klumpa sig och sköljs då inte bort ordentligt.
- ▶ För diskmaskinens kapacitet, se avsnittet "Tekniska data".

Tillbehör och reservdelar

- ▶ Använd endast Miele's originaltillbehör. Om ej godkända tillbehör används gäller inte längre garanti och/eller produktansvar och Miele kan inte längre garantera att säkerhetsbestämmelserna uppfylls.
- ▶ Miele garanterar tillgängligheten av reservdelar till din diskmaskin i upp till 15 år (minst 10 år) efter att modellserien har utgått ur sortimentet.

Transport


- ▶ Skador på diskmaskinen kan riskera din säkerhet. Kontrollera att diskmaskinen inte är transportskadad. Ta aldrig en skadad diskmaskin i drift.
- ▶ Transportera bara diskmaskinen upprätt så att inget vatten kommer in i den elektriska styrningen och orsakar fel.
- ▶ Innan transport ska du plocka ur det som finns i diskmaskinen och fästa alla lösa delar som korgar, slangar och anslutningskablar.

Information om bruksanvisningen

Denna bruksanvisning beskriver flera diskmaskinsmodeller med olika höjd. De olika diskmaskinsmodellerna har följande beteckningar:
normal = diskmaskin som är 80,5 cm hög (inbyggnadsmodell)
respektive 84,5 cm hög (fristående diskmaskin)
XXL = diskmaskin som är 84,5 cm hög (inbyggnadsmodell).

Information om layouten

Varningar

 Texttrutor med dessa symboler innehåller säkerhetsinformation. De varnar för eventuella person- och sakskador.

Läs noggrant igenom varningarna och beakta alla uppmaningar och förhållningsregler.

Anvisningar

Anvisningarna innehåller information som måste beaktas särskilt. Dessa anvisningar kännetecknas med en bredare ram.

Ytterligare information och kommentarer

Ytterligare information och kommentarer står i en enkel ram.

Instruktioner och anvisningar

Hantering av diskmaskinens funktioner visas genom markerade instruktioner. De förklarar steg för steg hur du ska göra.

Framför varje steg i en instruktion finns en svart kvadrat.

Exempel:

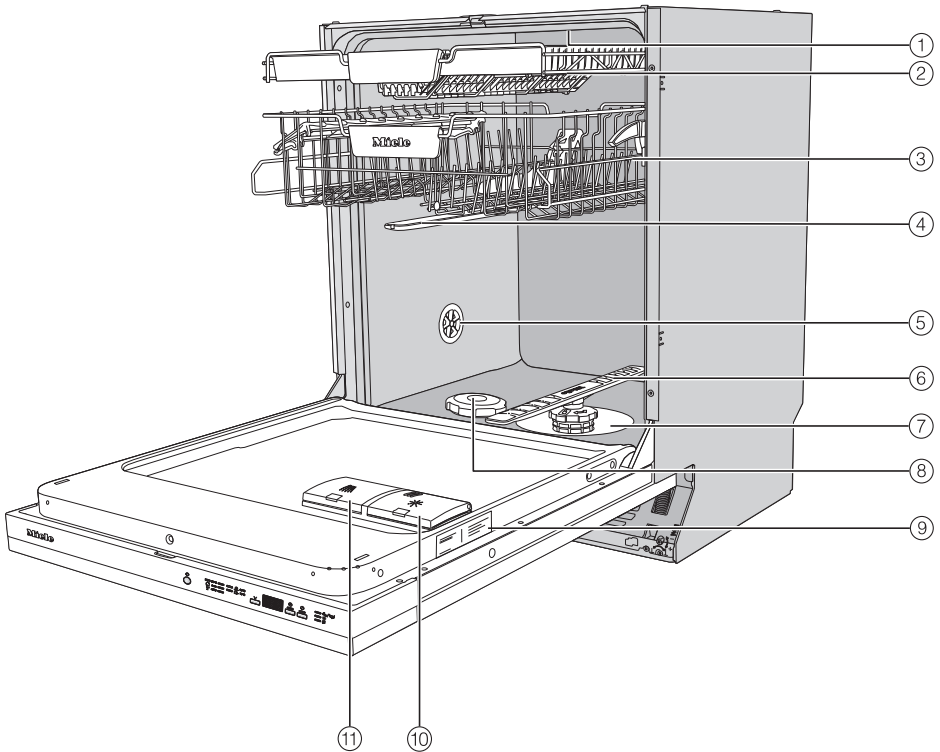
■ Välj önskad inställning och bekräfta med knappen *OK*.

Leveransinnehåll

I leveransen ingår:

- Diskmaskin
- Bruksanvisning med information om diskmaskinens användning
- Monteringsplan för uppställning av diskmaskinen
- Olika monteringsstillbehör för uppställning av diskmaskinen (se monteringsplan)
- Tratt för påfyllning av avhärdningssalt
- I förekommande fall ytterligare trycksaker och bilagor

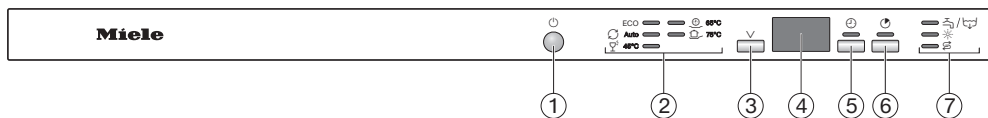
Översikt



- | | |
|------------------------------------|------------------|
| ① Övre spolarm | ⑦ Silkombination |
| ② Besticklåda (beroende på modell) | ⑧ Saltbehållare |
| ③ Överkorg (beroende på modell) | ⑨ Typskylt |
| ④ Spolarm mitten | ⑩ Spolglansfack |
| ⑤ Avluftningsventil | ⑪ Diskmedelsfack |
| ⑥ Nedre spolarm | |

Beskrivning av diskmaskinen

Manöverpanel



- ① Knapp På/Av
Starta och stänga av diskmaskinen.
- ② Programurval
ECO = ECO
 Auto = Auto 45–65 °C
 45 °C = Fin 45 °C
 65 °C = QuickPowerWash 65 °C
 75 °C = Intensiv 75 °C
- ③ Programvalsknapp V
Välja program.
- ④ Tidvisning
- ⑤ Knapp Timer
Välja Senare start.
- ⑥ Knapp Express
Förkorta programtiden.
- ⑦ Kontrollampor/indikeringar för påfyllning
 = Tillopp/avlopp
 = Spolglans
 = Salt

Transportförpackning

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

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

Hantering av uttjänt maskin

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

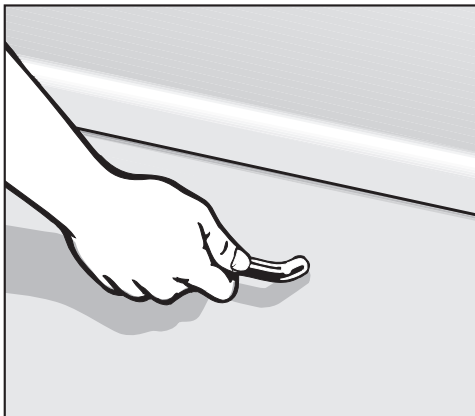


Lämna in uttjänade elektriska och elektroniska produkter till en återvinningsstation. Du är själv ansvarig för att radera eventuella personliga uppgifter som kan stå på maskinen. Du har en lagstadgad skyldighet att plocka ur gamla batterier och lampor som inte sitter fast i produkten. Ta dem till ett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

Första gången diskmaskinen används

Alla diskmaskiner genomgår ett funktionstest i fabriken. Vattenrester i diskmaskinen beror på detta test och inte på att diskmaskinen har använts tidigare.

Öppna luckan



- Dra i handtaget för att öppna luckan.

Om luckan öppnas när diskmaskinen är igång avbryts alla diskfunktioner automatiskt.

⚠ Risk för skållning av hett diskvatten.

Under drift kan vattnet i diskmaskinen bli mycket varmt.

Öppna därför luckan mycket försiktigt om det behöver göras under drift.

Stänga luckan

- Skjut in diskkorgarna.
- Tryck in luckan tills du känner att låset hakar fast.

⚠ Risk för klämskada när luckan stängs.

När luckan stängs finns risk att du klämmer fingrarna.

Sätt inte händerna i luckans stängningsområde.

Första gången diskmaskinen används

Vattenavhårdare

För ett bra diskresultat behövs mjukt (kalkfattigt) vatten. Vid hårt vatten fastnar vita beläggningar på disken och på innerväggarna i diskmaskinen.

Vatten med en hårdhet över 5 °dH måste därför avhårdas. Detta sker automatiskt i den inbyggda avhårdaren. Avhårdaren är lämpad för en vattenhårdhet upp till 70 °dH.

För att kunna avhärda vattnet behöver avhårdaren salt.

Om du använder kombinationsdiskmedel behöver du, beroende på vattenhårdhet (< 21 °dH), inte använda salt (se avsnittet "Diskmedel – Diskmedelssorter").

- Programmera hårdhetsgraden exakt efter vattnet på uppställningsplatsen.
- Den lokala vattenleverantören eller din kommun lämnar vid behov information om vattnets hårdhetsgrad.
- Vid varierande hårdhetsgrad (till exempel 10–15 °dH) ska inställningen alltid programmeras efter den högsta hårdhetsgraden (i det här exemplet 15 °dH).

Om hårdhetsgraden på vattnet i ditt hem anges i en annan enhet än °dH så kan du räkna om värdena enligt följande:

$$1 \text{ °dH} = 0,18 \text{ mmol/l} = 1,78 \text{ °fH}$$






Förinställd hårdhetsgrad vid leverans är 14 °dH.

Om denna inställning överensstämmer med hårdheten för vattnet på uppställningsplatsen behöver du inte läsa vidare.


Om vattenhårdheten är en annan måste du programmera om avhårdaren.

Första gången diskmaskinen används

Visa och ställa in vattenhårdhet

- Öppna luckan.
- Stäng av diskmaskinen med knappen  om den är inkopplad.
- Håll knappen  intryckt och koppla **samtidigt** in diskmaskinen med knappen .
Håll knappen  intryckt minst 4 sekunder tills kontrollampan  lyser.


Om så inte är fallet, börja om från början.

- Tryck 2 gånger på programvalsknappen .


Den övre vänstra programindikeringen blinkar kort 2 gånger i intervaller.

Det inställda värdet visas i sifferföljden i tidsdisplayen efter *P*.

På tidsdisplayen blinkar *P14*.
En vattenhårdhet på 14 °dH är inställd.

- Ställ in hårdhetsgraden för vattnet på uppställningsplatsen med knappen .
För varje knapptryckning ändras en nivå. Efter det högsta värdet börjar inställningen om från början.

Inställningen sparas direkt.

- Stäng av diskmaskinen med knappen .

Första gången diskmaskinen används

Avhärdningssalt


För att avhärdarens funktion ska bibehållas så måste den avhärdas regelbundet. Den avhärdas vid vart nionde programförlopp. I början av det program som följer behövs 4,4 l vatten för denna process. Energiförbrukningen höjs med 0,015 kWh och programmet förlängs med cirka 3 minuter.

Dessa uppgifter gäller bara för programmet ECO vid en vattenhårdhet på 14 °dH. För andra program och vattenhårdheter varierar avhärdningsintervallet.

För att kunna avhärdas vattnet behöver avhärdaren salt.


Om du använder kombinationsdiskmedel behöver du, beroende på vattenhårdhet (< 21 °dH), inte använda salt (se avsnittet "Diskmedel – Diskmedelssorter").

Om vattenhårdenheten på uppställningsplatsen konstant ligger **under 5 °dH** behöver **inget salt** fyllas på. Indikeringen för påfyllning av salt stängs av automatiskt enligt vattenhårdenhetens inställning (se avsnittet "Första gången diskmaskinen används – Visa och ställa in vattenhårdhet").

 Om det finns diskmedel i avhärdaren så förstörs den.

Diskmedel förstör avhärdaren.

Fyll inte på diskmedel (inte heller flytande diskmedel) i saltbehållaren.

 Skador på grund av olämpliga salttyper.

Vissa saltsorter kan innehålla beståndsdelar som inte är vattenlösliga och kan därmed orsaka funktionsstörningar på avhärdaren.

Använd om möjligt endast grovkornigt salt eller rent koksalt.

Om du alltid använder diskmedel med fler funktioner och störs av indikeringarna för påfyllning av salt och spolglans, så kan du stänga av dem (se avsnittet "Programalternativ – Stänga av indikeringar för påfyllning").

Om du slutar att använda diskmedel med fler funktioner, så fyller du på salt och spolglans. Återaktivera indikeringarna för påfyllning vid behov.


Första gången diskmaskinen används

Fylla på salt första gången

Innan du fyller på salt första gången måste du fylla på saltbehållaren med cirka 2 liter vatten så att saltet kan lösas upp.

När diskmaskinen har tagits i bruk finns det alltid tillräckligt med vatten i saltbehållaren.

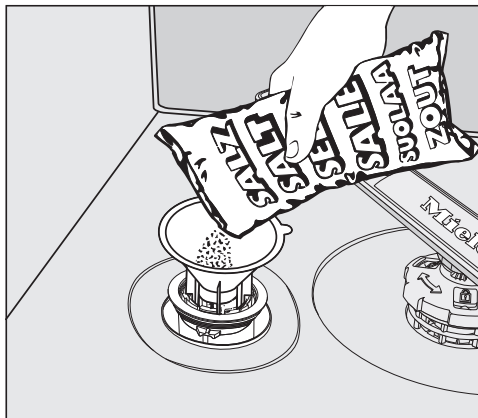
- Ta ut underkorgen ur diskmaskinen och öppna saltbehållarens lock.



 Risk för korrosion på grund av saltvatten.

Varje gång saltbehållarens lock öppnas rinner vatten eller saltrester ut ur behållaren. Saltrester som runnit över kan orsaka korrosion i diskutrymmet och på diskgodset.

Öppna därför bara saltbehållaren för att fylla på salt.


- Fyll först saltbehållaren med cirka 2 liter vatten.



- Placera påfyllningstratten på saltbehållarens öppning och fyll sedan på med salt tills behållaren är fylld. Saltbehållaren rymmer, beroende på typ av salt, upp till 2 kg.
- Rensa öppningen från saltrester. Skruva sedan fast locket ordentligt på behållaren.
- Direkt efter varje saltpåfyllning startar du programmet  65 °C *QuickPowerWash* med programalternativet  *Express* utan diskmedel för att eventuellt överflödigt saltvatten ska spädas ut och spolas bort.

Första gången diskmaskinen används



Fylla på salt

- Fyll på salt efter avslutat program så snart kontrollampan *Salt*  lyser.



Risk för korrosion på grund av saltvatten.

Saltrester som runnit över kan orsaka korrosion i diskutrymmet och på diskgodset.

Direkt efter varje gång du öppnat saltbehållaren startar du programmet  65 °C *QuickPowerWash* med tillvalsfunktionen  *Express* utan disk-gods. Så kan eventuellt överflödigt saltvatten spädas ut och slutligen spolas bort.

Om det inte har bildats en tillräckligt hög saltkoncentration, kan indikeringen för saltpåfyllning fortsätta att lysa ett tag efter saltpåfyllningen. Indikeringen slocknar sedan när saltkoncentrationen är tillräckligt hög.


Indikeringen för påfyllning av salt är avstängd om du har programmerat diskmaskinen för en vattenhårdhet under 5 °dH.

Första gången diskmaskinen används

Spolglans

Spolglans behövs för att vattnet ska rinna av jämnt från hela disken, så att den inte blir fläckig, och för att disken ska torka lättare.

Spolglans fylls på i facket för spolglans i luckan och den inställda mängden doseras automatiskt.

 Skador på grund av handdiskmedel eller diskmedel.

Handdiskmedel och diskmedel förstör spolglansfacket.

Använd bara spolglans för hushållsdiskmaskiner.

Det går även att använda 10-procentig flytande citronsyra. Disken blir dock fuktigare och fläckigare än om du använder spolglans.

 Skador på grund av syror.

Diskmaskinen kan skadas av syror med högre koncentration.

Använd inte citronsyra med högre syrahalt.

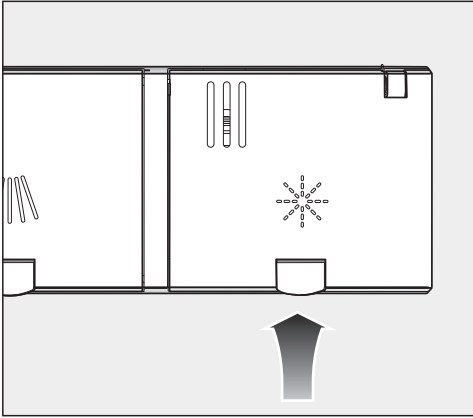
Om du uteslutande diskar med diskmedel med fler funktioner, behöver du inte fylla på med spolglans.

Ett optimalt disk- och torkresultat får du genom att använda vanligt diskmedel tillsammans med separat dosering av salt och spolglans.

Om du slutar att använda diskmedel med fler funktioner, så fyller du på salt och spolglans. Återaktivera indikatorerna för påfyllning vid behov.

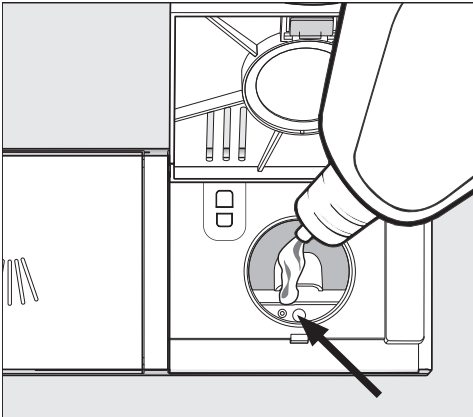
Första gången diskmaskinen används

Fylla på spolglans



- Lyft den gula knappen på spolglansfacket's lucka ✨.

Luckan öppnas.



- Fyll bara på spolglans tills nivåindikeringen (pil) färgas mörkt när luckan är öppen i vågrät position.

Spolglansfacket rymmer cirka 110 ml.

- Stäng luckan ordentligt. Om luckan inte sitter fast kan det komma in vatten i spolglansfacket under diskning.

- Torka noga bort eventuell överflödigt spolglans eftersom detta annars kan ge upphov till kraftig skumbildning i nästa program.

När spolglansen är slut

När kontrolllampan ✨ *Spolglans* tänds, räcker spolglansen till ytterligare 2–3 diskomgångar.

- Fyll på spolglans i tid.

Indikeringen för påfyllning av spolglans slocknar.

Om du alltid använder diskmedel med fler funktioner och störs av indikeringarna för påfyllning av salt och spolglans, så kan du stänga av dem (se avsnittet "Tillvalsfunktioner – Stänga av indikering för påfyllning av salt och spolglans").

Första gången diskmaskinen används

Ställa in doseringsmängden för spolglans

För att få ett optimalt diskresultat kan du programmera spolglansdoseringen. Doseringsmängden kan ställas in i steg från 0 till 6 ml.

Den fabriksinställda doseringen för spolglans är 3 ml.






Den doserade spolglansmängden kan på grund av den automatiska anpassningen av programmet bli högre än det inställda värdet.

Om disken blir fläckig:


- Ställ in en större mängd spolglans.

Om en mjölkaktig hinna uppstår på glaset:

- Ställ in en mindre mängd spolglans.

- Öppna luckan.
- Stäng av diskmaskinen med knappen  om den är inkopplad.
- Håll knappen  intryckt och koppla **samtidigt** in diskmaskinen med knappen . Håll knappen  intryckt minst 4 sekunder tills kontrollampan  lyser.

Om så inte är fallet, börja om från början.


- Tryck 3 gånger på programvalsknappen .

Den övre vänstra programindikeringen blinkar 3 gånger kort i intervaller.


Det inställda värdet visas på tidsdisplayen efter *P*.

På tidsdisplayen blinkar *P* 3.

Nivå 3 är inställd.

- Välj önskad nivå med knappen . För varje knapptryckning ändras en nivå. Efter det högsta värdet börjar inställningen om från början.

Inställningen sparas direkt.

- Stäng av diskmaskinen med knappen .

Ekonomisk diskning

Denna diskmaskin diskar väldigt vatten- och energisnålt.

Diskningen blir ännu mer vatten- och energisnål om du följer dessa råd:

- Maskindisk sparar ofta mer vatten och energi än handdisk.
- Disken behöver inte sköljas av under rinnande vatten, vilket sparar onödig vatten- och energiförbrukning.
- Utnyttja diskkorgarnas fulla kapacitet, utan att överbelasta dem. På så vis blir diskningen mest ekonomisk och du sparar energi och vatten.
- Välj diskprogram efter typ av disk och hur smutsig disken är (se avsnittet "Programöversikt").
- Välj programmet *ECO* för energibesparande diskning. Detta program är med hänsyn till energi- och vattenförbrukning det effektivaste för att diska normalt smutsad disk.
- Följ diskmedelstillverkarens doseringsanvisningar.
- Reducera mängden diskmedel med $\frac{1}{3}$ om diskkorgarna endast är halvfulla när du använder flytande diskmedel eller diskmedel i pulverform.
- Diskmaskinen kan anslutas till varmvatten. Varmvattenanslutning rekommenderas särskilt vid en energisnål varmvattenberedning, till exempel solenergi.

För elektriskt uppvärmda anläggningar rekommenderar vi anslutning till en kallvattenledning.

Placera disken

Allmänna anvisningar

Avlägsna grova matrester från diskgodset.

Disken behöver inte sköljas av under rinnande vatten.



Skador orsakade av aska, sand, vax, smörjfett eller färg.

Dessa material orsakar missfärgningar i diskmaskinen som sedan inte går att få bort.

Diska inte diskgoods med dessa typer av smuts i diskmaskinen.

Alla porslinsdelar kan placeras på valfri plats i diskkorgarna. Följande tips bör dock följas:

- Diskgodset ska inte ligga i eller på varandra så att de täcker varandra.
 - Ställ diskgodset så att vattenstrålarna kommer åt överallt. Endast på så vis kan allt bli rent.
 - Kontrollera att allt diskgoods står stadigt.
 - Föremål som koppar, glas, skålar och kastruller ska placeras med öppningen neråt.
 - Högt och smalt diskgoods, som till exempel vaser och flaskor, ska inte ställas i diskkorgens hörn utan i mitten av diskkorgen. På så vis når vattenstrålarna dessa bättre.
 - Diskgoods med kupad botten placeras lutande så att vattnet kan rinna av ordentligt.
- Se till att spolarmarna inte blockeras av diskgoods som är alltför högt eller som sticker ut från diskkorgen ovanför. Kontrollera gärna detta genom att vrida runt spolarmarna för hand.
 - Se till att små föremål inte ramlar genom diskkorgen. Små delar som till exempel lock bör placeras i besticklådan eller bestickkorgen (beroende på modell).

Matrester från exempelvis morötter, tomater eller ketchup innehåller naturliga färgämnen. Dessa kan missfärga diskgoods av plast och diskmaskinens plastdelar om större mängder hamnar i diskmaskinen. Plastens stabilitet påverkas inte av denna missfärgning. Plastgoods kan även missfärgas när silverbestick diskas i diskmaskinen.

Ej lämpligt disk gods


- Bestick och annat av trä eller som har delar av trä nöts och blir fult. Dessutom är de limsorter som används inte lämpade för maskindisk. Följden blir att trähandtag kan lossna.
- Antikföremål såsom värdefulla vaser eller dekorerat glas är inte lämpade för maskindisk.
- Plastföremål som inte är temperaturbeständiga kan deformeras.
- Föremål av koppar, mässing, tenn och aluminium kan missfärgas eller bli matta.
- Påmålad dekor kan blekna efter flera diskomgångar.
- Ömtåliga glas och kristallföremål kan tappa sin glans om de maskindiskas ofta.

Silver

Silver kan missfärgas vid kontakt med svavelhaltiga livsmedel. Exempel på sådana livsmedel är äggula, lök, majonnäs, senap, baljväxter, fisk och marinader.

Silver som polerats med **silverputsmedel** kan fortfarande vara fuktigt och fläckigt efter diskningen eftersom vatten då inte rinner av helt och hållet.

Tips! Det måste sedan torkas av med en trasa.

 Skador på grund av frätande alkaliska diskmedel.

Det kan uppstå materialskador på aluminiumdelar (till exempel fettfilter från fläktar). I extrema fall föreligger risk för explosionsartad kemisk reaktion (till exempel knallgasreaktion). Diska inte aluminiumföremål med industrirengöringsmedel som innehåller höga halter alkalihydroxid.

Tips! Köp porslin och bestick som är lämpligt att diskas i maskin med märkningen "tål maskindisk".

Glasskydd

- Glas kan tappa sin glans efter många diskomgångar i diskmaskin. Använd därför program med låg temperatur (se avsnittet "Programöversikt"). Då är risken lägre för att de förlorar sin glans.
- Använd glas som är lämpade att diska i diskmaskin (till exempel glas från Riedel).
- Använd diskmedel som innehåller glasskyddande ämnen.

Placera disken

Överkorg

För placering av porslin och bestick, se även avsnittet "Placera disken – Exempel på placering".

Placering i överkorgen

⚠ Skador på grund av vatten som rinner ut.

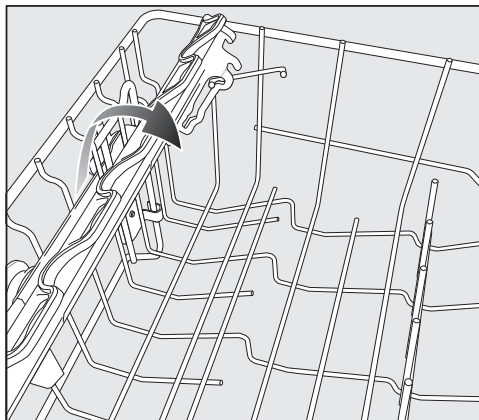
Vid diskning utan överkorg kan vatten rinna ut ur diskmaskinen.

Diska alltid med insatt överkorg (utom i programmet Utan överkorg, om det finns).

- Placera smått, lätt och ömtåligt disk-gods, som till exempel kaffefat, koppar, glas och dessertskålar i överkorgen. Även kastruller med låga kanter kan ställas i överkorgen.
- Lägg enstaka långa föremål som soppslevar och matlagningsskedar på tvären framtill i överkorgen.

Placering i FlexCare-glashållaren

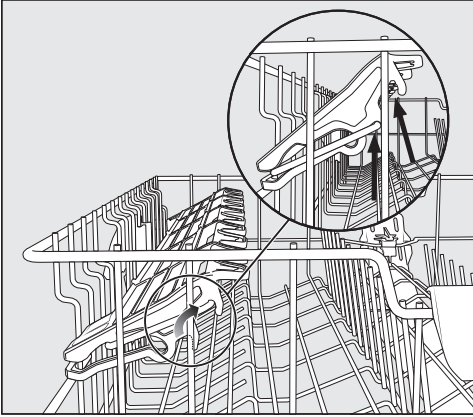
I FlexCare-glashållaren kan du sätta koppar, små skålar och andra platta föremål som ska diskas. Om du lutar glas mot hållaren står de stabilare.



- Fäll ner glashållaren.
- Du kan fälla upp glashållaren om du behöver mer plats för högt disk-gods.

Anpassa FlexCare-glashållaren

Du kan ställa in hållarens höjd och djup i två lägen. Då kan du ställa högre disk-gods under glashållaren och lägga större kärl på den.



- Dra glashållaren uppåt och för den till önskad position (se pilar).

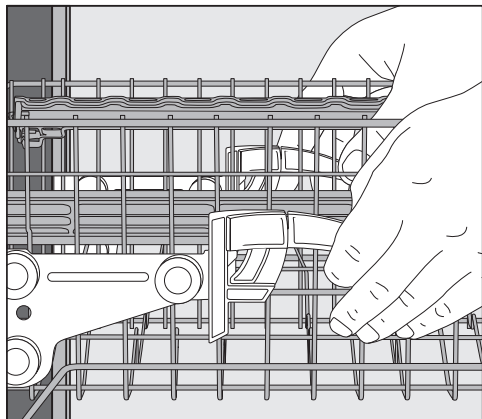
Placera disken

Justera överkorgen

För att få mer plats i över- eller underkorgen för höga saker kan du justera överkorgen i 3 höjdlägen med cirka 2 cm avstånd.

För att vattnet bättre ska kunna rinna ur fördjupningar och håligheter kan du ställa in överkorgen snett. Se bara till att du kan skjuta in korgen utan problem i diskmaskinen.

- Dra ut överkorgen.



För att höja överkorgen:

- Dra korgen uppåt tills den hakar fast.

För att sänka överkorgen:

- Lossa spärrarna på överkorgens sidor genom att dra dem uppåt.
- Sätt korgen i önskat läge och lås spärrarna igen.

Justera överkorgen så att inte spolarmen i mitten blockeras av högt diskgoods.

Underkorg

För placering av porslin och bestick, se avsnittet "Placera disken – Exempel på placering".

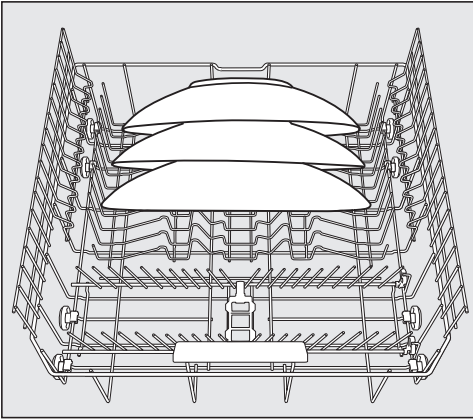
Placering i underkorgen

- Placera större och tyngre diskgoods som tallrikar, fat, kastruller och skålar i underkorgen.

Du kan också placera mindre diskgoods som exempelvis glas, koppar, assietter och kaffefat där.

Placering i MultiComfort-zon

Den bakre delen av underkorgen används för diskning av koppar, glas, tallrikar och kastruller.



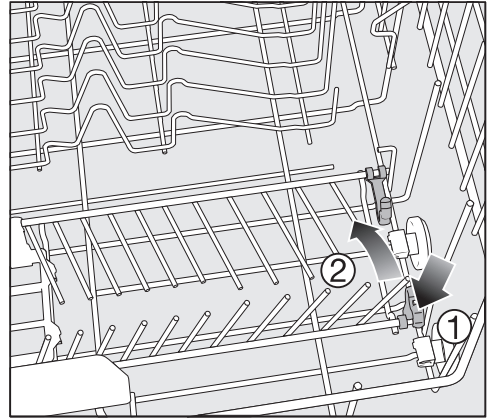
- Ställ större tallrikar i mitten av underkorgen.

Tips! Om du placerar tallrikarna lutande kan du få in tallrikar med en diameter på upp till 35 cm.

Fälla ner pinninsatser

De främre pinninsatserna används vid diskning av tallrikar, sopptallrikar, fat, skålar och kaffefat.

De två pinninsatserna på höger sida kan fällas ner och därmed ge plats åt större diskgoods som kastruller, ugnsformar och skålar.



- Tryck ner den gula spaken ① och fäll ner pinninsatserna ②.

Placera disken

Besticklåda/bestickkorg (beroende på modell)

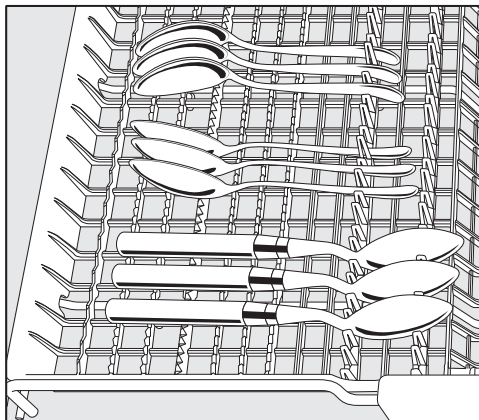
För placering av porslin och bestick, se avsnittet "Placera disken – Exempel på placering".

- Placera besticken i besticklådan eller bestickkorgen (beroende på modell).

Placera bestick i besticklådan

Om du placerar knivar, gafflar och skedar i olika avdelningar underlättar du urplockningen.

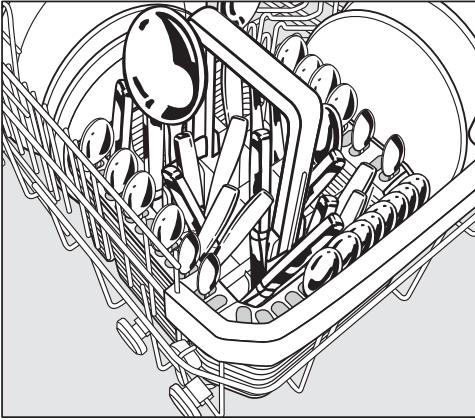
För att vattnet ska kunna rinna av helt och hållet från skedarna bör skedbladen ligga på de tandade fördjupningarna.



- Om skedar med runda eller ovala skaft inte kan läggas mellan hållarna kan du vända dem så att skedbladen ligger mellan hållarna i stället.

Placera högt diskgoods (till exempel tårtspadar) så att inte den övre spolarmen blockeras.

Placera diskkorgen

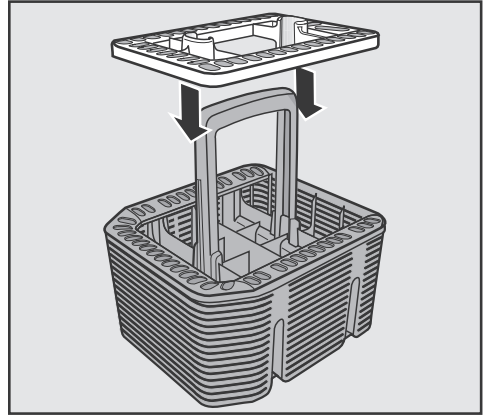


Du kan ställa bestickkorgen på vänster eller höger sida på de främre pinninsatserna i underkorgens hörn.

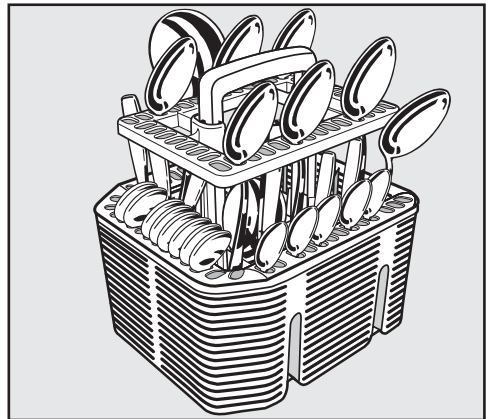
- Av säkerhetsskäl bör besticken placeras med den spetsiga delen neråt i bestickkorgen. Besticken blir dock lättare rena och torkar snabbare om de placeras med skaften neråt i bestickkorgen.
- Ställ ner kortare bestick i facken som finns på tre av bestickkorgens sidor.

Placera bestickhållare för bestickkorgen

Den medföljande bestickhållaren är avsedd för starkt nersmutsade bestick. Eftersom besticken hängs upp separat i hållaren ligger de inte mot varandra och vattenstrålarna kommer bättre åt alla ytor.



- Sätt vid behov fast bestickhållaren på bestickkorgen.



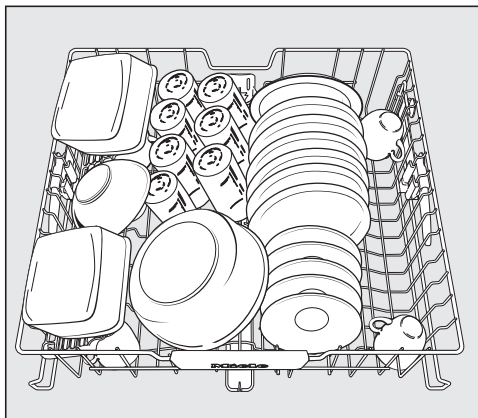
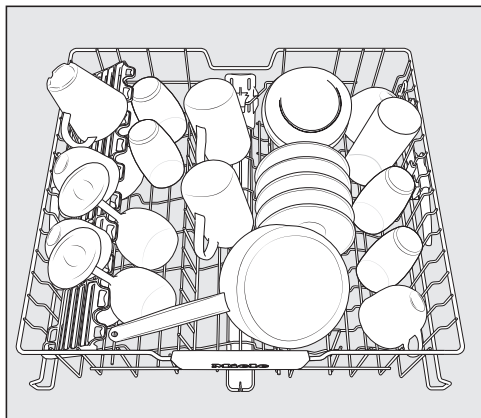
- Sätt i besticken med skaften neråt i bestickhållaren.
- Fördela besticken jämnt över bestickkorgen.

Placera disken

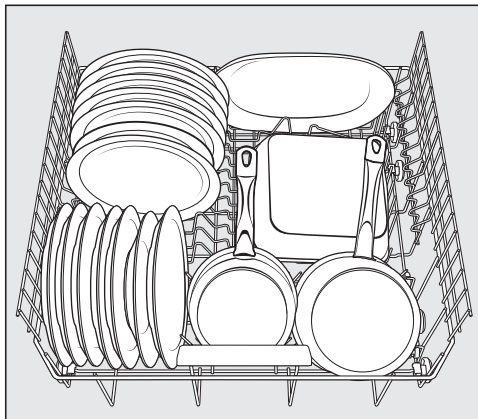
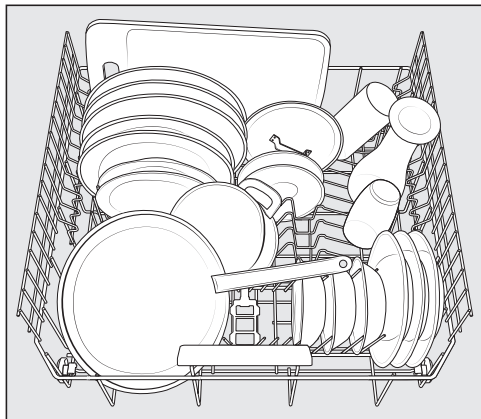
Exempel på placering

Diskmaskin med besticklåda

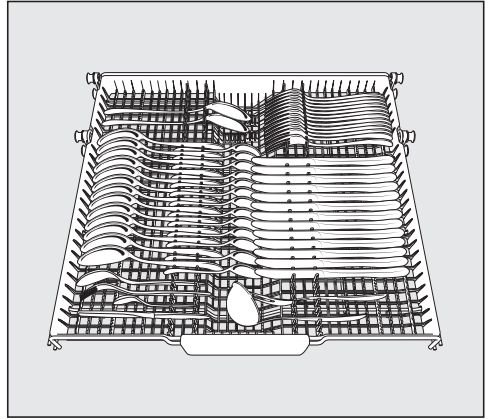
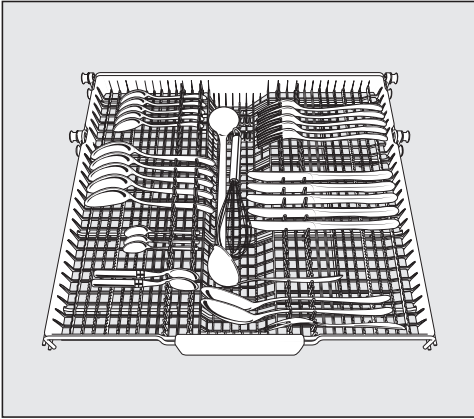
Överkorg



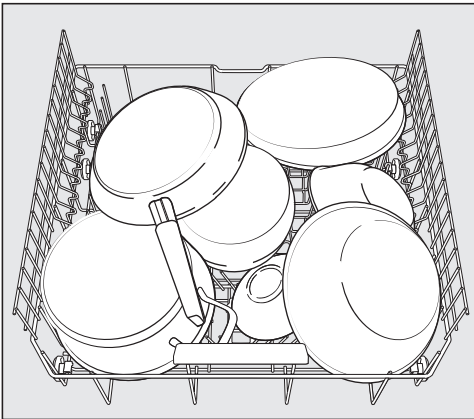
Underkorg



Besticklåda



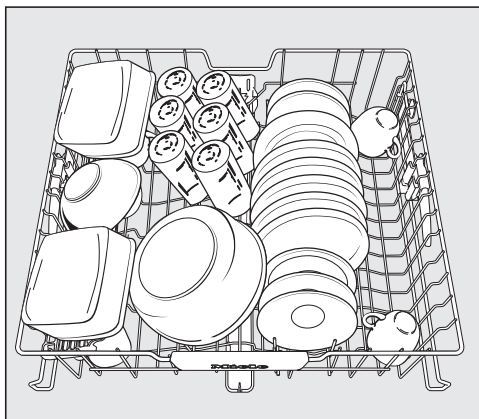
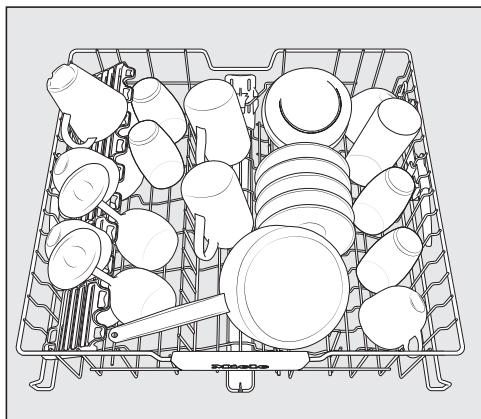
Starkt nersmutsad disk



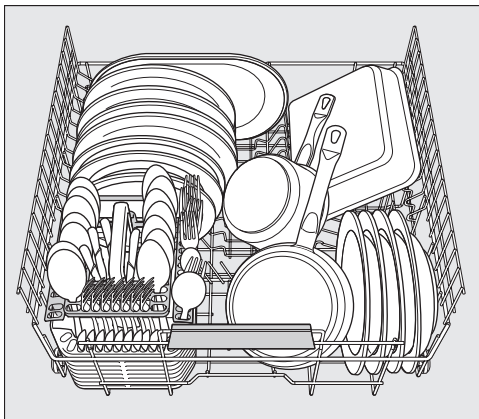
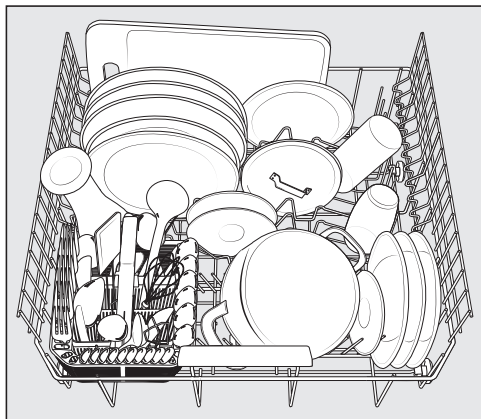
Placera disken

Diskmaskin med bestickkorg

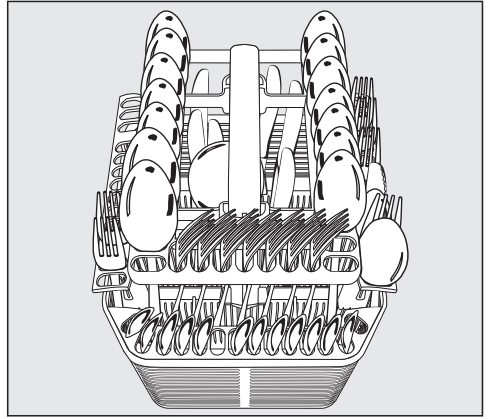
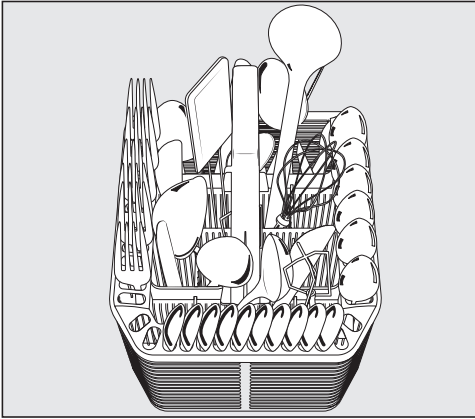
Överkorg



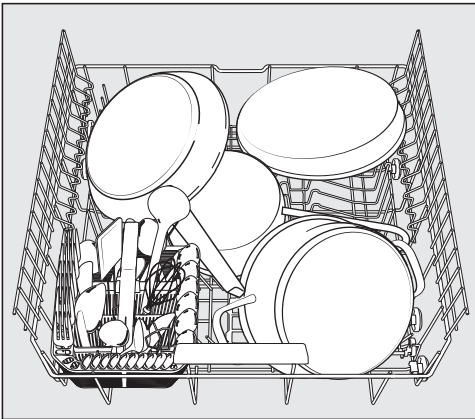
Underkorg



Bestickkorg




Starkt nersmutsad disk



Diskmedel

Diskmedelssorter

 Skador på grund av olämpliga diskmedel.

Diskmedel som inte är till för hushållsdiskmaskiner kan orsaka skador på diskmaskinen eller diskgodset. Använd endast diskmedel för hushållsdiskmaskiner.

Moderna diskmedel innehåller många verksamma ämnen. De viktigaste ämnena är:

- Komplexbildare binder vattenhårdhet och förhindrar på så vis kalkavlagringar.
- Alkalinitet är nödvändig för uppluckring av fasttorkad smuts.
- Enzymer bryter ner stärkelse och löser upp proteiner.
- Blekmedel som är syrebaserat avlägsnar färgfläckar (till exempel te, kaffe och tomatsås).

Huvudsakligen säljs milt alkaliska diskmedel med enzymer och syrebaserat blekmedel.

Det finns olika typer av diskmedel:

- Diskmedel i pulver- och gelform doseras olika beroende på mängden disk och hur smutsig disken är.
- Disktabletter innehåller en diskmedelsmängd som oftast är tillräcklig för alla diskprogram.

Förutom vanliga diskmedel finns det också produkter med flera funktioner. Dessa produkter innehåller en spolglans- och en vattenavhärtningsfunktion (saltersättning).

Använd bara dessa kombinationsdiskmedel inom det vattenhårdhetsområde som rekommenderas av tillverkaren. Dessa kombinationsmedel har olika disk- och torkeffekt.

Ett optimalt disk- och torkresultat får du genom att använda vanligt diskmedel tillsammans med separat dosering av salt och spolglans.



Risk för frätskador orsakade av diskmedel.

Maskindiskmedel kan orsaka frätskador i huvud, ögon, näsa, mun och svalg.

Undvik kontakt med diskmedel.

Andas inte in pulverdiskmedel. Svälj inte diskmedel. Uppsök genast läkare om du har andats in eller svält diskmedel.

Låt inte barn komma i kontakt med diskmedel. Det kan fortfarande finnas rester av diskmedel i diskmaskinen. Håll därför barn borta från öppnad diskmaskin. Fyll på maskindiskmedel precis innan du ska starta ett diskprogram och spärra sedan diskmaskinen med barnsäkerhets-spärren (beroende på modell).

Dosera diskmedel

I diskmedelsfacket ryms max 50 ml diskmedel.

I diskmedelsfacket finns markeringar som doseringshjälp och som visar: 20, 30, max. När luckan är öppen i vågrätt läge visar den ungefärlig nivå i ml och den maximala fyllnadshöjden.

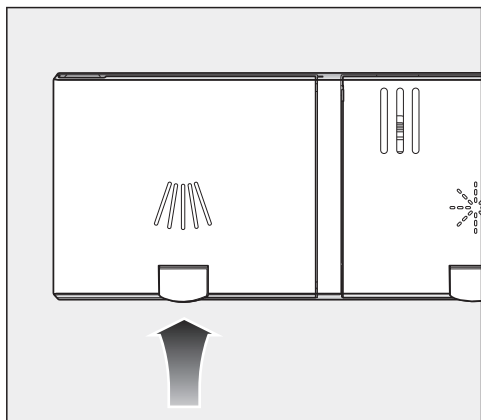
- Följ anvisningarna på diskmedelsförpackningen vid dosering av diskmedel.
- Om inget annat anges doserar du en maskindisktablett eller beroende på hur smutsig disken är 20 till 30 ml diskmedel i diskmedelfacket.


Använder du mindre diskmedel än rekommenderad mängd kan det hända att disken inte blir riktigt ren.

Det kan hända att en del disktabletter inte löser upp sig helt i programmet *QuickPowerWash*.

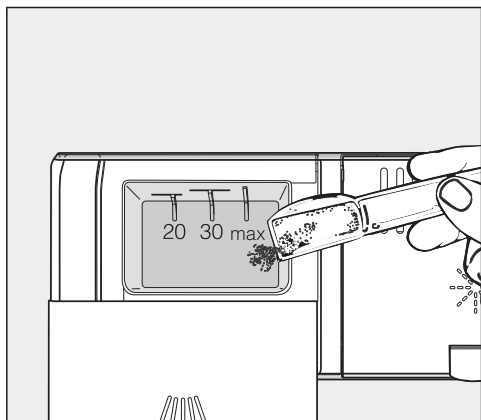
Diskmedel

Fylla på diskmedel



- Lyft den gula knappen på diskmedelsfackets lucka .

Luckan öppnas.
Luckan är också öppen efter ett avslutat diskprogram.

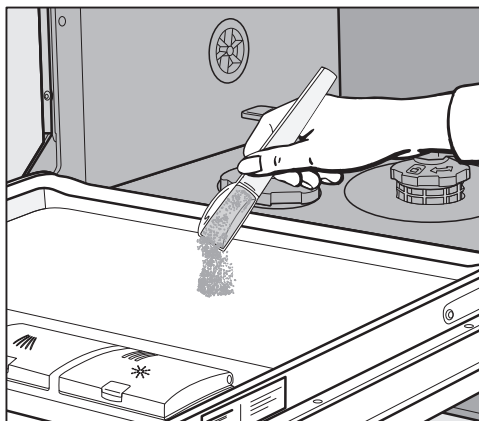


- Fyll på diskmedel i diskmedelsfacket.
- Skjut luckan på diskmedelsfacket tills den är stängd.

Det får inte fastna diskmedel som förhindrar luckans rörelse. Det kan leda till att locket inte öppnas under programmet.


Fyll inte på diskmedelsfacket för mycket.

- Stäng också diskmedelsförpackningen. Annars kan diskmedlet klumpa sig.



- I program med fördisk (se avsnittet "Programöversikt") kan du även fylla på en liten mängd diskmedel på luckans innerplåt.

Starta diskmaskinen


- Öppna vattenkranen om den är stängd.
- Öppna luckan.
- Kontrollera att spolarmarna kan rotera fritt.
- Tryck på knappen .

Det valda programmets kontrollampa lyser.

Välja program

Välj alltid det program som bäst passar till det som ska diskas, alltså till typ av disk och hur smutsig den är.

I avsnittet **“Programöversikt”** beskrivs programmen och deras användningsområden.

- Välj önskat program med programvalsknappen .

Det valda programmets kontrollampa lyser.

I tidsdisplayen visas tiden för det valda programmet i timmar och minuter.

Du kan nu välja alternativ (se avsnittet “Tillvalsfunktioner”).

Om tillvalsfunktioner har valts så lyser motsvarande kontrollampor.

Drift

Visning av programtid

Före programstart visas tiden för det valda programmet i timmar och minuter på displayen. Under programförloppet visas återstående tid för programmet fram till programslut när luckan är öppen.

Tiden för ett och samma program kan variera. Det beror bland annat på temperaturen på det inkommande vattnet, avhärdares regenereringscykel, vilket diskmedel som används, mängden disk och hur smutsig disken är.

När du väljer ett program för första gången visas en genomsnittlig programtid för diskning med kallvattenanslutning.

Tiderna i avsnittet "Programöversikt" motsvarar programtiden vid disk mängd och temperatur enligt norm.

För varje programförlopp korrigerar styrellektroniken programtiden motsvarande temperaturen för inkommande vatten och disk mängd.

Starta program

- Du startar programmet genom att stänga luckan.



Risk för skållning av hett diskvatten.

Under drift kan vattnet i diskmaskinen bli mycket varmt.


Öppna därför luckan mycket försiktigt om det behöver göras under drift.

Programslut

Vid programslut hörs ljudsignaler.


Programmet är avslutat när 0:00 visas på tidsdisplayen.

Fläkten för torkning fortsätter att gå några minuter efter programslut.

 Skador på grund av vattenånga. Vattenången kan förorsaka skador på ömtåliga bänkskivor om du öppnar luckan efter programslut och fläkten inte längre går. Öppna antingen luckan helt efter programslut (inte bara en liten bit) eller låt den vara helt stängd tills du plockar ur disken.

Energi


Diskmaskinen stängs av automatiskt 10 minuter efter senaste knapptryckning eller efter programslut för att spara energi.

Du kan koppla in diskmaskinen igen med knappen .

Diskmaskinen stängs inte av automatiskt under ett program eller om ett fel föreligger.


Drift

Stänga av diskmaskinen

- Öppna luckan.
- Du kan när som helst stänga av diskmaskinen med knappen .

Om du stänger av diskmaskinen under ett pågående program, avbryts programmet.

Även en pågående timertid kan du avbryta på detta sätt.

 Skador på grund av vatten som rinner ut.

Vatten som rinner ut kan orsaka skador.

Stäng för säkerhets skull också av vattenkranen om diskmaskinen ska stå oanvänd en längre tid, till exempel under semestern.

Plocka ur disk

Varmt porslin är stötkänsligt. Låt det därför svalna i diskmaskinen tills du kan ta i det utan att bränna dig.

Diskgodset svalnar snabbare om du öppnar luckan helt efter att ha stängt av diskmaskinen.

- Plocka först ut disken från underkorgen, sedan från överkorgen och sist från besticklådan.
Då undviker du att det droppar vatten från överkorgen eller besticklådan på disken i underkorgen eller överkorgen.

Avbryta program tillfälligt

Programmet avbryts så snart luckan öppnas.

När luckan stängs fortsätter programmet efter några sekunder där det avbröts.

 Risk för skållning av hett diskvatten.

Under drift kan vattnet i diskmaskinen bli mycket varmt.


Öppna därför luckan mycket försiktigt om det behöver göras under drift.

Avbryta eller byta program


Om programmet avbryts så kan viktiga programavsnitt utebli.

Avbryt endast ett program under de första minuterna efter programstart.

Om ett program är igång kan du byta program på följande sätt:

- Öppna luckan.
- Stäng av diskmaskinen med knappen .

Om du vill välja ett annat program:

- Koppla in diskmaskinen igen med knappen .
- Vid manuell diskmedelsdosering ska du kontrollera om diskmedelsfacket fortfarande är stängt.
Har diskmedelsfackets lucka redan öppnats så fyller du åter på diskmedel och stänger luckan.
- Välj önskat program och starta det genom att stänga diskmaskinsluckan.

Tillvalsfunktioner

Timer


Du kan ställa in starttiden på ett program. Du kan senarelägga programstarten från 30 minuter och upp till 24 timmar.

För framflyttning av start mellan 30 minuter och 3 timmar ställs tiden in i steg om 30 minuter. Däröver ställs den in i steg om en timme.

Vid manuell dosering av diskmedel kan annars diskmedlet klumpa sig om diskmedelsfacket är fuktigt och sköljs då inte bort ordentligt.

När du använder timern, se till att diskmedelsfacket är torrt när du fyller på diskmedel. Om inte så torka ur det.



Använd inget flytande diskmedel. Det kan rinna ut.


 Hälsosofara på grund av diskmedel.


För att undvika att barn kommer i kontakt med diskmedlet:



Fyll på diskmedel **först direkt före** programstart, det vill säga innan du aktiverar timern.

Aktivera timern

- Öppna luckan.
- Starta diskmaskinen med knappen .
- Välj önskat program.
- Tryck på knappen  *Timer*.


Den senast inställda tiden visas på tidsdisplayen. Kontrolllampan  *Timer* tänds.

- Använd knappen  för att ställa in önskad tid då programmet ska startas automatiskt.

Om du håller knappen  intryckt räknas tiden automatiskt upp till 24 timmar. För att börja med 0:30 timmar igen, tryck två gånger på knappen .


- Stäng luckan.

Efter aktivering av timern släcks alla visningar efter några minuter för att spara energi.

Tryck på knappen  för att återkoppla in tidsdisplayen under ett par minuter.

- Öppna luckan om du vill kontrollera återstående timertid.



Tiden fram till programstart räknas ner i entimmes steg om programstarten skjuts fram mer än 10 timmar och i steg om en minut om tiden fram till programstart är mindre än 10 timmar.

När tiden fram till programstart har räknats ner startar det valda programmet automatiskt. På tidsdisplayen visas återstående tid och kontrollampen  *Timer* släcks.

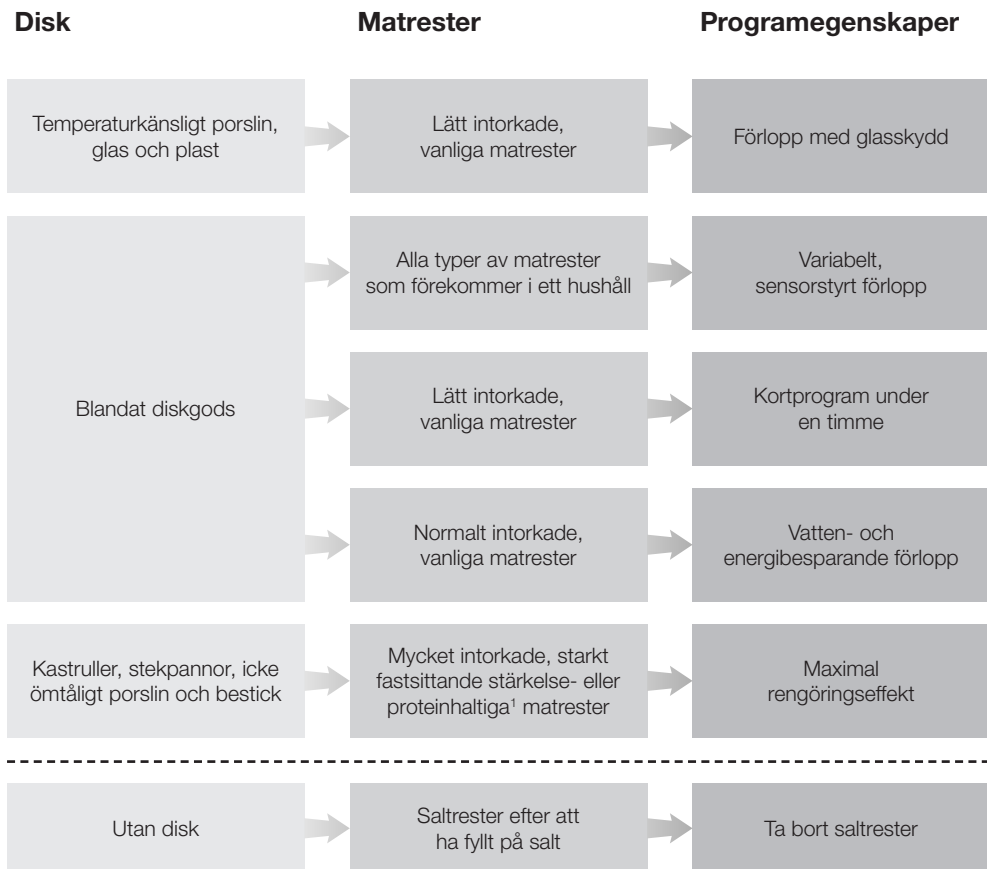
Starta program innan nedräkningen av timertiden är avslutad:

Du kan även starta programmet under nedräkningen av timertiden.

Gör så här:

- Öppna luckan.
- Stäng av diskmaskinen med knappen .
- Koppla in diskmaskinen igen med knappen .
- Välj önskat program.
- Du startar programmet genom att stänga luckan.

Hjälp för programval
























¹ Stärkelsehaltiga matrester kan uppstå av till exempel potatis, pasta eller ris. Proteinhaltiga matrester kan uppstå när du steker kött eller fisk.

Hjälp för programval

Program²

Förbrukningsprognos³

➔ Fin 45 °C 	Energiförbrukning  Vattenförbrukning  Programtid 
➔ Auto 45–65 °C 	Energiförbrukning  Vattenförbrukning  Programtid 
➔ QuickPowerWash 65 °C 	Energiförbrukning  Vattenförbrukning  Programtid 
➔ ECO	Energiförbrukning  Vattenförbrukning  Programtid 
➔ Intensiv 75 °C 	Energiförbrukning  Vattenförbrukning  Programtid 
➔ QuickPowerWash 65 °C  + Express 	Programtid 13 minuter, utan uppvärmning, endast för saltsköljning.

² Programmen kan kombineras med programalternativen "Express", "Extra rent", "Extra torrt" eller "Mellansköljning 2" (om sådan finns) (se avsnittet "Programalternativ").

³ Det prognostiserade värdet kan ändras på grund av valda inställningar, programalternativ eller användningsvillkoren.

Programöversikt

Program	Programförlopp				
	Fördisk	Huvuddisk	Mellansköljning	Desinfektion	Torkning
		°C		°C	
ECO ¹	-	43	✓	61	✓
Auto 45–65 °C	Variabelt programförlopp, sensorstyrd anpassning till disk mängd och matrester				
	Efter behov	45–65	Efter behov	65	✓
Fin 45 °C	✓	45	✓	70	✓
QuickPowerWash 65 °C	-	65	✓	65	✓
Intensiv 75 °C	✓	75	✓	70	✓

¹ Detta program är med hänsyn till energi- och vattenförbrukning det mest effektiva för diskning av normalt smutsad disk.

Programöversikt

Förbrukning ²				
Elektrisk energi		Vatten	Tid	
Kallvatten 15 °C kWh	Varmvatten 60 °C kWh	liter	Kallvatten 15 °C h:min	Varmvatten 60 °C h:min
0,84/0,83 ³	0,60/0,59 ³	8,5	4:25/4:25 ³	4:11
0,75–1,45 ^{4,5}	0,45–0,80 ^{4,5}	6,0–16,0 ^{4,5}	1:48–3:33	1:39–3:14
1,10	0,55	13,5	2:29	2:12
1,20	0,70	11,0	0:58	0:58
1,55	0,95	14,0	3:00	2:46

² De nämnda värdena för programmet *ECO* beräknades enligt standardiserade testvillkor. De nämnda värdena för övriga program beräknades enligt jämförbara testvillkor. I praktiken kan det bli stora skillnader på grund av valda inställningar, tillvalsfunktioner eller avvikande förutsättningar.

³ Diskmaskin med besticklåda/bestickkorg

⁴ Minsta värde: Halvfylld diskmaskin med disk som bara är lite smutsig

⁵ Maximalt värde: Fylld diskmaskin med disk som är mycket smutsig


Programalternativ


Express


Tillvalsfunktionen  *Express* gör att programtiden förkortas.

För att uppnå ett optimalt diskresultat så ökar temperaturen och därmed energiförbrukningen.


Hur mycket programtiden förkortas varierar beroende på valt program.


Väljer du tillvalsfunktionen  *Express* så prioriteras denna funktion framför andra valda alternativ.

I kombination med programmet *QuickPowerWash* kör tillvalet  *Express* en diskomgång endast för att avlägsna saltlösning, som sväm-mat över vid påfyllning av saltbehållaren.

- Öppna luckan.
- Starta diskmaskinen med knappen .

Det valda programmets kontrollampa blinkar.

- Välj eventuellt ett annat program.
- Tryck på knappen  *Express*.

Kontrolllampan  *Express* lyser om tillvalsfunktionen kan väljas för det valda programmet.

- Du startar programmet genom att stänga luckan.

Den valda tillvalsfunktionen förblir aktiv för programmet tills du ändrar inställningen (förutom i programmet *ECO*).






Ljudsignaler

Programslut och eventuella fel kan signaleras av en tonföljd.


Ljudsignalen vid programslut och varningssignalen vid fel ljuder fyra gånger i intervaller med en kort paus.

Ljudsignalerna är avstängda vid leverans.

Du kan aktivera ljudsignalerna så att de ljuder vid programslut. Varningssignalen vid fel är alltid inkopplad.




- Öppna luckan.
- Stäng av diskmaskinen med knappen  om den är inkopplad.
- Håll knappen  intryckt och koppla **samtidigt** in diskmaskinen med knappen .
Håll knappen  intryckt minst 4 sekunder tills kontrollampan  lyser.

Om så inte är fallet, börja om från början.


- Tryck 4 gånger på programvalsknappen .

Den övre vänstra programindikeringen blinkar kort 4 gånger i intervaller.

Blinkandet på tidsdisplayen indikerar om ljudsignalerna vid avslutat program är inkopplade eller avstängda:

- : Ljudsignalerna är aktiverade
- : Ljudsignalerna är avaktiverade
- Om du vill ändra inställningen trycker du på knappen .






Inställningen sparas direkt.

- Stäng av diskmaskinen med knappen .


Programalternativ

Stänga av indikeringar för påfyllning

Om du alltid använder diskmedel med fler funktioner och störs av indikeringarna för salt och spolglans, kan du stänga av dem samtidigt.

- Öppna luckan.
- Stäng av diskmaskinen med knappen  om den är inkopplad.
- Håll knappen  intryckt och koppla **samtidigt** in diskmaskinen med knappen . Håll knappen  intryckt minst 4 sekunder tills kontrollampan  lyser.

Om så inte är fallet, börja om från början.

- Tryck 9 gånger på programvalsknappen .


Den övre vänstra programindikeringen blinkar 9 gånger kort i intervaller.

Blinkandet i tidsdisplayen visar om indikeringarna för påfyllning är av eller på:

- *P 1*: Indikeringarna för påfyllning är aktiverade
- *P 0*: Indikeringarna för påfyllning är avaktiverade

- Om du vill ändra inställningen trycker du på knappen .

Inställningen sparas direkt.






- Stäng av diskmaskinen med knappen .

Om du slutar att använda diskmedel med fler funktioner, så fyller du på salt och spolglans. Aktivera indikeringarna för påfyllning igen.


Extra rent

Du kan välja den här tillvalsfunktionen för att öka programmets rengöringseffekt.

När du aktiverar denna tillvalsfunktion så förlängs programtiderna och disktemperaturerna höjs. Vatten- och energiförbrukningen blir högre.



- Öppna luckan.
- Stäng av diskmaskinen med knappen  om den är inkopplad.
- Håll knappen  intryckt och koppla **samtidigt** in diskmaskinen med knappen .
Håll knappen  intryckt minst 4 sekunder tills kontrollampan  lyser.

Om så inte är fallet, börja om från början.

- Tryck 10 gånger på programvalsknappen .

Den övre vänstra programindikeringen blinkar länge 1 gång i intervaller.


Blinkandet på tidsdisplayen visar om tillvalsfunktionen "Extra rent" är aktiverad eller inte:

- : Funktionen "Extra rent" är aktiverad
- : Funktionen "Extra rent" är avaktiverad

- Om du vill ändra inställningen trycker du på knappen .

Inställningen sparas direkt.

Om du har kopplat in tillvalsfunktionen så är den aktiv för alla program tills du kopplar från den (förutom i programmet ECO).






- Stäng av diskmaskinen med knappen .

Programalternativ


Extra torrt

Du kan välja den här tillvalsfunktionen för att öka programmens torkeffekt.

När du aktiverar denna tillvalsfunktion så förlängs programtiderna och de sista sköljtemperaturerna höjs. Energiförbrukningen kan öka.


- Öppna luckan.
- Stäng av diskmaskinen med knappen  om den är inkopplad.
- Håll knappen  intryckt och koppla **samtidigt** in diskmaskinen med knappen .
Håll knappen  intryckt minst 4 sekunder tills kontrollampan  lyser.

Om så inte är fallet, börja om från början.

- Tryck 11 gånger på programvalsknappen .


Den övre vänstra programindikeringen blinkar länge 1 gång och kort 1 gång i intervaller.

Blinkandet på tidsdisplayen visar om tillvalsfunktionen "Extra torrt" är aktiverad eller inte:

- $P \uparrow$: Funktionen "Extra torrt" är aktiverad
- $P \downarrow$: Funktionen "Extra torrt" är avaktiverad
- Om du vill ändra inställningen trycker du på knappen .

Inställningen sparas direkt.






Om du har kopplat in tillvalsfunktionen så är den aktiv för alla program tills du kopplar från den (förutom i programmet ECO).

- Stäng av diskmaskinen med knappen .


Mellansköljning 2

Du kan välja den här tillvalsfunktionen för att öka programmets rengöringseffekt med en andra mellansköljning.

Vid aktivering av denna tillvalsfunktion förlängs programtiderna och vattenförbrukningen ökar.


- Öppna luckan.
- Stäng av diskmaskinen med knappen  om den är inkopplad.
- Håll knappen  intryckt och koppla **samtidigt** in diskmaskinen med knappen .
Håll knappen  intryckt minst 4 sekunder tills kontrollampan  lyser.

Om så inte är fallet, börja om från början.

- Tryck 12 gånger på programvalsknappen .


Den övre vänstra programindikeringen blinkar länge 1 gång och kort 2 gånger i intervaller.

Blinkandet på tidsdisplayen visar om tillvalsfunktionen "Mellansköljning 2" är aktiverad:

- *P* 1: "Mellansköljning 2" är aktiverad
 - *P* 0: "Mellansköljning 2" är avaktiverad
- Om du vill ändra inställningen trycker du på knappen .

Inställningen sparas direkt.






Om du har kopplat in tillvalsfunktionen så är den aktiv för alla program tills du kopplar från den (förutom i programmet ECO).

- Stäng av diskmaskinen med knappen .


Programalternativ

Fabriksinställningar

Du kan återställa alla inställningar till fabriksinställningar.


- Öppna luckan.
- Stäng av diskmaskinen med knappen  om den är inkopplad.
- Håll knappen  intryckt och koppla **samtidigt** in diskmaskinen med knappen .
Håll knappen  intryckt minst 4 sekunder tills kontrollampan  lyser.

Om så inte är fallet, börja om från början.


- Tryck 19 gånger på programvalsknappen .

Den övre vänstra programindikeringen blinkar 1 gång långt och 9 gånger kort i intervaller.

Blinkandet i tidsdisplayen visar om en inställning som avviker från fabriksinställningen har gjorts:

- *P 1*: Alla värden är inställda på fabriksinställningar.
- *P 0*: Minst en inställning har ändrats.
- Om du vill återställa alla inställningar till fabriksinställningar trycker du på knappen .

Inställningen sparas direkt.

- Stäng av diskmaskinen med knappen .

Kontrollera hela diskmaskinen regelbundet (ungefär med 4–6 månaders mellanrum). Det gör att störningar och fel kan undvikas innan de ens dyker upp.



Risk för skador på grund av olämpliga rengöringsmedel.

Alla ytor är repkänsliga. Alla ytor kan missfärgas eller förändras om de kommer i kontakt med olämpliga rengöringsmedel.

Använd endast lämpligt rengöringsmedel för respektive yta.

Rengöra diskutrymmet

Om rätt diskmedelsdosering alltid används är diskutrymmet i stort sett självrengörande.

Om det ändå skulle uppstå exempelvis kalk- eller fettavlagringar kan dessa avlägsnas med specialrengöringsmedel (finns att köpa via Miele service eller i Miele's webbshop). Läs anvisningarna på förpackningen.

Om du för det mesta använder diskprogram med lägre disktemperatur (< 50 °C) finns det risk att det uppstår bakterier och lukt i diskutrymmet. För att rengöra diskutrymmet och förebygga oönskad lukt bör du köra programmet *Intensiv 75 °C* en gång i månaden.

- Rengör silarna i diskutrymmet regelbundet.

Rengöring och skötsel

Rengöra luckan och lucktätningen

Lucktätningen och sidorna på diskmaskinsluckan nås och rengörs inte av vattenstrålarna vid diskning. Där kan det bildas mögel.

- Torka av lucktätningen regelbundet med en fuktig trasa för att avlägsna matrester.
- Torka bort stänk av mat- och dryckesrester från diskmaskinens sidor.

Rengöra manöverpanelen

- Rengör manöverpanelen **endast** med en fuktig trasa.

Rengöra fronten

⚠ Skador på grund av smuts.

Om smutsen får bita sig fast en längre tid kan det hända att den inte längre går att få bort och ytorna kan missfärgas eller förändras.

Det bästa är att alltid ta bort smuts direkt.

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

Du kan också rengöra ytorna med en ren, fuktig mikrofibrertrasa utan rengöringsmedel.


För att undvika skador på ytorna bör följande inte användas för rengöring:

- rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid
- kalklösande rengöringsmedel
- skurmedel i pulver eller flytande form
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel
- rengöringsmedel för rostfritt stål
- diskmaskinsrengöringsmedel
- ugnrensrengöringsmedel
- rengöringsmedel för glas eller fönsterputsmedel
- hårda eller gamla disksvampar och borstar (till exempel använda disksvampar som innehåller rester av skurmedel)
- rengöringssvampar för glaskeramiska ytor
- vassa metallskrapor
- stålull
- ångrengörare.

Rengöra spolarmarna

Matrester kan fastna i spolarmens munstycken. Kontrollera därför spolarmarna regelbundet (ungefär varannan till var fjärde månad).

Diska aldrig utan spolarmar.

 Skador orsakade av smutsiga delar i cirkulationssystemet.

Utän silar kan grova smutspartiklar hamna i cirkulationssystemet och täppa till det.

Diska aldrig utan den nedre spolarmen och inte utan silar.

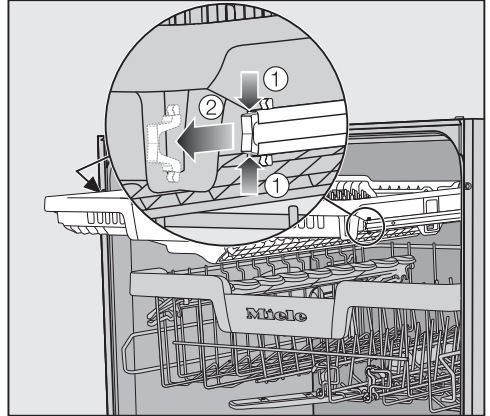
Se vid rengöringen av silarna och spolarmarna till att inga större föremål hamnar i cirkulationssystemet.

- Stäng av diskmaskinen.

Ta ut besticklådan (om sådan finns)

Ta först ut besticklådan (om sådan finns) för att kunna ta ut den övre spolarmen.

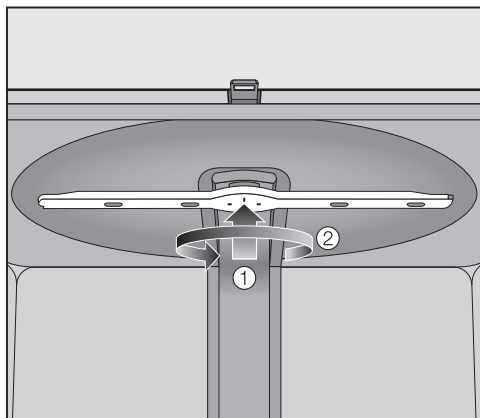
- Dra ut besticklådan.



- Tryck ihop skenornas säkerhetsklämmor på båda sidorna av besticklådan ① och ta loss säkerhetsklämmorna ②.
- Ta ut besticklådan helt.

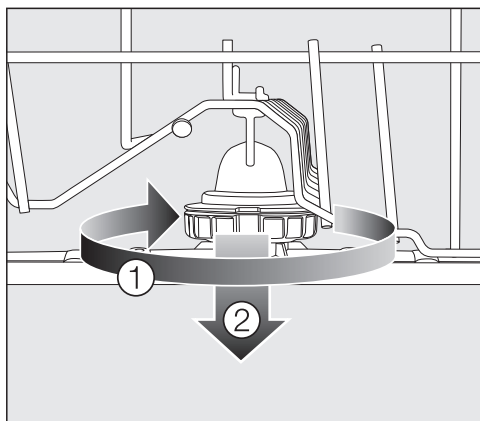
Rengöring och skötsel

Ta loss den övre spolarmen



- Tryck upp den övre spolarmen ①, så att de inre spärrhakarna hakar fast och skruva sedan loss spolarmen moturs ②.

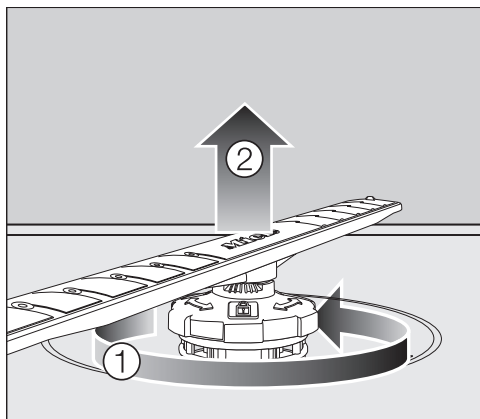
Ta loss spolarmen i mitten



- Vrid den mellersta spolarmens förskruvning medurs ① och ta loss spolarmen ②.

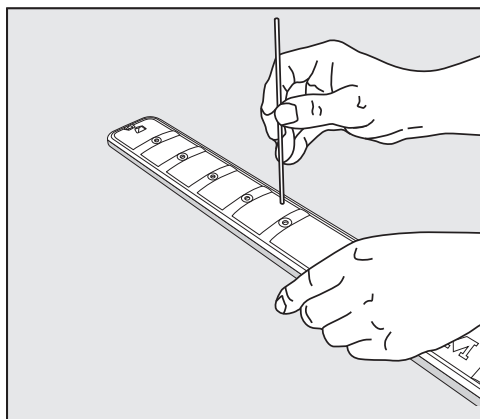
Ta loss den nedre spolarmen

- Dra ut underkorgen.



- Vrid den nedre spolarmens förskruvning moturs ① och dra loss spolarmen uppåt ②.

Rengöra spolarmarna

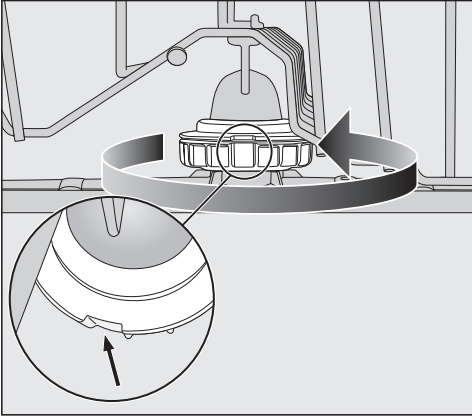


- Tryck in eventuella matrester i spolarmen med ett spetsigt föremål.
- Sedan sköljer du spolarmen under rinnande vatten.

Sätt in den övre spolarmen

- Sätt in den övre spolarmen och dra fast den hårt.

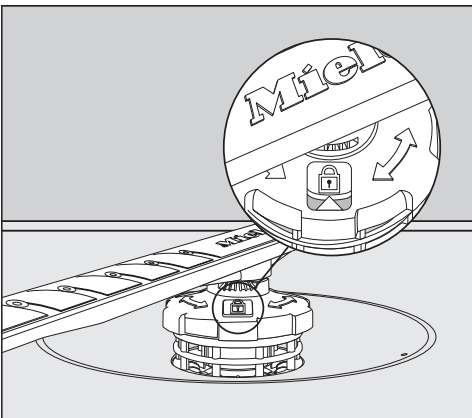
Sätt in spolarmen i mitten





- Sätt tillbaka spolarmen i mitten och vrid förskruvningen moturs tills den snäpper fast. Se till att utsparningarna i spärren ligger över varandra.

Sätt in den nedre spolarmen

- Sätt tillbaka den nedre spolarmen och se till att silkombinationen ligger jämnt på diskutrymmets botten.



- Vrid den nedre spolarmens förskruvning medurs tills pilen i siktfönstret pekar mot låssymbolen .
- Kontrollera att spolarmarna kan rotera fritt.

 Skador orsakade av smutsiga delar i cirkulationssystemet. Silkombinationen fästs med den nedre spolarmen. Utan silar kan grova smutspartiklar hamna i cirkulationssystemet och täppa till det. Diska aldrig utan den nedre spolarmen och inte utan silar.


Sätt in besticklådan (om sådan finns)

- Skjut tillbaka besticklådan framåt på skenorna.
- Sätt säkerhetsklämmorna i skenorna på båda sidor av besticklådan.

Rengöring och skötsel

Kontrollera silarna i diskutrymmet

Silen på diskutrymmets botten fångar upp grövre smuts från diskvattnet. På så vis kan detta inte hamna i vattnets cirkulationssystem och via spolarmarna föras tillbaka till diskutrymmet.

 Skador orsakade av smutsiga delar i cirkulationssystemet.

Utan silar kan grova smutspartiklar hamna i cirkulationssystemet och täppa till det.

Diska aldrig utan den nedre spolarmen och inte utan silar.

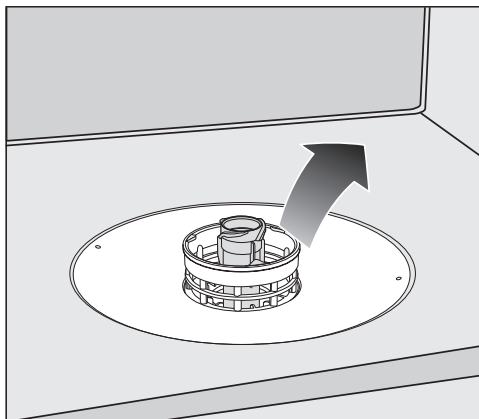
Se vid rengöringen av silarna och spolarmarna till att inga större föremål hamnar i cirkulationssystemet.

Silarna kan sättas igen av smuts efter en viss tid. Tiden beror på dina hus-hållsvanor.

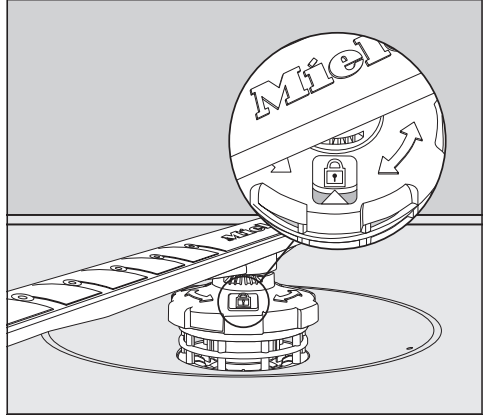
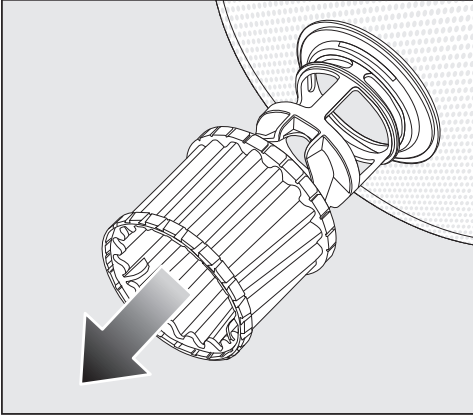
- Kontrollera silkombinationen regelbundet och rengör den vid behov.

Rengöra silarna


- Stäng av diskmaskinen.
- Ta ut den nedre spolarmen (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Rengöra spolarmarna").
- Innan du tar ut silkombinationen tar du bort stora smutsdelar så att dessa inte kan hamna i cirkulationssystemet.




- Ta ut silkombinationen.



- För att rengöra silens insida drar du mikrofiltret på plastringen neråt från silkombinationen.
- Rengör alla delar under rinnande vatten. Använd eventuellt en diskborste.
- Sätt tillbaka mikrofiltret på silkombinationen.
- Sätt tillbaka silkombinationen så att den ligger tätt an mot diskutrymmets botten.
- Sätt tillbaka den nedre spolarmen med förskruvningen på silkombinationen.

- Vrid förskruvningen medurs tills pilen i siktfönstret pekar mot låssymbolen .

 Skador orsakade av smutsiga delar i cirkulationssystemet. Silkombinationen fästs med den nedre spolarmen. Utan silar kan grova smutspartiklar hamna i cirkulationssystemet och täppa till det. Diska aldrig utan den nedre spolarmen och inte utan silar.

Rengöring och skötsel

Rengöra silen i vattentilloppet

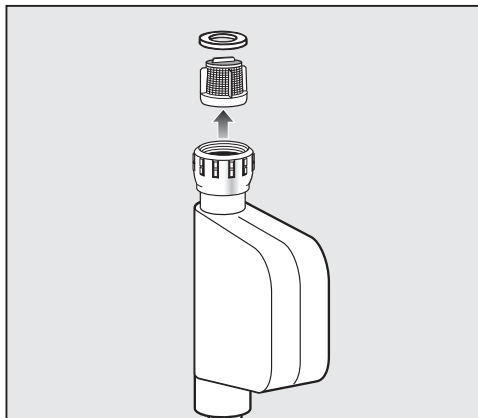
För att skydda vattentilloppsventilen är en liten sil inbyggd i förskruvningen. Om silen är smutsig rinner bara lite vatten in i diskutrymmet.

 Risk för elektriska stötar av nätspänning.

Vattenanslutningens plasthölje innehåller en elektrisk ventil.

Doppa inte höljet i vatten.

- Koppla ur diskmaskinen från elnätet. Stäng av diskmaskinen och dra sedan ur stickproppen.
- Stäng vattenkranen.
- Skruva loss vattentilloppsventilen.



- Ta ut packningen ur förskruvningen.
- Fatta tag i plastfiltret med till exempel en kombi- eller spetstång och dra ut det.
- Rengör silen under rinnande vatten.
- Återmontera i omvänd ordning.

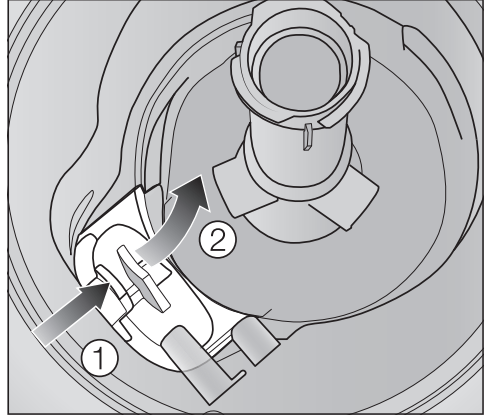
Skruva fast förskruvningen ordentligt på vattenkranen. Öppna vattenkranen långsamt. Om det rinner ut vatten, drar du åt förskruvningen.

Smutsfiltret **måste** sättas tillbaka efter rengöringen.

Rengöra avloppspumpen

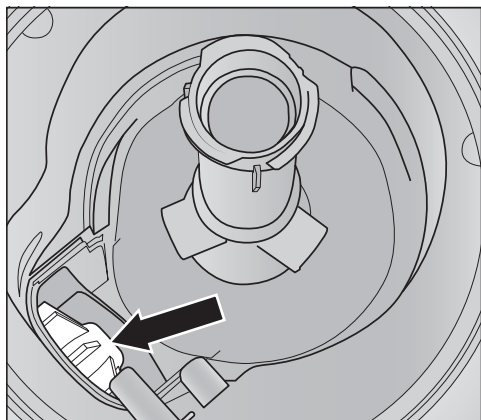
Om det finns vatten kvar i diskutrymmet efter avslutat program tömdes inte vatten ordentligt. Avloppspumpen kan vara blockerad av främmande föremål. Dessa kan du enkelt ta bort.

- Koppla ur diskmaskinen från elnätet. Stäng av diskmaskinen och dra sedan ur stickproppen.
- Ta ut silkombinationen ur diskutrymmet (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Rengöra silarna").
- Ös ur vattnet ur diskutrymmet med en skopa eller ett litet kärl.



- Tryck spärren på avloppspumpens skydd inåt ①.
- Fäll skyddet inåt tills det kan tas ut ②.
- Skölj av skyddet väl under rinnande vatten och ta bort alla främmande föremål från det.

Rengöring och skötsel



Under skyddet finns avloppspumpen (se pil).

⚠ Risk för skador på grund av glassplitter.

Glassplitter är särskilt svårt att se i avloppspumpen.

Rengör avloppspumpen försiktigt.

- Ta försiktigt bort alla föremål från avloppspumpen. Vrid pumphjulet för hand för att kontrollera. Hjulet kan endast vridas ryckigt.
- Sätt tillbaka skyddet lodrätt uppifrån.

Var noggrann med att spärren snäpper fast.

⚠ Risk för skador på grund av felaktig rengöring.

Komponenterna är känsliga och kan skadas under rengöringen.


Rengör avloppspumpen försiktigt.

Hur du klarar av mindre fel själv





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

Under www.miele.se/c/hjalp-och-produktinformation-2303.htm får du mer information om hur du själv kan åtgärda fel.

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


Här anges endast de fel som du kan åtgärda själv. Alla övriga fel visas under  Fel FXX.

Tekniska fel




Problem	Orsak och åtgärd
Diskmaskinen startar inte.	Luckan är inte riktigt stängd. ■ Tryck på luckan tills den snäpper fast i lucklåset.
	Kontakten är inte ansluten. ■ Anslut kontakten till vägguttaget.
	Säkringen har löst ut. ■ Aktivera säkringen (minsta säkring, se typskylten). ■ Kontakta Miele service om säkringen löser ut igen.
	Diskmaskinen är inte inkopplad. ■ Starta diskmaskinen med knappen  .
Knappen  reagerar inte eller först efter du tryckt flera gånger på den.	Energihantering: Kort innan du tryckte på knappen  öppnades eller stängdes luckan. På detta sätt kopplades diskmaskinen redan in. Elektroniken behövde ett par sekunder på att vara redo för drift. ■ Vänta ett par sekunder efter du har öppnat och stängt luckan. ■ Tryck sedan på knappen  .
Diskmaskinen fortsätter inte att diska.	Säkringen har löst ut. ■ Aktivera säkringen (minsta säkring, se typskylten). ■ Kontakta Miele service om säkringen löser ut igen.

Hur du klarar av mindre fel själv

Felmeddelanden


Problem	Orsak och åtgärd
Varningssignalen hörs. I tidsvisningen visas felnumret FXX.	<p>Ett tekniskt fel har uppstått.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Stäng av diskmaskinen med knappen .■ Koppla in diskmaskinen efter några sekunder igen.■ Välj önskat program.■ Stäng luckan. <p>Blinkar kontrollamporna igen föreligger ett tekniskt fel.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Stäng av diskmaskinen.■ Stäng vattenkranen.■ Kontakta Miele service.
Fel F70: Eventuellt går avloppspumpen även när luckan är öppen.	<p>Waterproof-systemet har aktiverats.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Stäng av diskmaskinen.■ Stäng vattenkranen.■ Kontakta Miele service.
Varningssignalen hörs. När luckan är öppen blinkar alla kontrollampor för programvalet. I tidsvisningen visas felnumret F78.	<p>Fel i cirkulationspumpen.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Stäng av diskmaskinen.■ Koppla in diskmaskinen igen.■ Välj önskat program.■ Stäng luckan. <p>Visas felmeddelandet igen föreligger ett tekniskt fel.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Stäng av diskmaskinen.■ Stäng vattenkranen.■ Kontakta Miele service.

Fel i vattentilloppet


Problem	Orsak och åtgärd
<p>Kort efter programstart diskar inte diskmaskinen mer. Varningssignalen hörs. Kontrolllampan  blinkar och lyser växelvis. I tidsdisplayen växlar indikeringen mellan F och 173.</p>	<p>Vattenkranen är stängd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Öppna vattenkranen helt.
<p>Diskmaskinen fortsätter inte att diska. Varningssignalen hörs. Kontrolllampan  blinkar. I tidsdisplayen visas felnumret F12 eller F13.</p>	<p>Innan du åtgärdar felet:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Stäng av diskmaskinen med knappen . <p>Vattentillopsfel.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Öppna vattenkranen helt och starta programmet igen. ■ Rengör silen i vattentilloppet (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Rengöra silen i vattentilloppet”). ■ Vattenanslutningstrycket är lägre än 50 kPa. Kontakta en VVS-installatör för råd. ■ Eventuellt ligger anslutningen för vattenavloppet på uppställningsplatsen för lågt och du måste avlufta vattenavloppet (se avsnittet “Installation – Vattenavlopp”).
<p>Diskmaskinen fortsätter inte att diska. I tidsvisningen visas felnumret F18.</p>	<p>Ett tekniskt fel har uppstått.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Stäng av diskmaskinen. ■ Stäng vattenkranen. ■ Kontakta Miele service.

Hur du klarar av mindre fel själv

Fel i vattenavloppet

Problem	Orsak och åtgärd
<p>Diskmaskinen fortsätter inte att diska. Varningssignalen hörs. Kontrolllampan  blinkar. I tidsvisningen visas felnumret F11.</p>	<p>Innan du åtgärdar felet:</p> <ul style="list-style-type: none">■ Stäng av diskmaskinen. <p>Fel i vattenavloppet. Eventuellt finns vatten kvar i diskutrymmet.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Rengör silkombinationen (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Rengöra silarna”).■ Rengör avloppspumpen (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Rengöra avloppspumpen”).■ Avlägsna eventuella veck eller högt liggande öglor från avloppsslangen.

Allmänna problem med diskmaskinen

Problem	Orsak och åtgärd
Kontrolllamporna och tidsdisplayen är släckta.	Diskmaskinen kopplas från automatiskt för att spara energi. ■ Koppla in diskmaskinen igen med knappen  .
Det finns diskmedelsrester kvar i diskmedelsfacket efter avslutad diskning.	Diskmedelsfacket var fuktigt när diskmedlet fylldes på. ■ Fyll bara på diskmedel i diskmedelsfacket när det är torrt.
Locket till diskmedelsfacket kan inte stängas.	Locket är blockerat av diskmedelsrester. ■ Ta bort diskmedelsresterna.
Efter avslutat program finns en fuktbeläggning på insidan av luckan och eventuellt även på innerväggarna.	Torkningssystemets normala funktion. Fuktigheten dunstar efter en stund.
Det finns vatten kvar i diskutrymmet efter avslutat program.	Innan du åtgärdar felet: ■ Stäng av diskmaskinen.
	Silkombinationen i diskutrymmet är igensatt. ■ Rengör silkombinationen (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Rengöra silarna”).
	Avloppspumpen är blockerad. ■ Rengör avloppspumpen (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Rengöra avloppspumpen”).
	Avloppsslangen har ett veck. ■ Avlägsna vecket från avloppsslangen.
Luktbildning i diskutrymmet	Om du för det mesta använder diskprogram med lägre disktemperatur (< 50 °C) finns det risk att det uppstår bakterier och lukt i diskutrymmet. ■ Kör regelbundet ett program med hög temperatur. På så vis undviks bildandet av beläggningar och lukt.

Hur du klarar av mindre fel själv

Ljud

Problem	Orsak och åtgärd
Dunkande ljud hörs från diskutrymmet	En spolarm slår mot diskgodset. ■ Öppna luckan försiktigt och placera om det disk-gods som är i vägen för spolarmen.
Skallrande ljud hörs från diskutrymmet	Disken rör sig i diskutrymmet. ■ Öppna luckan försiktigt och placera om det disk-godset så att det sitter fast.
	Något har hamnat i avloppspumpen (till exempel en glasskärva). ■ Ta bort det från avloppspumpen (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Rengöra avloppspumpen").
Dunkande ljud hörs från vattenledningen	Ljudet orsakas eventuellt av vattenledningens dragning eller att vattenledningen har för liten diameter. ■ Detta inverkar inte på diskmaskinens funktion. Kontakta eventuellt en installatör.

Otillfredsställande diskresultat

Problem	Orsak och åtgärd
Dysken är inte ren.	Dysken placerades inte rätt i korgarna. ■ Följ anvisningarna i avsnittet "Placera dysken".
	Ett för svagt program valdes. ■ Välj ett starkare program (se avsnittet "Programöversikt"). ■ Aktivera funktionen "Extra rent" (se avsnittet "Programalternativ – Extra rent").
	För lite diskmedel vid manuell dosering. ■ Använd mer diskmedel eller byt eventuellt diskmedelssort.
	Diskgods blockerar spolarmarna. ■ Kontrollera att spolarmarna kan rotera fritt genom att vrida dem för hand. Placera om dysken vid behov.
	Silkombinationen i diskutrymmet är inte ren eller inte riktigt isatt. Som en följd av detta kan det innebära att spolarmarnas munstycken är blockerade. ■ Rengör silkombinationen eller sätt i den korrekt. ■ Vid behov rengör du munstyckena på spolarmarna (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Rengöra spolarmarna").
Glas och bestick känns hala. Glasen har ett blåaktigt skimmer. Beläggningen kan torkas av.	Spolglansdoseringen är för högt inställd. ■ Reducera doseringsmängden (se avsnittet "Första gången diskmaskinen används – Spolglans").

Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Diskgodset blir inte torrt eller så är glas och bestick fläckiga.	För låg spolglansdosering eller så är spolglansfacket tomt. ■ Fyll på spolglans, öka doseringsmängden eller byt spolglanssort vid nästa påfyllning (se avsnittet "Första gången diskmaskinen används – Spolglans").
	Disken har plockats ut för tidigt. ■ Vänta med att plocka ur disken (se avsnittet "Använda diskmaskinen – Plocka ur disk").
	Tiden för torkningsfasen för valt program är inte tillräckligt lång för diskning av aktuellt diskgod (speciellt plastdelar). ■ Välj tillvalsfunktionen "Extra torrt" (se avsnittet "Programalternativ – Extra torrt").
	Du använder ett diskmedel med flera olika funktioner, vars torkeffekt är för svag. ■ Byt diskmedel eller fyll på spolglans (se avsnittet "Första gången diskmaskinen används – Spolglans").
Glaset missfärgas och får en brun-blå ton. Beläggningen kan inte torkas av.	Det har bildats avlagringar från ämnen i diskmedlet. ■ Byt omedelbart diskmedel.
Glaset blir matta och missfärgas. Beläggningen kan inte torkas av.	Glaset är inte lämpande för maskindisk. Det sker en förändring av glasytan. ■ Ingen åtgärd. Köp glas som är lämpade för maskindisk.
Det finns fortfarande kvar rester av te eller läppstift på diskgod.	Det valda programmet hade inte tillräckligt hög disktemperatur. ■ Välj ett program med högre disktemperatur.
	Diskmedlet bleker inte tillräckligt. ■ Byt diskmedel.

Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
<p>Plastdelar har missfärgats.</p>	<p>Naturliga färgämnen från exempelvis morötter, tomat- er eller ketchup kan vara orsaken. Mängden diskme- del och dess blekande verkan var för liten för dessa färgämnen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tillsätt mer diskmedel (se avsnittet “Diskmedel”). Redan missfärgade detaljer kommer inte att återfå sin ursprungliga färg.
<p>Det är vit beläggning på disken. Vit beläggning på porslin och bestick, glasen har en mjölkak- tig hinna. Beläggningen kan torkas av.</p>	<p>Spolglansdoseringen är för låg.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Öka doseringsmängden (se avsnittet “Första gång- en diskmaskinen används – Spolglans”). <p>Saltbehållaren är tom.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fyll på salt (se avsnittet “Första gången diskma- skinen används – Avhärldningssalt”). <p>Saltbehållarens lock är inte riktigt fastsatt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sätt på locket korrekt och vrid fast det ordentligt. <p>Du använder ett diskmedel med flera olika funktioner.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Byt diskmedel. Använd eventuellt diskmedelsta- bletter eller diskmedel i pulverform utan fler funk- tioner och fyll på salt och spolglans. <p>Avhärldaren är för lågt programmerad.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Programmera avhärldaren på en högre vattenhård- het (se avsnittet “Första gången diskmaskinen an- vänds – Vattenavhärldare”).
<p>Det har bildats rost- fläckar på besticken.</p>	<p>Besticken är inte tillräckligt rostbeständiga.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ingen åtgärd. Köp bestick som tål maskindisk. <p>Inget program startades efter påfyllning av salt. Salt- rester hamnade därför i ett “normalt” diskprogram.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Starta alltid programmet ☺ 65 °C <i>QuickPowerWash</i> med tillvalsfunktionen 🕒 <i>Express</i> utan disk efter varje saltpåfyllning. <p>Saltbehållarens lock är inte riktigt fastsatt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sätt på locket korrekt och vrid fast det ordentligt.

Miele service

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

Få hjälp vid eventuella störningar

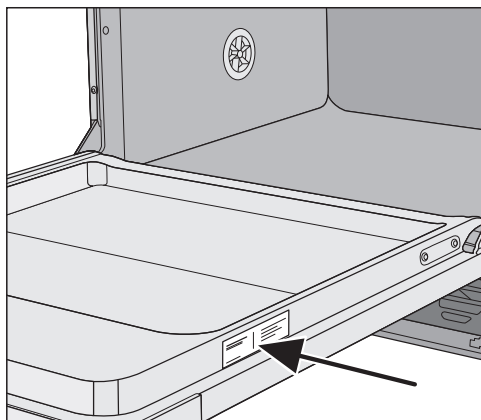
Om det uppstår fel som du själv inte kan åtgärda, var god kontakta din Miele återförsäljare eller Miele service.

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

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

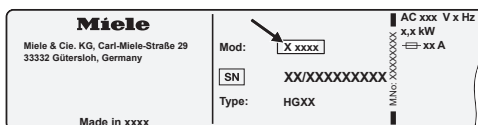
Typskylten sitter på luckans högra sida.



EPREL-databas

Från den 1 mars 2021 hittar du information om energimärkning och kraven för eco-programmet i den europeiska produkt databasen (EPREL). Du kommer till produkt databasen via länken <https://eprel.ec.europa.eu/>. Här uppmanas du att ange modellbeteckningen.

Denna hittar du på typskylten.



Mieles garanti

Garantitiden för produkten är två år.

Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

Anvisningar för testinstitut

I broschyren **“Jämförande disktester”** finns all nödvändig information om jämförande tester.

Du kan ladda ner broschyrerna från Mieles hemsida. Du hittar broschyrerna på sidan för respektive diskmaskinsmodell.

Extra tillbehör

Till denna diskmaskin kan du köpa diskmedel, rengörings- och vårdande medel samt olika typer av tillbehör.

Alla produkter passar din diskmaskin från Miele.

Dessa och många andra intressanta produkter kan du beställa på Miele's online-shop. Du kan även köpa dem hos din Miele's återförsäljare eller i Miele's service.

Diskmedel

Med din diskmaskin från Miele har du bestämt dig för bästa möjliga kvalitet och resultat. För att alltid uppnå optimala resultat är det viktigt att använda rätt diskmedel. Alla diskmedel är inte lika bra.

Därför finns Miele diskmedel speciellt framtaget för att använda i våra diskmaskiner.

Diskmedelstabletter

- ger glänsande resultat även vid hårt fastsittande matrester
- har flera funktioner som exempelvis spolglans, salt och glasskydd
- är fosfatfria vilket är bra för miljön
- vattenlöslig folie – behöver inte packas upp.

Pulverdiskmedel

- med aktivt syre för grundlig renhet
- med enzymer; effektivt redan vid låga disktemperaturer
- med glasskyddsformula mot glassjuka.

Spolglans

- för strålende glans för dina glas
- hjälper disken att torka
- med glasskyddsformula mot glassjuka.
- precis och enkel dosering tack vare det innovativa locket.

Avhärningssalt

- skyddar diskmaskin och disk mot kalkavlagringar
- extra grovkornigt.

Maskinrengöring

För optimal vård och skötsel av din diskmaskin från Miele finns rengörings- och vårdande produkter från Miele.

Maskinrengöring

- för användning med programmet Maskinrengöring utan diskmedelsdoser
- effektiv grundrengöring av diskmaskinen
- avlägsnar fett, bakterier samt lukt som kan uppstå av dessa
- garanterar perfekta diskresultat.

Avkalkningsmedel

- avlägsnar kalkavlagringar avlägsnar kalkavlagringar
- är mildt och skonsamt tack vare naturlig citronsyra.

Vårdande medel

- avlägsnar lukt, kalk och lättare avlagringar
- upprätthåller tätningars och packningars elasticitet och täthet.

Refresher


- neutraliserar oangenäm lukt
- ger en frisk doft av lime och grönt te
- är enkel att fästa i diskorgen
- är väldigt dryg, räcker till 60 diskomgångar.

Installation

Miele's vattenskyddssystem


Om diskmaskinen har installerats enligt föreskrifterna garanterar Miele's vattenskyddssystem ett omfattande skydd mot vattenskador under hela diskmaskinens livslängd.

Vattentillopp

 Hälsofara på grund av diskvatten.

Vattnet i diskmaskinen är inget dricksvatten.

Drick aldrig vatten från diskmaskinen.

 Hälsorisk och risk för skador på grund av smutsigt vatten.

Vattenkvaliteten måste motsvara normen för dricksvatten i det land där diskmaskinen används.

Anslut diskmaskinen till dricksvattnet.

Diskmaskinen får anslutas till kall- eller varmvatten upp till maximalt 60 °C. Vid en energisnål varmvattenberedning, till exempel solenergi, rekommenderar vi varmvattenanslutning. Därmed sparar du både elkostnader och tid. Vid varmvattenanslutning diskar alla program med varmvatten.

Tilloppsslangen är cirka 1,5 meter lång. För förlängning kan en 1,5 m meter lång, flexibel metallslang (kontrolltryck 14000 kPa/140 bar) beställas hos Miele's återförsäljare eller hos Miele's reservdelsavdelning.

För anslutning krävs en spärrventil med 3/4" anslutningsgänga. Om en spärrventil saknas, får endast en behörig fackman ansluta diskmaskinen till dricksvattenledningen.

Vattenanslutningstrycket måste ligga mellan 50 och 1000 kPa. Vid ett högre vattenanslutningstryck måste en tryckreduceringsventil monteras.

⚠ Skador på grund av vatten som rinner ut.

Förskruvningen står under vattenledningstryck och uttrinnande vatten kan orsaka skador.

Kontrollera därför om anslutningen är tät genom att långsamt öppna vattenkranen. Korrigera eventuellt packningen och förskruvningen så att de sitter ordentligt fast.

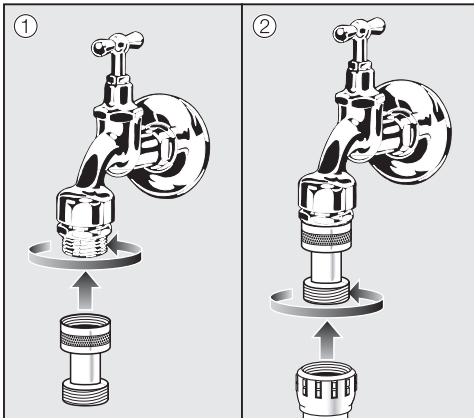
⚠ Skador på grund av övertryck.

Om vattentrycket höjs under en kortare tid kan komponenter i diskmaskinen skadas.

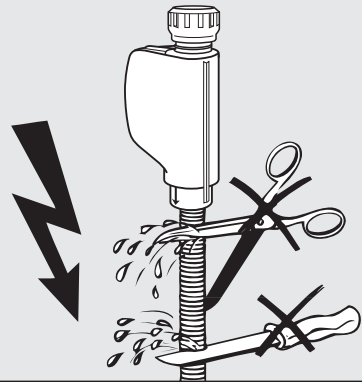
Använd diskmaskinen endast när den är ansluten till helt ventilerade rörledningar.

Föreskrift i Tyskland

För att skydda dricksvattnet måste det medföljande återsugningskyddet monteras mellan vattenkranen och vattentilloppsslangen.



- Skruva fast återsugningskyddet på vattenkranen.
- Skruva vattentilloppsslangen på återsugningskyddets gänga.



⚠ Risk för elektriska stötar till följd av nätspänning.

I tilloppsslangen finns strömförande delar.

Tilloppsslangen får inte kortas av eller skadas (se bild).

Installation

Vattenavlopp

I diskmaskinens vattenavlopp har en backventil installerats, för att inte smutsvatten från avloppsslangen ska kunna rinna tillbaka in i diskmaskinen.

Diskmaskinen är utrustad med en cirka 1,5 meter lång, flexibel avloppsslang (med en innerdiameter på 22 mm).

Avloppsslangen kan förlängas med en förbindningsanordning och en ytterligare slang. Avloppsledningen får högst vara 4 meter lång och inte överskrida pumphöjden 1 m.


För att ansluta slangen till avloppssystemet använder du den bipackade slangklämman (se monteringsanvisningen).

Slangen kan dras åt höger eller vänster.

Anslutningsstosen för avloppsslangen kan användas för slangar med olika diametrar. Om anslutningsstosen sticker ut för mycket mot avloppsslangen måste anslutningsstosen kortas av. Annars kan det bli stopp i avloppsslangen.

Avloppsslangen får inte kortas av.

Lägg avloppsslangen utan veck, tryck och drag.

 Skador på grund av vatten som rinner ut.

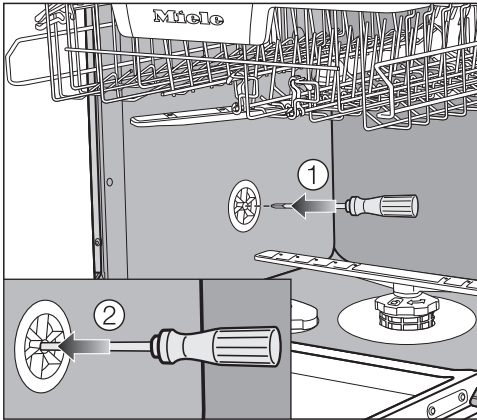
Vatten som rinner ut kan orsaka skador.

Försäkra dig om att vattenavloppet är tätt efter idrifttagningen.

Avlufta vattenavloppet

Om anslutningen till avloppet på uppställningsplatsen ligger lägre än underkorgens hjul, måste vattenavloppet avluftas. Annars kan vattnet rinna ut ur diskutrymmet på grund av hävertverkan.

- Öppna diskmaskinsluckan helt för avluftningen.



- Dra ut underkorgen.
- Sätt in en skruvmejsel i ventilationsventilens mittersta öppning som sitter på vänster vägg i diskutrymmet ①.
- Tryck in skruvmejseln längre i öppningen tills du stöter på membranet som sitter där bakom ②.


Nu är vattenavloppets avluftningsöppning öppen.

Installation

Elanslutning

Diskmaskinen är som standard "anslutningsklar" för anslutning till ett godkänt jordat uttag.


Ställ upp diskmaskinen på så vis att vägguttaget enkelt kan komma åt. Om det inte är möjligt, se till att det på installationsplatsen finns en avskiljningsanordning för varje pol.

 Brandfara på grund av överhettning.

Grenuttag och förlängningskablar kan leda till överbelastning på kablarna om de används med diskmaskinen.

Använd av säkerhetsskäl inga grenuttag eller förlängningskablar.

Elanslutningen måste utföras enligt VDE 0100.

Av säkerhetsskäl rekommenderar vi användning av en jordfelsbrytare av typen  i den tilldelade installationen för diskmaskinens elektriska anslutning på uppställningsplatsen.

En skadad anslutningskabel får bara ersättas med en speciell anslutningskabel av samma modell (kan beställas hos Miele service). Av säkerhetsskäl får kabeln bara bytas av en auktoriserad fackman eller av Miele service.

Uppgifter om anslutningseffekt och säkring finns i denna bruksanvisning eller på typskylten. Jämför uppgifterna med uppgifterna för elanslutningen på uppställningsplatsen.

Hör efter med en elektriker vid tveksamhet.

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

Tekniska data

Diskmaskinsmodell	normal	XXL
Höjd	80,5 cm (justerbar +6,5 cm)	84,5 cm (justerbar +6,5 cm)
Höjd inbyggnadsnisch	från 80,5 cm (+6,5 cm)	från 84,5 cm (+6,5 cm)
Bredd	59,8 cm	59,8 cm
Inbyggnadsnischens bredd	60 cm	60 cm
Djup	55 cm	55 cm
Vikt	max 47 kg	max 54 kg
Spänning	Se typskylt	
Anslutningseffekt	Se typskylt	
Säkring	Se typskylt	
Godkännandemärken	Se typskylt	
Vattenflödestryck	50–1000 kPa (0,5–10 bar)	50–1000 kPa (0,5–10 bar)
Varmvattenanslutning	upp till max 60 °C	upp till max 60 °C
Pumphöjd	max 1 m	max 1 m
Pumplängd	max 4 m	max 4 m
Nätanslutningskabel	cirka 1,7 m	cirka 1,7 m
Kapacitet	13/14 standardkuvert*	13/14 standardkuvert*

* beroende på modell

Miele AB
Industrivägen 20, Box 1397
171 27 Solna

Tel / Serviceanmälan:
08-562 29 000

www.miele.se

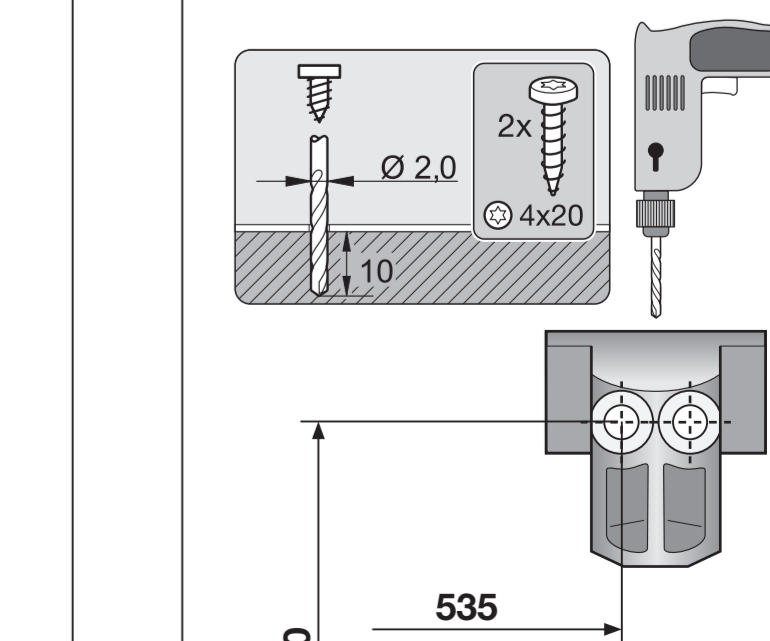
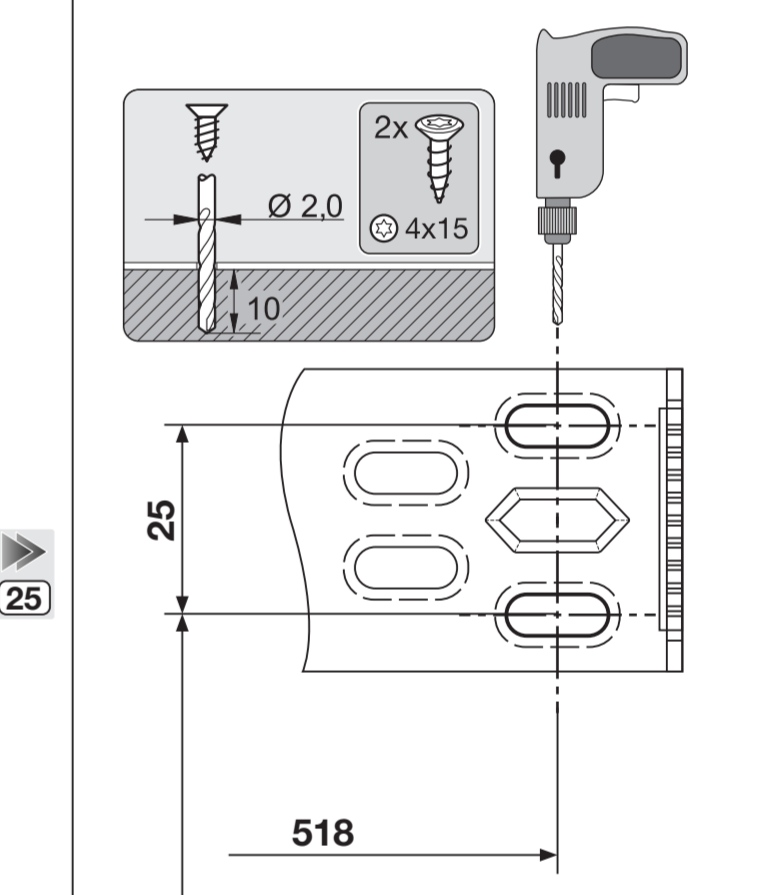
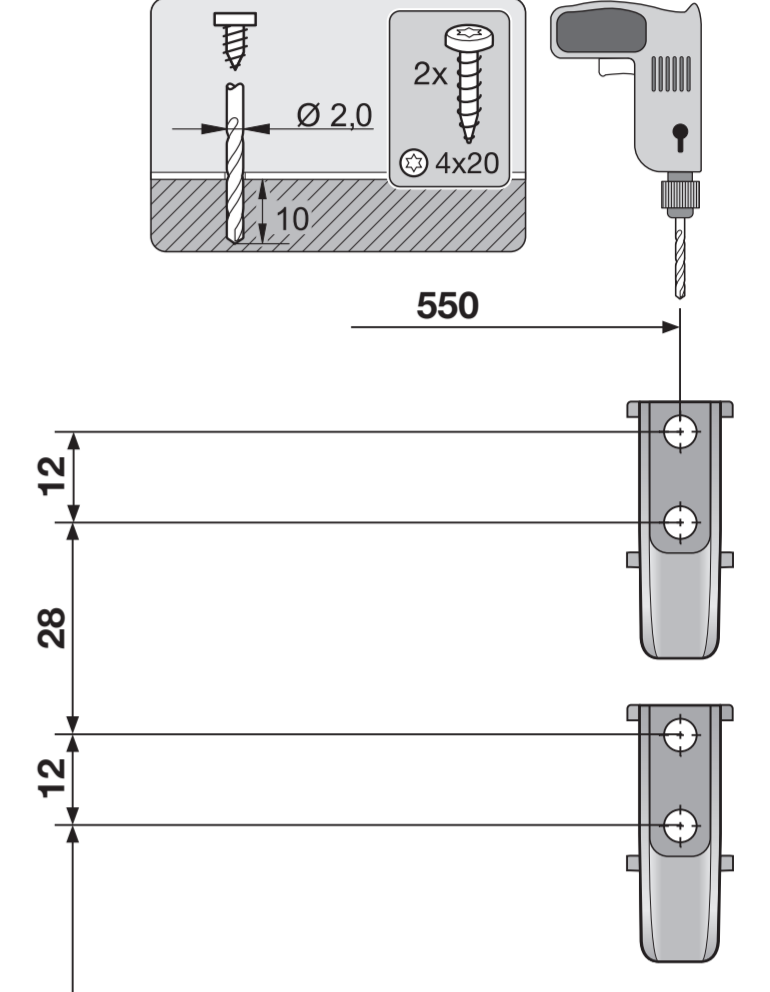
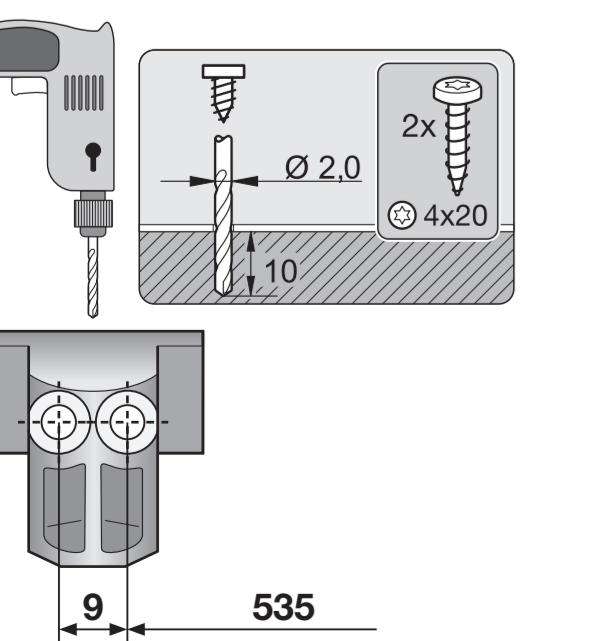
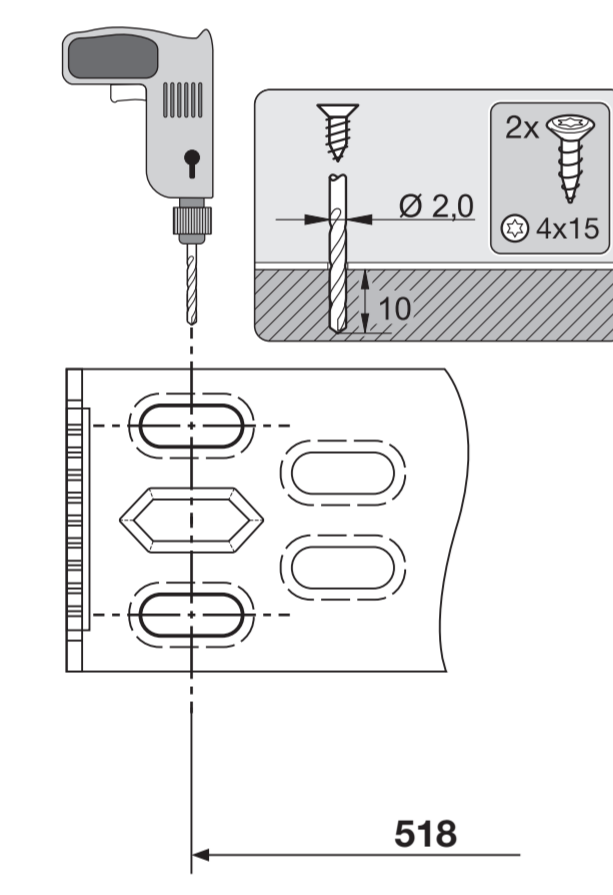
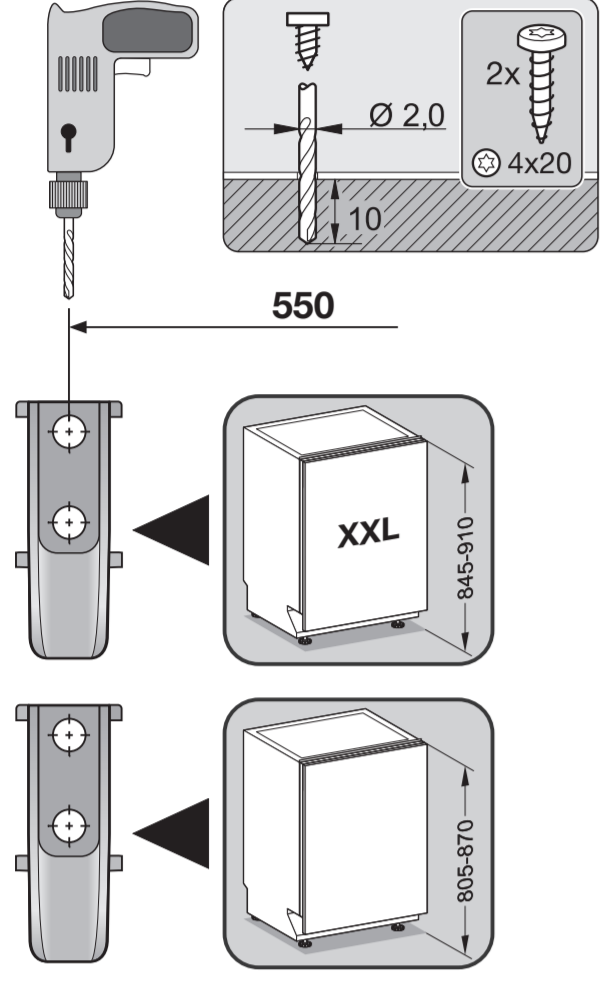
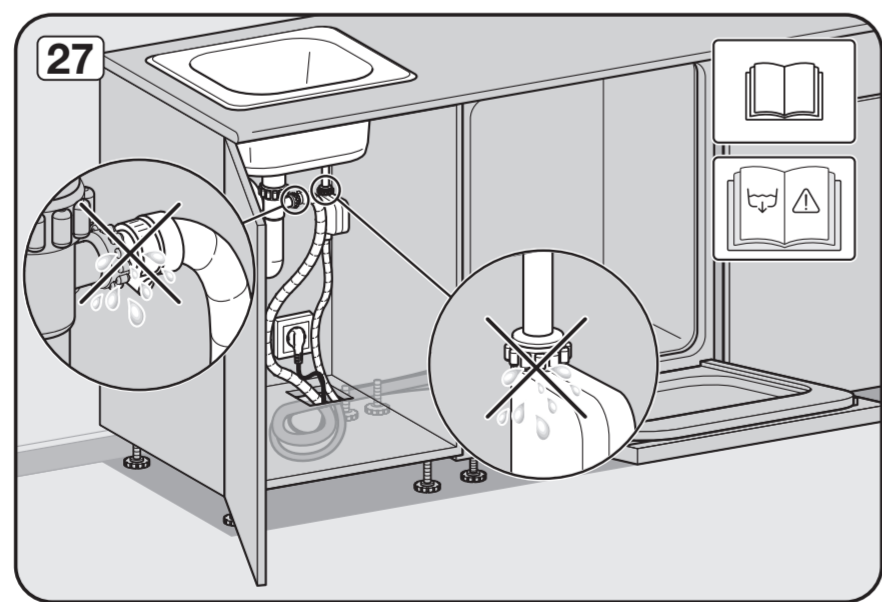
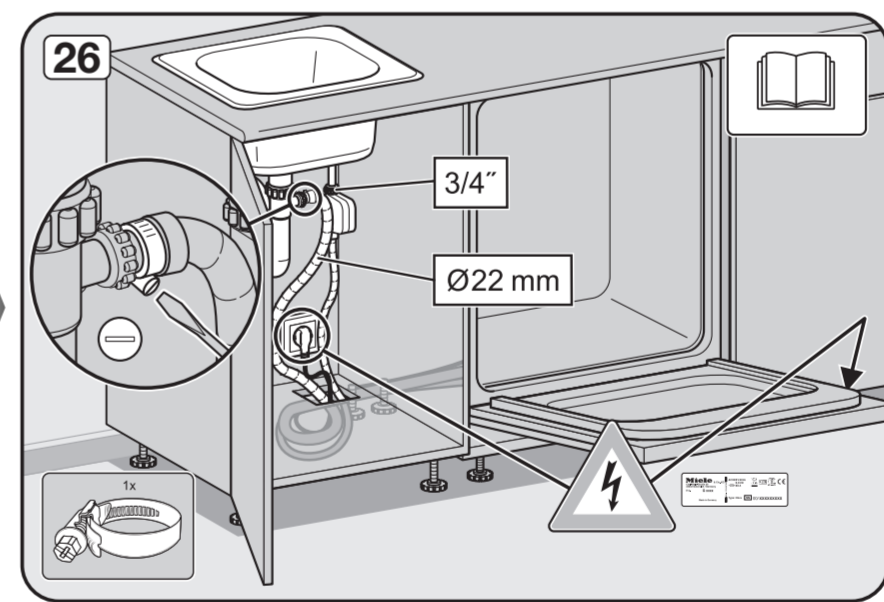
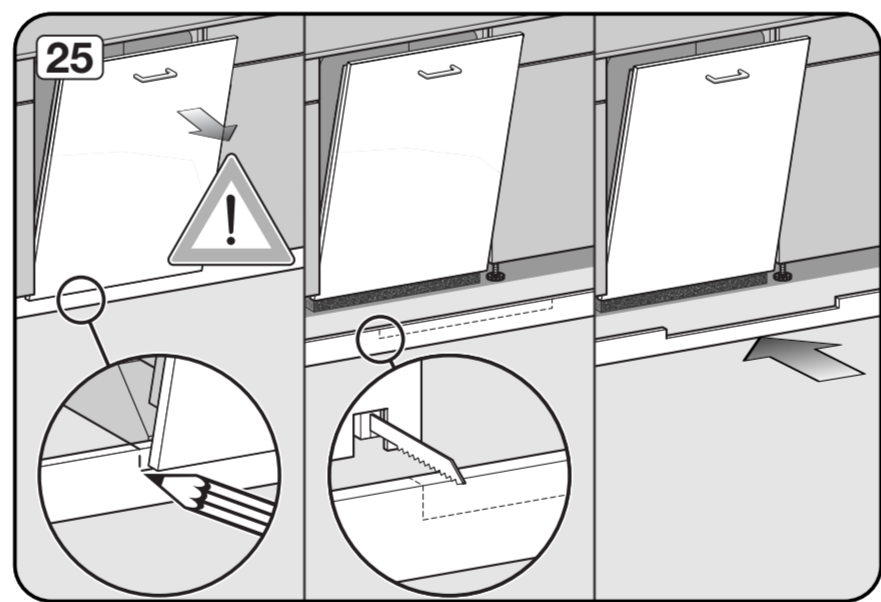
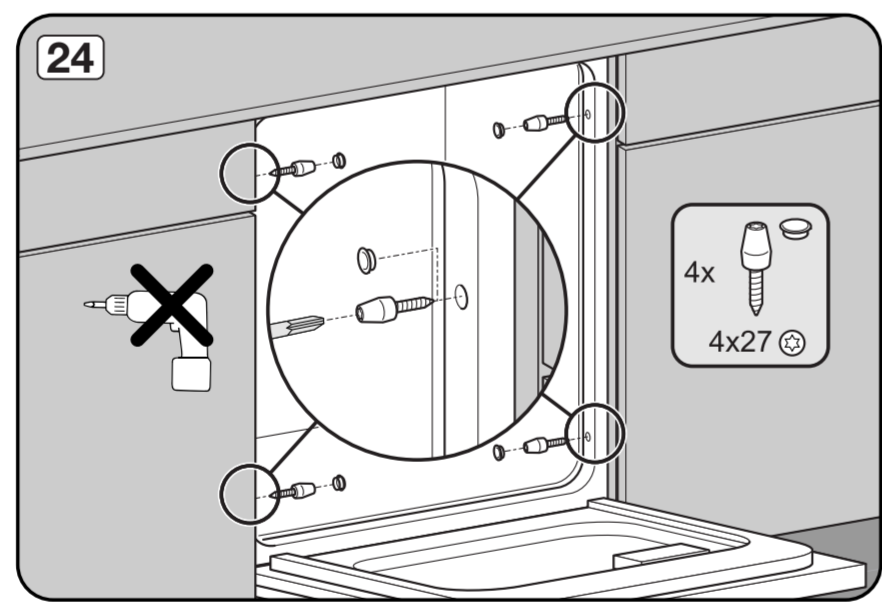
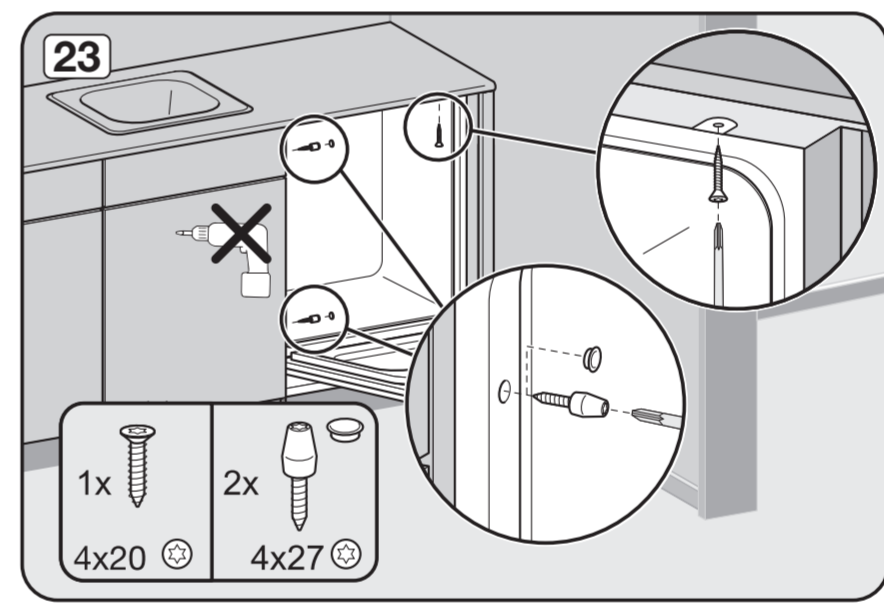
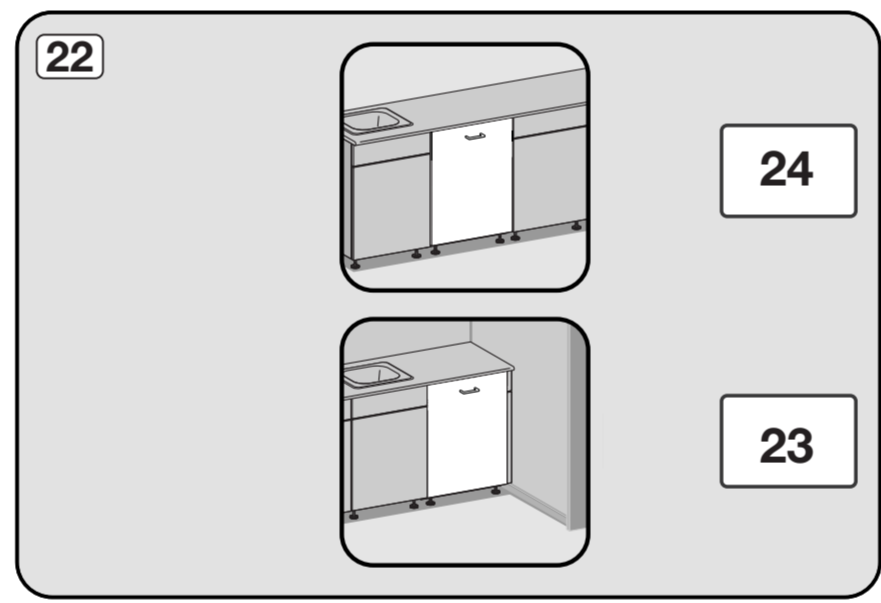
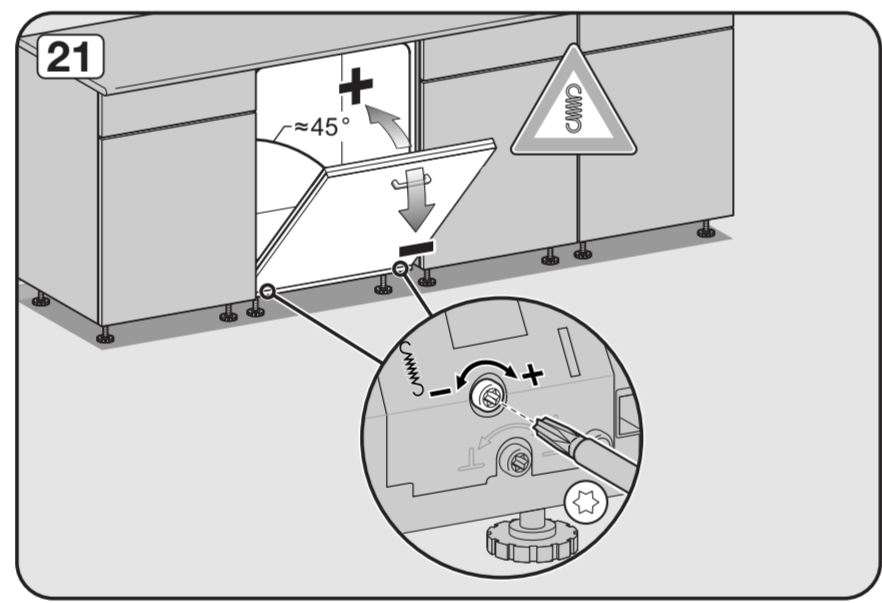
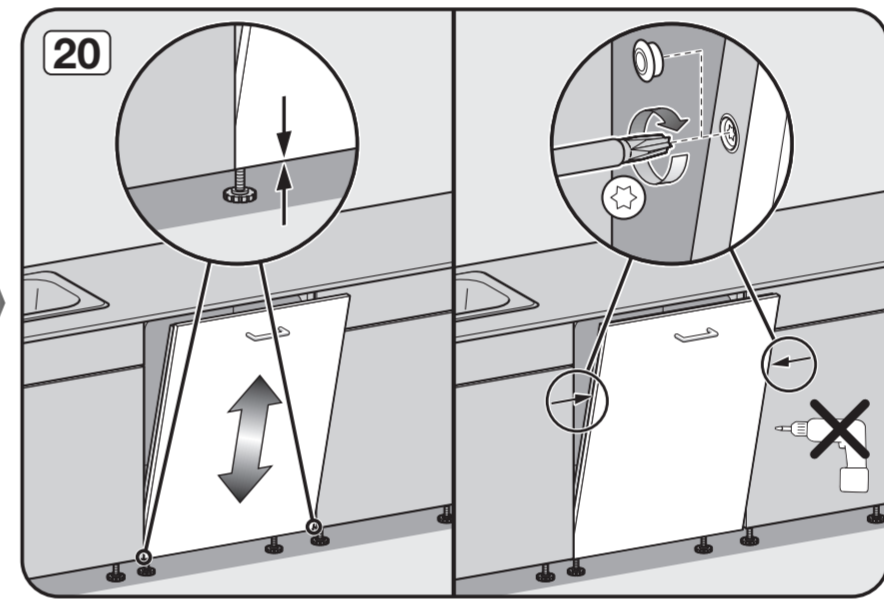
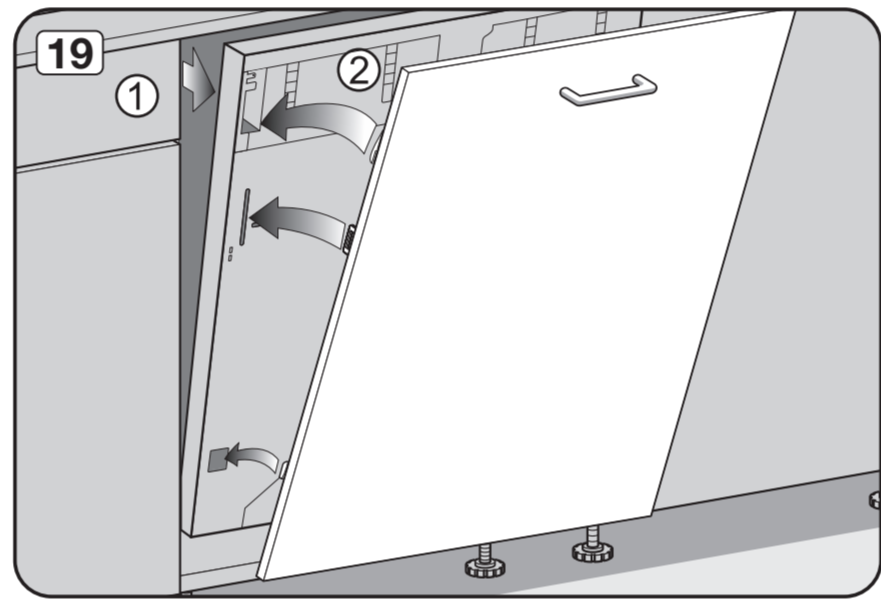
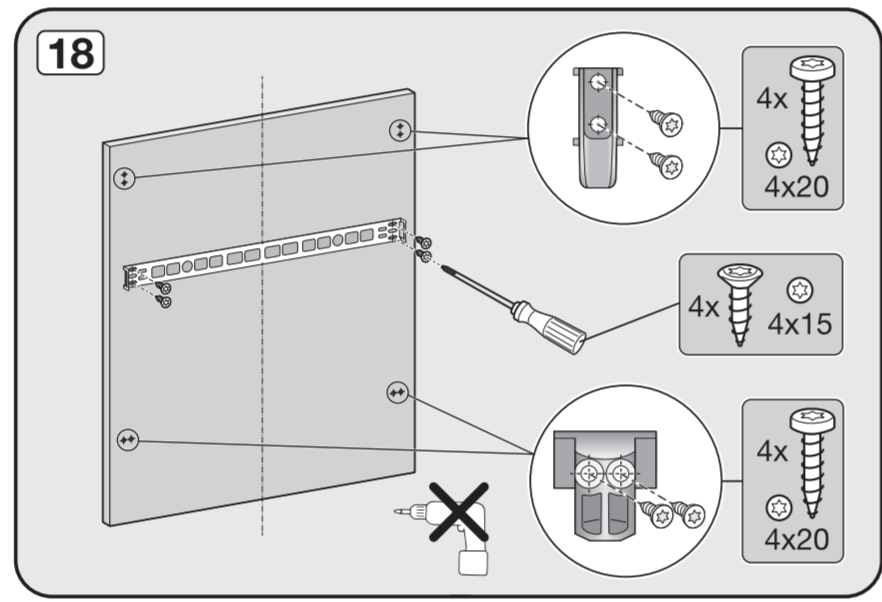
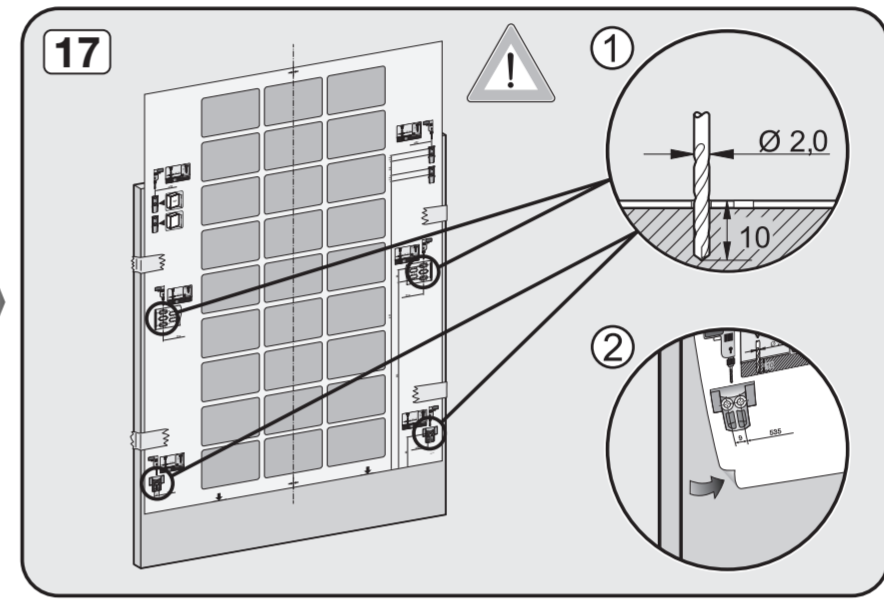
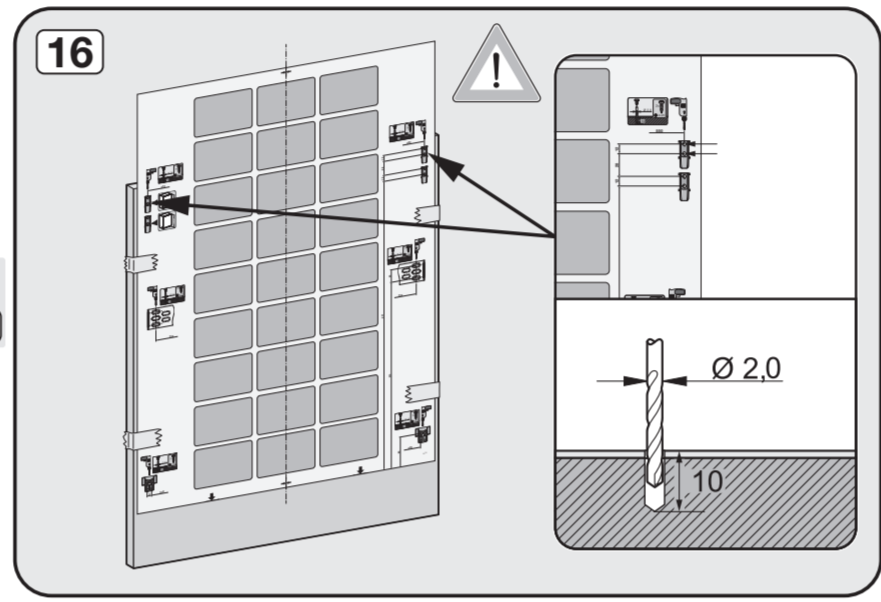
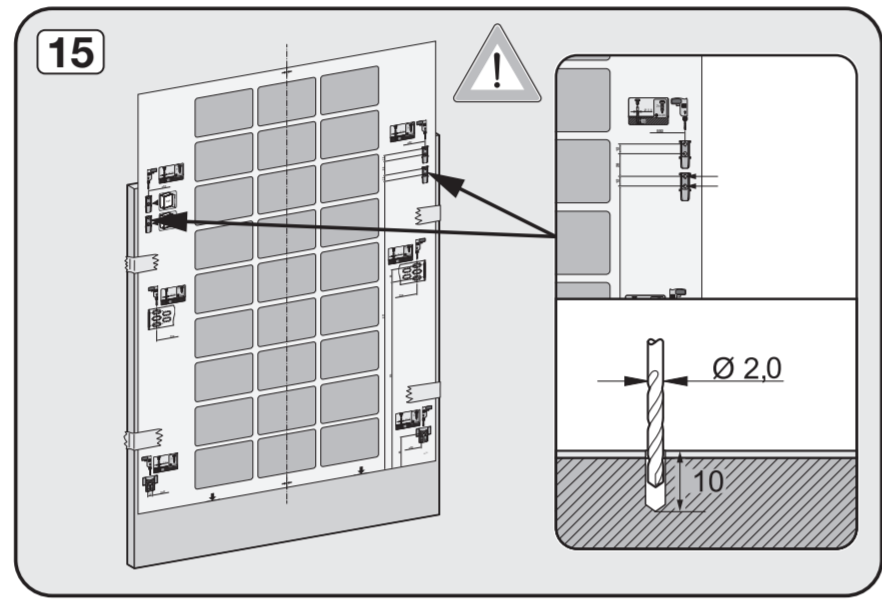
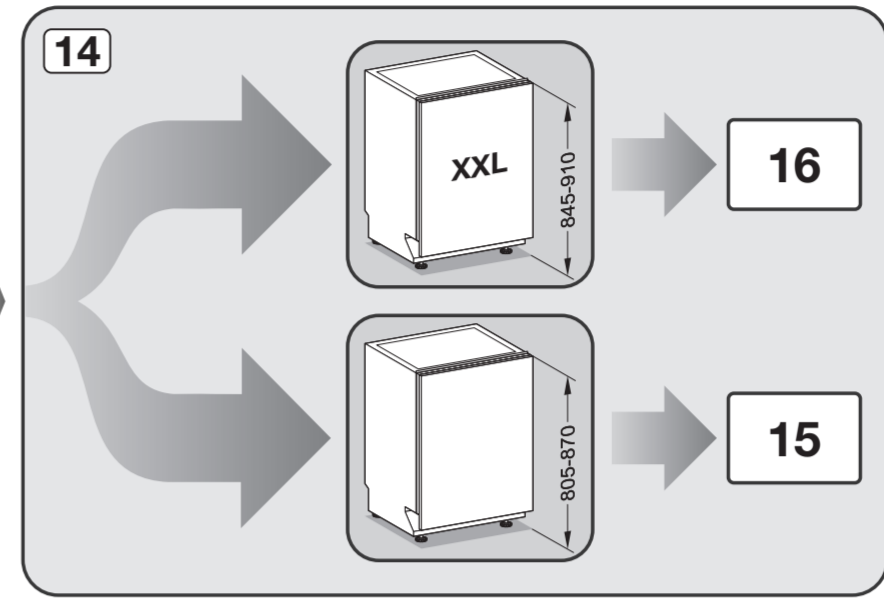
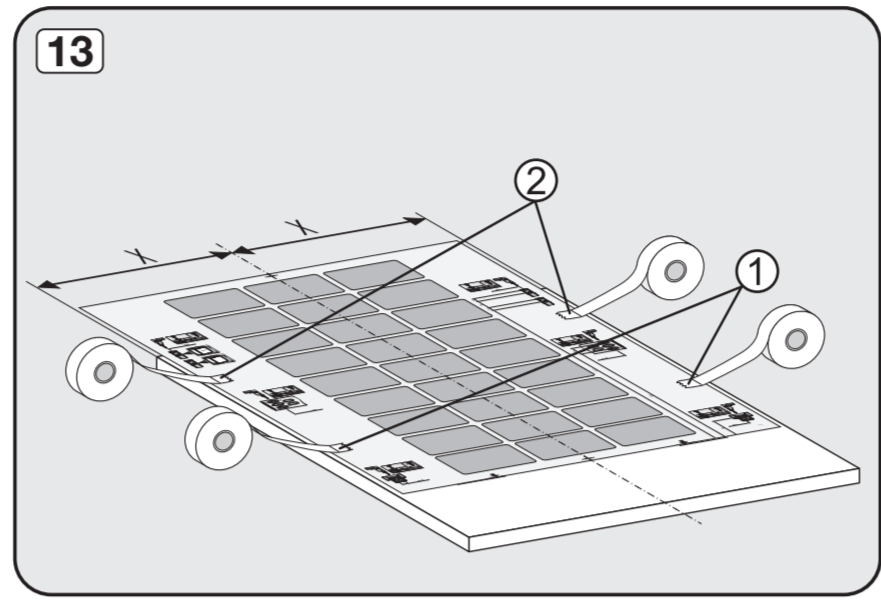
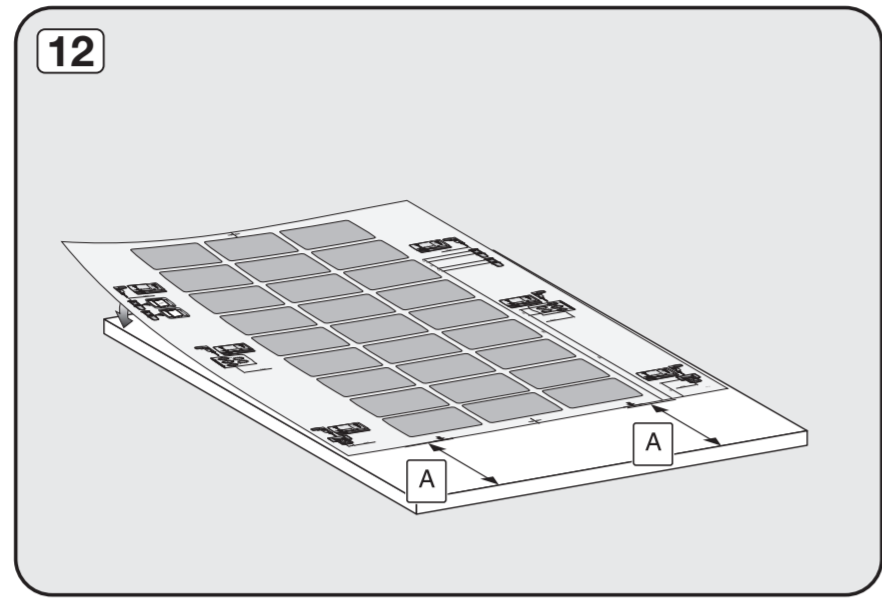
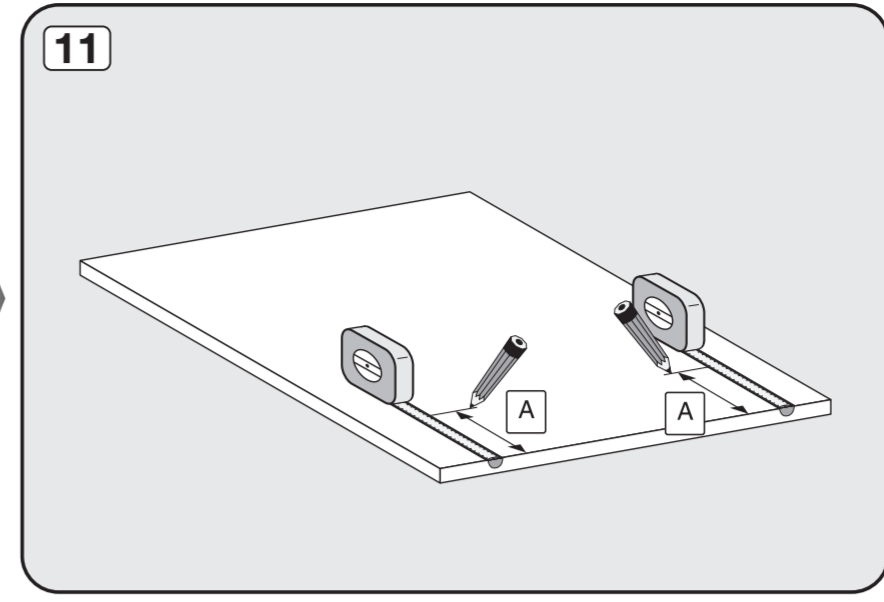
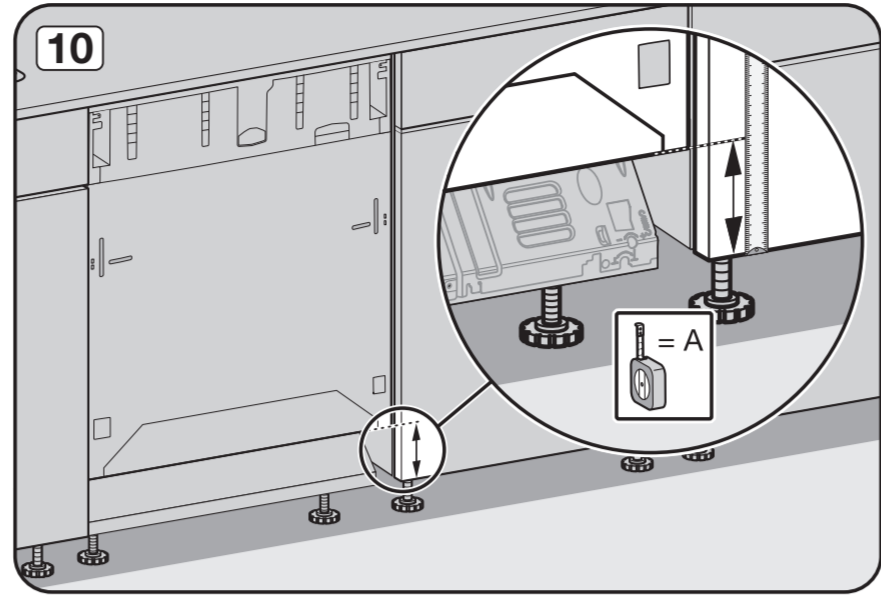
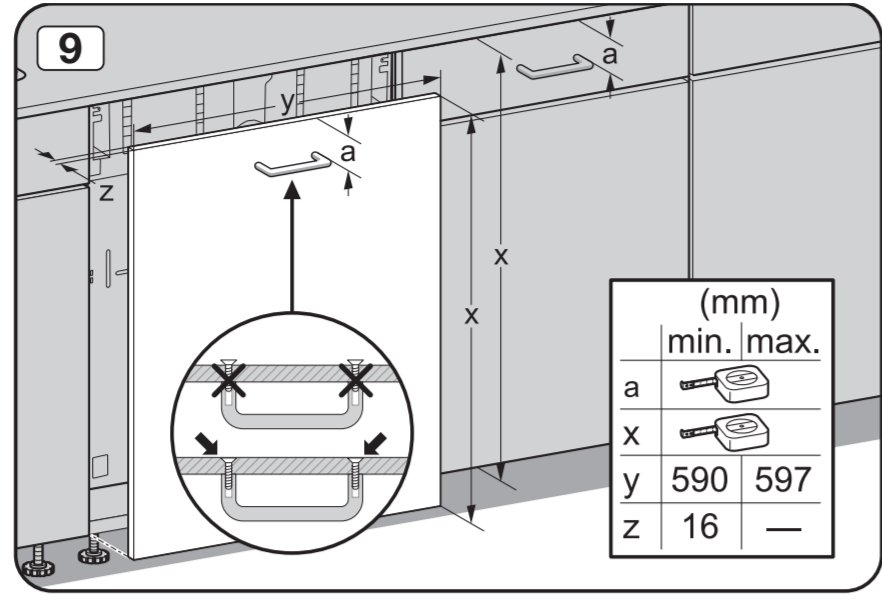
Tyskland

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

G 5150, G 5152, G 5155, G 5162, G 5167

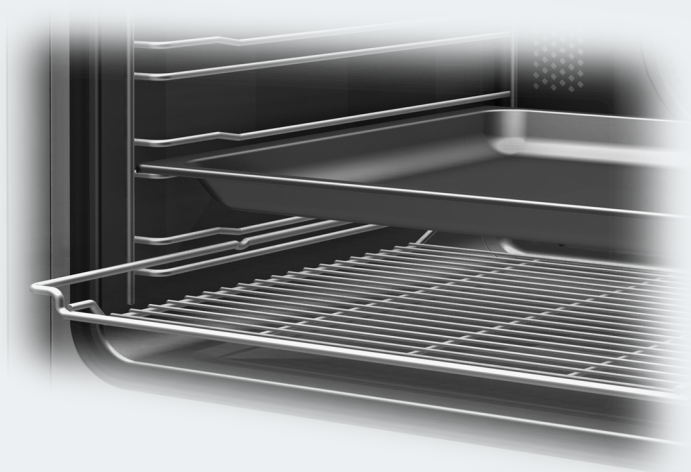
sv-SE

M.-Nr. 12 213 650 / 00



12
28
12
577
25
518
373
60

Bruks- och monteringsanvisning med recept Ugn



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

Innehåll

Säkerhetsanvisningar och varningar	6
Bidra till att skona miljön	14
Översikt	15
Ugn	15
Manöverpanel ugn	16
Funktionsväljaren	17
Display	17
Inställningsvred < >	17
Touchknappar	17
Symboler	18
Användning	19
Välja funktion	19
Ange siffror	19
Välja meny punkt i en urvalslista	19
Ändra inställning i en urvalslista	19
Ändra inställningen med en liggande stapel	19
Utrustning	20
Typskylt	20
Leveransinnehåll	20
Medföljande och extra tillbehör	20
Säkerhetsanordningar	27
Ytor behandlade med PerfectClean	27
Första gången produkten används	28
Miele@home	28
Grundinställningar	29
Värma upp ugnen för första gången	30
Inställningar	31
Översikt över inställningar	31
Öppna menyn "Inställningar"	32
Språk 	32
Tid	32
Display	33
Ljudstyrka	33
Enheter	33
Förvalda temperaturer	33
Pyrolyskommendation	33
Kylfläkt fortsatt drift	34
Drifftimmar	34

Miele@home	35
Fjärrstyrning.....	35
RemoteUpdate	36
Programversion	37
Butik	37
Fabriksinställningar.....	37
Äggklocka	38
Översikt över funktionerna	39
Energispartips	40
Användning	42
Enkel användning	42
Ändra värden och inställningar för en tillagning	42
Ändra temperatur	42
Ställa in tillagningstider	43
Ändra inställda tillagningstider	43
Radera inställda tillagningstider	44
Avbryta tillagning	44
Förvärma tillagningsutrymmet.....	44
Automatikprogram	45
Använda automatikprogram	45
Anvisningar för användning.....	45
Bakning	46
Tips för bakning.....	46
Anvisningar för tillagningstabellerna	46
Anvisningar till funktioner	46
Stekning	48
Tips för stekning.....	48
Anvisningar för tillagningstabellerna	48
Anvisningar till funktioner	49
Grillning	50
Tips för grillning.....	50
Anvisningar för tillagningstabellerna	50
Anvisningar till funktioner	51
Fler användningsområden	52
Upptining.....	52
Tillagning med låg temperatur.....	53

Innehåll

Konservering	54
Torkning.....	56
Djupfrysta produkter/färdiga rätter	57
Värma porslin.....	57
Rengöring och skötsel	58
Olämpliga rengöringsmedel	58
Ta bort normal smuts	59
Ta bort hårt fastsittande smuts (förutom FlexiClip-teleskopskenor)	59
Hårt fastsittande smuts på FlexiClip-teleskopskenorna.....	60
Rengöra tillagningsutrymmet med Pyrolys.....	60
Montera bort ugnsluckan	63
Demontera ugnsluckan	64
Montera in ugnsluckan	67
Montera ur ugnstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna.....	67
Hur du klarar av mindre fel själv	68
Miele service	71
Få hjälp vid eventuella störningar	71
Mieles garanti	71
Installation	72
Inbyggnadsmått	72
Inbyggnad i ett över- eller underskåp	72
Sidovy H 24xx	73
Sidovy H 27xx, H 28xx.....	74
Anslutningar och ventilation	75
Inbyggnad av ugnen.....	76
Elanslutning	77
Tillagningstabeller	78
Kaksmet	78
Deg som knådas	79
Vetedeg	80
Deg med olja och kesella	81
Sockerkakssmet.....	81
Smördeg och marängsmet.....	82
Pikant	83
Nötkött.....	84
Kalv.....	85
Fläskkött	86
Lamm, vilt	87
Fågel, fisk	88

Anvisningar för testinstitut	89
Testrätter enligt EN 60350-1	89
Energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1	90
Recept	91
Äppelkaka fin	92
Tårtbotten	93
Fyllning till tårtbotten	94
Tigerkaka	95
Smulkaka med frukt	96
Småkakor med romsmak	97
Spritsade kakor	98
Valnötsmuffins	99
Pizza (vetedeg)	100
Pizza (deg med kesella och olja)	101
Kyckling	102
Oxfile (stek)	103
Forell	104
Laxfilé	105
Laxforell	106
Potatis- och ostgratäng	107
Lasagne	108
Konformitetsdeklaration	109
Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen ...	110

Säkerhetsanvisningar och varningar

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

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

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

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

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

Användningsområde

- ▶ Denna ugn är avsedd för användning i hushåll och i hushållsliknande miljöer.
- ▶ Ugnen är inte avsedd att användas utomhus.
- ▶ Använd bara ugnen i privata hushåll för gräddning, stekning, grillning, tillagning, upptining, konservering och torkning av livsmedel. Alla andra användningsområden är inte tillåtna.
- ▶ Personer, som på grund av sina fysiska, sensoriska eller psykiska förmågor, eller på grund av bristande erfarenhet eller okunskap, inte är kapabla att använda ugnen på ett säkert sätt, måste hållas under uppsikt vid användningen.
De får använda ugnen utan uppsikt endast om de fått utbildning i användningen så att de kan använda den säkert. De måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.
- ▶ På grund av speciella krav (som till exempel temperatur, fukt, kemisk beständighet, reptålighet och vibration) är tillagningsutrymmet utrustat med en speciallampa. Lampan får bara användas för det avsedda ändamålet. Den är inte anpassad för vanlig rumsbelysning.

- ▶ Denna ugn har 1 ljuskälla i energieffektivitetsklass G.

Om det finns barn i hemmet

- ▶ Använd driftspärren så att barn inte oövervakat kan koppla in ugnen eller ändra inställningar.
- ▶ Barn under 8 år bör hållas borta från ugnen. De får endast använda den under uppsikt.
- ▶ Barn från 8 år och uppåt får endast använda ugnen utan uppsikt under förutsättning att de känner till hur man använder den på ett säkert sätt. Barn måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.
- ▶ Barn får inte rengöra eller göra underhåll på ugnen utan uppsikt.
- ▶ Håll uppsikt över barn som befinner sig i närheten av ugnen. Låt aldrig barn leka med den.
- ▶ Kvävningrisk på grund av förpackningsmaterial. Barn kan under lek linda in sig i förpackningsmaterial (till exempel plastfolie) eller dra det över huvudet och kvävas.
Håll därför barn borta från förpackningsmaterial.
- ▶ Risk för skador på grund av varma ytor. Barns hud är känsligare för höga temperaturer än vuxnas hud. Ugnen blir varm på luckglaset, manöverpanelen och vid utsläppsöppningarna för ugnsluften.
Se till att barn inte tar på ugnen under drift.
- ▶ Risk för skador på grund av varma ytor. Barns hud är känsligare för höga temperaturer än vuxnas hud. Vid pyrolys värms ugnen upp mer än vid normal drift.
Se till att barn inte tar på ugnen under pyrolysen.
- ▶ Risk för skador när luckan är öppen.
Luckan kan belastas med maximalt 15 kg. Barn kan skada sig på den öppna luckan.
Se till att barn inte står på, sitter på eller hänger i den öppna luckan.

Säkerhetsanvisningar och varningar

Teknisk säkerhet

- ▶ Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarlig fara för användaren. Installation och service får endast utföras av Miele service eller av Miele auktoriserad fackman.
- ▶ Skador på ugnen kan riskera din säkerhet. Kontrollera att den inte har några synliga skador. Ta aldrig en skadad ugn i drift.
- ▶ Det är möjligt att tidvis eller permanent använda en fristående eller icke nätsynkron energiförsörjningsenhet (till exempel fristående elnätverk, backupsystem). Driften förutsätter att energiförsörjningsenheten följer föreskrifterna enligt EN 50160 eller liknande. De skyddsåtgärder som ska tas på uppställningsplatsen och i denna Miele-produkt vad gäller funktion och arbetssätt måste även säkerställas i fristående respektive icke nätsynkron drift. Vid behov ska åtgärderna ersättas med likvärdiga åtgärder i installationen. Exempelvis enligt det som står i aktuell publicering från VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Elsäkerheten för ugnen kan endast garanteras om den är ansluten till en jordad säkerhetsbrytare. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsåtgärd utförs. Låt en elektriker kontrollera elinstallationen i tveksamma fall.
- ▶ Anslutningsdata (frekvens och spänning) på ugnens typskylt måste absolut överensstämja med elnätets, för att undvika skador på ugnen. Jämför dessa data innan anslutning. Hör efter med en elektriker vid tveksamhet.
- ▶ Grenuttag eller förlängningskablar uppfyller inte den nödvändiga säkerheten. Anslut inte ugnen till elnätet med dessa.
- ▶ Använd endast ugnen när den är inbyggd. På så vis garanteras en säker funktion.
- ▶ Ugnen får inte användas på uppställningsplatser som inte är fasta (till exempel båtar).

Säkerhetsanvisningar och varningar

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

Öppna aldrig ugnens hölje.

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

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

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

▶ Om en anslutningsledning är skadad, måste den bytas ut mot en speciell anslutningsledning av en av Miele auktoriserad elektriker (se avsnittet "Installation – Elanslutning").

▶ Vid installation, underhåll och reparation måste ugnen skiljas från elnätet, till exempel om belysningen är trasig (se avsnittet "Hur man klarar av mindre fel själv"). Säkerställ detta genom att göra något av följande

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

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

Säkerhetsanvisningar och varningar

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

Användning

▶ Risk för skador på grund av varma ytor. Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelementen, tillagningsutrymmet, tillbehören och maten.

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



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

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

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

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

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

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

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



Säkerhetsanvisningar och varningar

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

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

▶ Tillagningsutrymmet kan repas eller spricka på grund av överhettning.

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

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

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

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

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

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

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

Säkerhetsanvisningar och varningar

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

För ytor i rostfritt stål gäller:

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

Rengöring och skötsel

- ▶ Risk för skador på grund av elektriska stötar. Ångan från en ångrengörare kan komma åt strömförande delar och orsaka kortslutning. Använd aldrig ångrengörare för att göra rent ugnen.
- ▶ Grov smuts i tillagningsutrymmet kan orsaka stark rökutveckling. Ta bort grov smuts från tillagningsutrymmet innan du startar pyrolysen.
- ▶ Risk för skador på grund av skadliga ångor. Under pyrolysurengöringen kan ångor som irriterar slemhinnorna frigöras. Stanna inte längre stunder i köket under pyrolysurengöringen och förhindra att barn och husdjur kommer in i köket. Se till att vädra ordentligt under pyrolysurengöringen. Undvik att lukterna förflyttar sig in i andra rum.

Säkerhetsanvisningar och varningar

▶ Du kan ta loss ugnsstegarna (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Ta loss ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna”). Montera in ugnsstegarna igen.

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

▶ I fuktiga och varma områden finns det en ökad risk för skadedjur (till exempel kackerlackor). Håll alltid ugnen och området kring den rent.

Skador som orsakats av skadedjur täcks inte garantin.

Tillbehör

▶ Använd endast Mielees originaltillbehör. Om ej godkända tillbehör används gäller inte längre garanti och/eller produktansvar och Miele kan inte längre garantera att säkerhetsbestämmelserna uppfylls.

▶ Miele garanterar tillgängligheten av reservdelar till din ugn i upp till 15 år (minst 10 år) efter att modellserien har utgått ur sortimentet.

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

▶ Genom den höga temperaturen under pyrolysurengöringen skadas tillbehör som inte tål pyrolysis om de lämnas kvar i ugnen.

Ta ut alla tillbehör som inte tål pyrolysis ur ugnsutrymmet innan du startar pyrolysurengöringen. Detta gäller även för ugnsstegarna och tillbehör som köpts i efterhand.

Transportförpackning

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

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

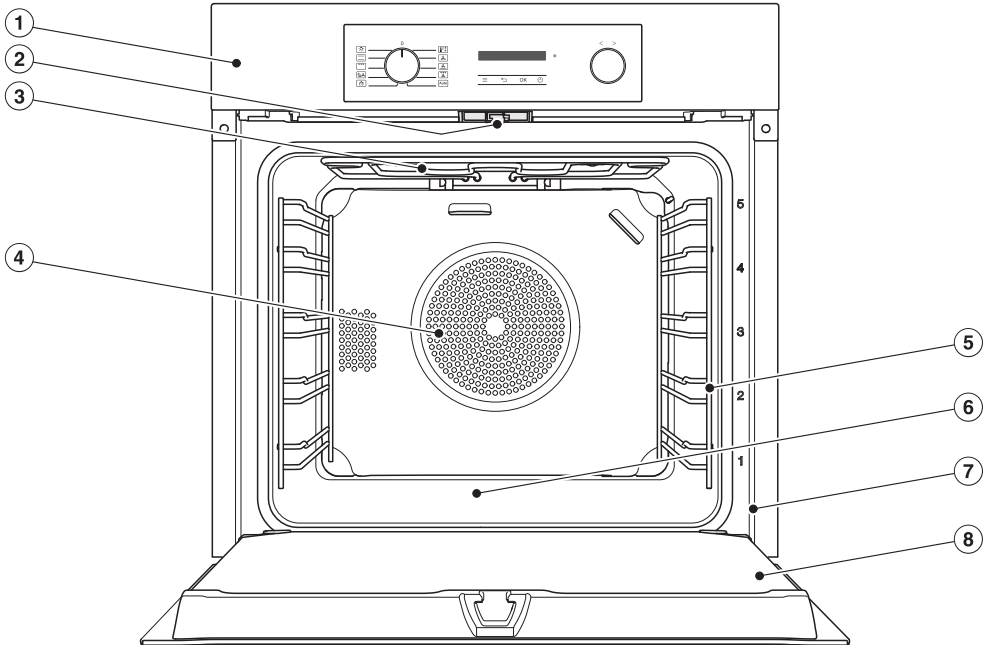
Hantering av uttjänt maskin

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



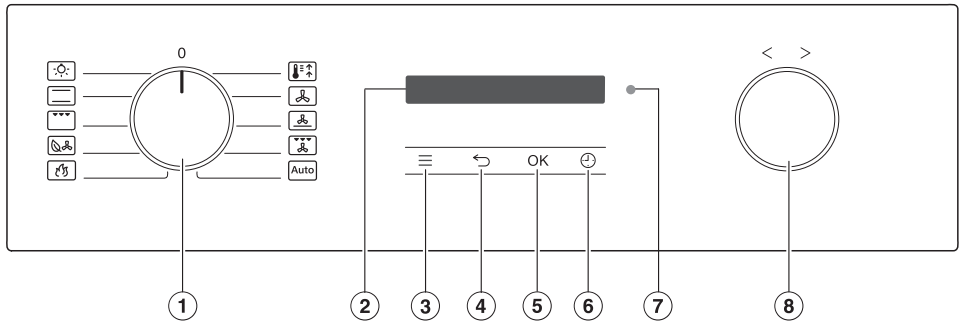
Lämna in uttjänade elektriska och elektroniska produkter till en återvinningsstation. Du är själv ansvarig för att radera eventuella personliga uppgifter som kan stå på maskinen. Du har en lagstadgad skyldighet att plocka ur gamla batterier och lampor som inte sitter fast i produkten. Ta dem till ett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

Ugn



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

Manöverpanel ugn



- ① Funktionsväljaren
För att välja funktion
- ② Display
Visa aktuell tid och information om användning
- ③ Touchknapp ≡
Gå till menyn Inställningar
- ④ Touchknapp ↶
För att hoppa tillbaka stegvist
- ⑤ Touchknapp OK
Välja funktioner och för att spara inställningar
- ⑥ Touchknapp ⌚
Ställa in en tid för äggklockan, en tillagningstid eller en start- och sluttid för tillagningen
- ⑦ Optiskt gränssnitt
(endast för Miele service)
- ⑧ Inställningsvred < >
För att ställa in tid, temperatur och välja menypunkter

Funktionsväljaren

Med funktionsväljaren väljer du funktioner och slår på ugnsbelysningen separat.

Du kan vrida den åt höger och vänster.

Funktioner

-  Belysning
-  Över- och undervärme
-  Grill stor
-  Eco - Varmluft
-  Pyrolysis
-  Booster
-  Varmluft plus
-  Intensivbakning
-  Varmluftsgrillning
-  Automatikprogram

Display

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

Inställningsvred < >


Du kan vrida vredet åt höger och vänster.

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

Du använder även vredet till att bläddra i urvalslistorna för inställningar och automatikprogram i displayen.





Genom att vrida åt höger > bläddrar du neråt i en urvalslista, genom att vrida åt vänster < bläddrar du uppåt.

Touchknappar

Touchknapparna reagerar på beröring. Varje knapptryck bekräftas med en ljudsignal. Du kan stänga av denna ljudsignal med touchknappen  | Ljudstyrka | Knappljud.








Manöverpanel ugn

Touchknappar nedanför displayen

Touchknapp	Funktion
	Med denna touchknapp öppnar du inställningarna när funktionsväljaren står i position 0 eller i position Belysning  .
	Beroende på i vilken meny du är, kommer du tillbaka till den överordnade menyn eller huvudmenyn med denna touchknapp.
OK	När du väljer denna touchknapp öppnar du funktioner som till exempel äggklockan, sparar ändringar av värden eller inställningar eller bekräftar anvisningar.
	När ingen tillagning är igång, kan du med denna touchknapp när som helst ställa äggklockan (till exempel för äggkokning). Om en tillagning pågår kan du ställa in en tid för äggklockan, en tillagningstid eller en start- och sluttid för tillagningen.

Symboler

I displayen kan följande symboler visas:

Symbol	Innebörd
	Denna symbol visar ytterligare information och anvisningar för användningen. Detta informationsfönster bekräftar du med OK.
	Äggklocka
	Bocken markerar aktuell inställning.
	Några inställningar, som t.ex. displayens ljusstyrka eller volymen på signalerna ställs in på en liggande stapel.
	Driftspärren förhindrar oavsiktlig inkoppling av ugnen (se avsnittet "Inställningar – Driftspärr  ").
	Fjärrstyrning (visas endast när du har tillgång till systemet Miele@home och har valt inställningen Fjärrstyrning På)

Välja funktion

- Vrid funktionsväljaren till önskad funktion.

Den förvalda temperaturen visas i displayen.

- Ändra den förvalda temperaturen med < > vid behov.
- Bekräfta med *OK*.

Ändra funktion

Under en tillagning kan du byta till en annan funktion.

- Vrid funktionsväljaren till den nya funktionen.

Inställda tillagningstider raderas.

Ange siffror

Siffror som kan ändras är markerade.

- Vrid vredet < > åt höger eller vänster för att ändra siffran.
- Bekräfta med *OK*.

Den ändrade siffran sparas.

Välja meny punkt i en urvalslista

- Vid val av \equiv , \odot och Auto visas tillhörande meny.
Bläddra i med funktionsväljaren < > i urvalslistan tills önskad meny punkt är markerad.
- Bekräfta med *OK*.

Ändra inställning i en urvalslista

Aktuell inställning är markerad med en bock ✓.

- Vrid funktionsväljaren < > åt höger eller vänster tills önskat värde eller önskad inställning visas.
- Bekräfta med *OK*.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade menyn.

Ändra inställningen med en liggande stapel

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

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

- Vrid vredet < > åt höger eller vänster tills önskad inställning visas.
- Bekräfta valet med *OK*.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade menyn.

Utrustning

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

Typskylt

Typskylten syns på frontramen när luckan är öppen.

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

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

Leveransinnehåll

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

Medföljande och extra tillbehör

Utrustningen är beroende av modell.

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


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

Alla tillbehör och rengöringsmedel är anpassade till Mieleles ugnar.

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

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

Ugnsstegar

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

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

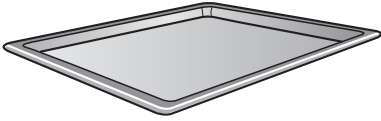
Varje falshöjd består av 2 hållare som ligger över varandra.

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

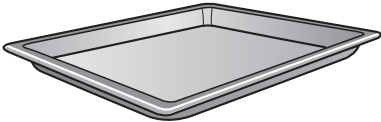
Du kan ta loss ugnsstegarna (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Ta loss ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna") och övriga tillbehör.

Bakplåt, långpanna och galler med utdragsspärr

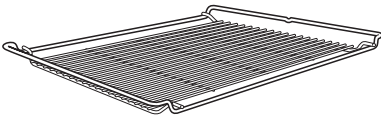
Bakplåt HBB 71:



Långpanna HUBB 71:



Galler HBBR 71:



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

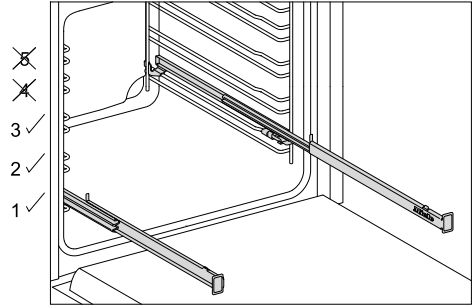
Skjut alltid in ugnsgallret med avställningsytan neråt.

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



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

FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C

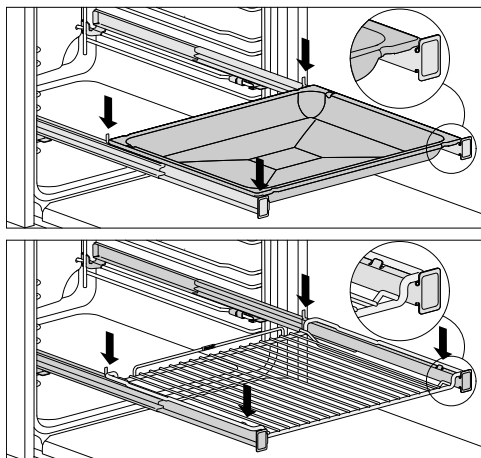


FlexiClip-teleskopskenor kan bara monteras på falshöjd 1, 2 och 3.

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

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

Utrustning



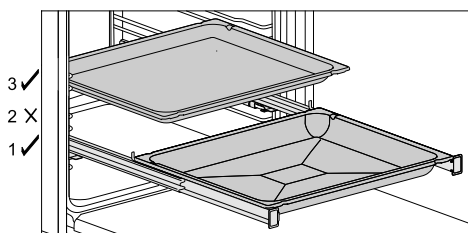
Så här förhindrar du att tillbehöret oavsiktligt halkar ner:

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

FlexiClip-teleskopskenorna klarar av maximalt 15 kg.

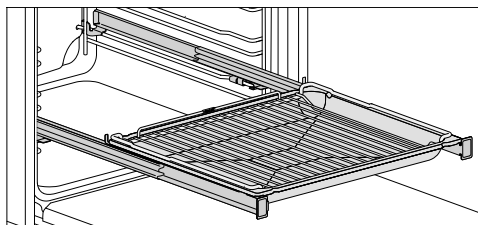
Eftersom FlexiClip-teleskopskenorna monteras på den övre hållaren av en falshöjd minskar avståndet till falshöjden ovanför. Vid ett mindre avstånd påverkas tillagningsresultatet.

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



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

Du kan använda långpannan med gallret på FlexiClip-teleskopskenorna.



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

Montera FlexiClip-teleskopskenor

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

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

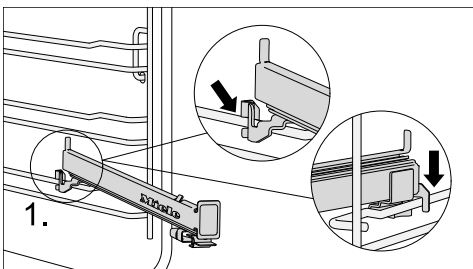
Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du monterar och tar loss FlexiClip-teleskopskenorna.

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

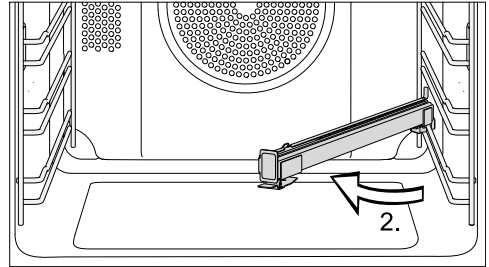
En nivå av ugnsstegen består av två hållare. FlexiClip-teleskopskenorna monteras mellan hållarna på en fals höjd.

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

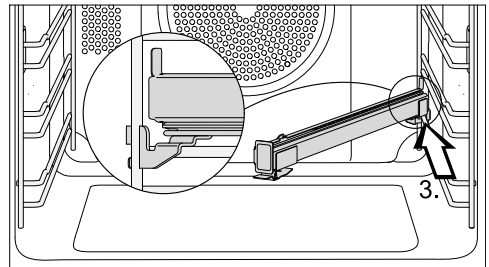
FlexiClip-teleskopskenorna får **inte** dras isär vid montering och demontering.



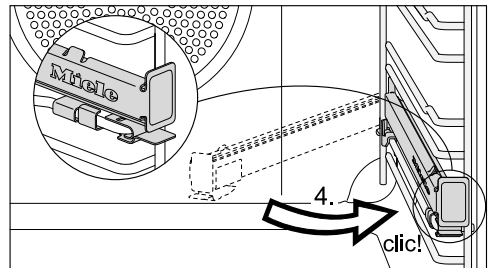
- Haka fast FlexiClip-teleskopskenan framme på den övre hållaren (1.).



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



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



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

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

Utrustning

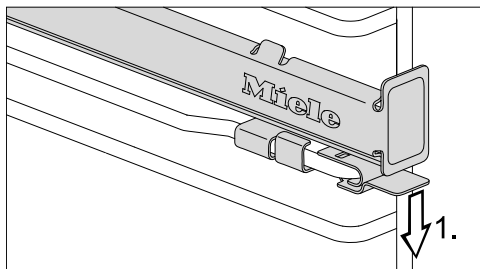
Ta loss FlexiClip-teleskopskenor

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

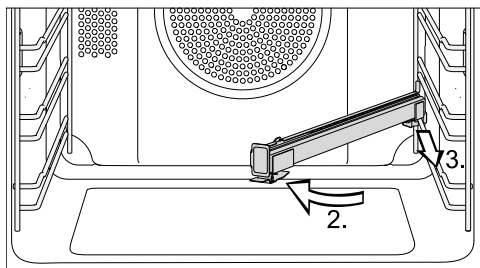
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.

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

- Skjut in FlexiClip-teleskopskenan helt.



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



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

- Lyft FlexiClip-teleskopskenan från hållaren och ta ut den.

Runda bakformar



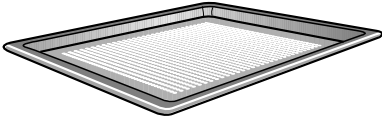
Den **runda bakformen HBF 27-1 utan hål** är lämplig för tillagning av pizza, låga mjuka kakor av vetedeg eller kaksmet, pajer eller för att grädda djupfrysta mjuka kakor och pizza.

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

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

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

Hålad bakplåt HBBL 71



Den hålade bakplåten är speciellt anpassad för att baka vetedegar, degar med olja och kesella, bröd och småfranska.

De små hålen ger färg på undersidan. Bakplåten kan också användas för torkning.

Den emaljerade ytan är förädlad med PerfectClean.

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

Baksten HBS 70

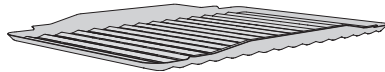


Med bakstenen får du ett optimalt bakresultat för rätter som ska ha en sprödbakad botten som pizza, paj, bröd, frallor med mera.

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

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

Grill- och stekplåt HGBB 71



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

Den emaljerade ytan är förädlad med PerfectClean.

Utrustning

Ugnspanna HUB och lock till ugnspanna HBD

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

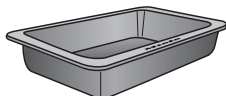
Ytskiktet på pannan är överdraget med en smutsavvisande yta.

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

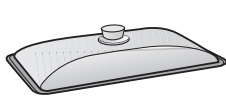
Det finns passande lock att köpa separat. Ange modellbeteckningen när du ska köpa locket.

Djup: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

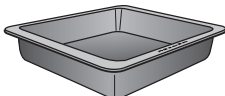


HBD 60-22

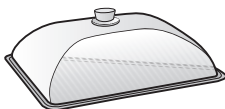


Djup: 35 cm

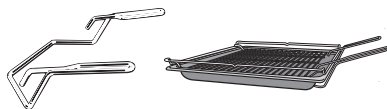
HUB 5001-XL*



HBD 60-35



Handtag HEG





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

Tillbehör för rengöring och skötsel

- Miele mikrofibrertrasa för allrengöring
- Miele ugnrensning

* lämplig för induktionshällar

Säkerhetsanordningar

- **Driftspärr** 
(se avsnittet “Inställningar”, “Driftspärr ”)
- **Kylfläkt**
(se avsnittet “Inställningar”, “Kylfläkt fortsatt drift”)
- **Säkerhetsavstängning**
Säkerhetsavstängningen aktiveras automatiskt om ugnen har varit påslagen under ovanligt lång tid. Hur lång tid det tar innan säkerhetsavstängningen aktiveras beror på vald funktion.
- **Ventilerad ugnslucka**
Luckan är delvis byggd av värmeflekterande glasskivor. I drift leds luft genom luckan så att utsidan av luckan förblir sval.
Du kan ta loss och montera isär luckan för rengöring (se avsnittet “Rengöring och skötsel”).
- **Luckspärr** för pyrolysrengöring
I början av pyrolysen är luckan låst av säkerhetsskäl. Luckspärren hävs först när temperaturen sjunker under 280 °C.

Ytor behandlade med PerfectClean

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

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

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

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

Ytor behandlade med PerfectClean ska skötas ungefär på samma sätt som glas.

Läs anvisningarna i kapitlet “Rengöring och skötsel” för att bevara den smutsavvisande effekten och den extra lätta rengöringen.

Ytor behandlade med PerfectClean

- Långpanna
- Bakplåt
- Grill- och stekplåt
- Den hålade bakplåten
- rund bakform.
- rund hålad bakform

Första gången produkten används

Miele@home

Din ugn är utrustad med en integrerad wifi-modul.

För att använda den behöver du:

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

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

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

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

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

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

Tillgänglighet wifi-anslutning

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

Tillgänglighet Miele@home

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

Servicetjänsten för Miele@home finns inte i alla länder.

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


Appen Miele

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



Grundinställningar

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

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Ugnen blir varm under drift.

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


Om ugnen är elansluten så startas den automatiskt. I displayen visas 12:00.

- Vrid funktionsväljaren till Booster .

I displayen visas den första grundinställningen.

Ställa in språk

- Välj önskat språk.

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

Ställa in plats

- Välj önskad plats.

Ställa in Miele@home

I displayen visas Ställa in "Miele@home".

- Om du vill installera Miele@home direkt så bekräftar du med *OK*.
- Om du vill göra installationen senare så väljer du Hoppa över och bekräftar med *OK*.

Information om installation vid ett senare tillfälle hittar du i avsnittet "Inställningar – Miele@home".

- Om du vill installera Miele@home direkt så väljer du önskad anslutningsmetod.

Displayen och appen Miele leder dig genom följande steg.

Ställa in klockan

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

Avsluta idrifttagning

- Följ eventuella ytterligare anvisningar i displayen.
- Vrid funktionsväljaren till position **0**.


Den första idrifttagningen är genomförd.

Första gången produkten används

Värma upp ugnen för första gången

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

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


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

Den förvalda temperaturen visas (160 °C).

Uppvärmningen, belysningen och kylfläkten startas.

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

Rengöra tillagningsutrymmet efter att ugnen värmts upp för första gången

 Risk för skador på grund av varma ytor.







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

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

- Ta ut alla tillbehör ur tillagningsutrymmet och rengör dem för hand (se avsnittet "Rengöring och skötsel").
- Rengör tillagningsutrymmet med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Torka ytorna torra med en mjuk trasa.

Stäng ugnsluckan först när tillagningsutrymmet är torrt.


Översikt över inställningar



Menypunkt	Möjliga inställningar
Språk 	... deutsch english ... Plats
Tid	Visning På* Av Nattavstängning Tidsformat 12-timmarsvisning 24-timmarsvisning* Ställa in
Display	Ljusstyrka 
Ljudstyrka	Ljudsignaler Melodier*  Solo-ton  Knappljud 
Enheter	Temperatur °C* °F
Förvalda temperaturer	
Pyrolysrekommendation	På * Av
Kylfläkt fortsatt drift	Temperaturstyrd* Tidsstyrd
Drifttimmar	
Driftspärr 	På Av*
Miele@home	Aktivera Avaktivera Anslutningsstatus Ställa in på nytt Återställ Ställa in
Fjärrstyrning	På* Av
RemoteUpdate	På* Av
Programversion	
Butik	Demoläge På Av*
Fabriksinställningar	Inställningar Förvalda temperaturer

* Fabriksinställning

Inställningar

Öppna menyn “Inställningar”


Med touchknappen  kan du öppna menyn “Inställningar” och anpassa din ugn efter dina egna behov och önskemål genom att ändra fabriksinställningarna.

- Vrid funktionsväljaren till position **0** eller till position Belysning .
- Välj touchknappen .

Urvalslistan över inställningar visas.

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




Nu kan du kontrollera och ändra inställningarna.

- För att lämna menyn trycker du en gång till på touchknappen .

Språk

Du kan ställa in önskat språk och plats.

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

Tips! Har du råkat välja ett språk som du inte förstår så trycker du på touchknappen . Följ symbolen  för att gå tillbaka till undermenyn Språk .

Tid

Visning

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

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

Tidsformat

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

Ställa in

Ställ in timmar och minuter.

Efter ett strömavbrott visas den aktuella tiden igen. Tiden sparas i cirka 5 minuter.

Display

Ljusstyrka

Ljusstyrkan på displayen visas med en liggande stapel.

- ■■■■■■■■
maximal ljusstyrka
- ■■■■■■■■
minimal ljusstyrka

Ljudstyrka

Ljudsignaler

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

Melodier

Vid slutet av en process hörs flera gånger en melodi.

Ljudstyrkan för melodin visas med en liggande stapel.

- ■■■■■■■■
maximal ljudstyrka
- ■■■■■■■■
melodin är avstängd

Solo-ton

Vid slutet av en process hörs en konstant ton under en liten stund.

Ljudstyrkan på den här tonen visas med en liggande stapel.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■
maximal ljudstyrka på tonen
- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■
minimal ljudstyrka på tonen

Knappljud

Knappljudets ljudstyrka visas med en liggande stapel.

- ■■■■■■■■
maximal ljudstyrka
- ■■■■■■■■
knappljudet är avstängt

Enheter

Temperatur

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

Förvalda temperaturer

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

När du har valt menypunkten så visas listan över funktioner med respektive förprogrammerad temperatur.

- Välj önskad funktion.
- Ändra temperaturförslaget.
- Bekräfta med *OK*.

Pyrolysrekommendation

Du kan ställa in om rekommendationen om att genomföra pyrolyrensrengöringen ska visas (På) eller inte (Av).

Inställningar

Kylfläkt fortsatt drift

Efter avslutad tillagning fortsätter kylfläkten att gå en stund så att det inte blir någon luftfuktighet kvar i tillagningsutrymmet, på manöverpanelen eller kökssnickerier.

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

Kondensvatten kan skada bänkskivan eller kökssnickerier i närheten av ugnen och det kan bildas korrosion i ugnen.

När du håller mat varm i tillagningsutrymmet och har inställningen Tidsstyrd, så ökar luftfuktigheten och det bildas imma på manöverpanelen och droppar under bänkskivan. Det kan även bildas imma på kökssnickerierna.

Håll ingen mat varm i tillagningsutrymmet på inställningen Tidsstyrd.

Drifttimmar

Genom att välja Drifttimmar kan du se ugnens totala antal drifttimmar.

Driftspärr

Driftspärren förhindrar oavsiktlig inkoppling av ugnen.

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

Även efter ett strömavbrott fortsätter driftspärren att vara aktiverad.

- På
Driftspärren aktiveras. Innan du kan använda ugnen efter att du kopplat in den trycker du på OK i minst 6 sekunder.
- Av
Driftspärren är avaktiverad. Nu kan du använda ugnen som vanligt igen.

Miele@home

Ugnen tillhör de maskiner som kan användas med Miele@home. Vid leverans är din ugn utrustad med en wifi-kommunikationsmodul och anpassad för trådlös kommunikation.

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

- Aktivera
Denna inställning syns bara när Miele@home är avaktiverad. Wifi-funktionen aktiveras igen.
- Avaktivera
Denna inställning syns bara när Miele@home är aktiverad. Miele@home förblir inställt, wifi-funktionen stängs av.
- Anslutningsstatus
Denna inställning syns bara när Miele@home är aktiverad. Displayen visar information om wifi-mottagningsstatus, närverksnamn och IP-adress.
- Ställa in på nytt
Denna inställning syns bara om ett wifi-nätverk är inställt. Du återställer nätverksinställningarna och upprättar direkt en ny nätverksanslutning.

- Återställ
Denna inställning syns bara om ett wifi-nätverk är inställt. Wifi-anslutningen avaktiveras och anslutningen till wifi-nätverket återställs till fabriksinställningar. För att kunna använda Miele@home så måste du upprätta en ny anslutning till wifi-nätverket. Återställ nätverksinställningarna innan du lämnar in ugnen för återvinning, säljer den eller tar en använd ugn i drift. Endast så garanteras att alla personliga uppgifter är borttagna och att den tidigare ägaren inte längre har åtkomst till ugnen.
- Ställa in
Denna inställning syns bara när ingen anslutning till ett wifi-nätverk har upprättats. För att kunna använda Miele@home så måste du upprätta en ny anslutning till wifi-nätverket.

Fjärrstyrning

Om du har installerat Miele-appen på din mobila enhet, har systemet Miele@home och har aktiverat fjärrstyrningen (På), då kan du efter att ha valt en funktion också ställa in temperatur och tillagningstider, hämta anvisningar till en pågående tillagning i ugnen eller avsluta en tillagning som pågår.

I nätverksanslutet standbyläge behöver ugnen max 2 W.

Inställningar

RemoteUpdate

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

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

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

Aktivera/avaktivera

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

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

RemoteUpdate

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

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

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

Avaktivera RemoteUpdate om du inte vill installera uppdateringen.

Uppdateringen kan ta några minuter.

Tänk på följande under RemoteUpdate:

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

Programversion

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

Butik

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

Demoläge

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


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

Fabriksinställningar

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

Äggklocka

Använda funktionen Äggklocka


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

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

Äggklockan kan ställas in på maximalt 59:59 min.

Ställa in äggklockan


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


- Välj touchknappen .
- Om en tillagning pågår samtidigt, så väljer du Äggklocka.

Uppmaningen Ställa in 00:00 min visas.

- Ställ in < > 06:20 med vredet.
- Bekräfta med OK.


Tiden sparas.

Om ugnen är avstängd visas  och tiden som räknas ner för äggklockan istället för den vanliga klockan.

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

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


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

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

- Välj touchknappen .

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

Ändra äggklockans tid


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

Den inställda tiden visas.

- Ändra äggklockans tid.
- Bekräfta med OK.










Den ändrade tiden sparas.

Radera äggklockans tid

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





Äggklockans tid raderas.

Översikt över funktionerna

Driftlägen	Föreslaget värde	Område
Varmluft plus 	160 °C	30–250 °C
Intensivbakning 	170 °C	50–250 °C
Eco - Varmluft 	190 °C	100–250 °C
Booster 	160 °C	100–250 °C
Över- och undervärme 	180 °C	30–280 °C
Grill stor 	240 °C	200–300 °C
Varmluftsgrillning 	200 °C	100–260 °C
Automatikprogram 		
Pyrolys 		

Energispartips

Tillagning

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

Restvärmeanvändning

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

Energisparläge

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

Användning

Enkel användning

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

Efter att funktionen har visats en kort stund så visas den förvalda temperaturen.

- Ändra den förvalda temperaturen med inställningsvredet < > vid behov.

Den förvalda temperaturen visas inom några sekunder. Du kan ändra temperaturen med hjälp av inställningsvredet < >.

- Bekräfta med *OK*.

Den aktuella temperaturen visas och uppvärmningsfasen börjar.

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

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


Ändra värden och inställningar för en tillagning

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

Beroende på vald funktion kan följande inställningar ändras:

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



Ändra temperatur

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

- Ändra temperaturen med hjälp av inställningsvredet < >.

Temperaturen ändras i 5 °C-steg.

- Bekräfta med *OK*.

Tips! Om du har programmerat **en** tillagningstid så behöver du först lämna menyn "Tillagningstid" med touchknappen . Sedan kan du ändra temperaturen med inställningsvredet < >. Tryck sedan på touchknappen  för att åter visa tillagningstiden.



Ställa in tillagningstider

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



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

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

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

- Start kl.
Denna funktion visas i menyn först när du har ställt in Tillagningstid eller Klar kl.. Med Start kl. anger du en tidpunkt när tillagningen ska starta. Ugnsvärmen startar automatiskt vid denna tidpunkt.
- Välj touchknappen .
- Ställ in önskade tider.
- Bekräfta med OK.
- Tryck på touchknappen  för att gå tillbaka till menyn för vald funktion.



Ändra inställda tillagningstider

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

Vid strömavbrott raderas inställningarna.

Användning

Radera inställda tillagningstider

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

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

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

Avbryta tillagning




- Vrid på funktionsväljaren till en annan funktion eller till position 0.

Inställda tillagningstider raderas. Om du har vridit funktionsväljaren till position 0 så stängs även ugnsvärmen av och ugnsbelysningen släcks.


Förvärma tillagningsutrymmet


Funktionen Booster används för snabb uppvärmning av tillagningsutrymmet.


Förvärmning av tillagningsutrymmet behövs bara vid vissa tillagningar.

- De flesta maträtter kan ställas in direkt i det kalla tillagningsutrymmet så att värmen utnyttjas redan i uppvärmningsfasen.
- Förvärm tillagningsutrymmet när du ska tillaga följande livsmedel och använda följande funktioner:
 - Mörka bröddegare samt rostbiff och filé i funktionerna Varmluft plus  och Över- och undervärme 
 - Kakor och bakverk med kort baktid (upp till cirka 30 minuter) och känsliga degar (till exempel tårtbottnar) i funktionen Över- och undervärme 

Snabbuppvärmning

Med funktionen Booster  kan du förkorta uppvärmningsfasen.

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

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

Använda automatikprogram

Automatikprogrammen gör att du lätt får perfekta tillagningsresultat. Användbara recept hittar du i slutet av denna bruks- och monteringsanvisning.

- Välj Automatikprogram .

Urvalslistan visas.

- Välj önskat automatikprogram.
- Följ anvisningarna i displayen.

Anvisningar för användning

- Vid användning av automatikprogrammen ska de bifogade recepten användas som orienteringshjälp. För ett optimalt resultat rekommenderar vi att du använder angiven mängd och tillbehör enligt receptet.
- För att hitta rätt falshöjd tar du ut FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C innan du startar ett automatikprogram.
- Låt ugnen svalna till rumstemperatur efter avslutad tillagning innan du startar ett automatikprogram.
- För en del automatikprogram måste du vänta tills föruppvärmningen är avslutad innan du kan sätta in maten i ugnen. Motsvarande meddelande visas i displayen.

Bakning

Skonsam behandling av livsmedel rekommenderas av hälsoskäl.

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

Tips för bakning

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

Använda bakplåtspapper

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

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

Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

Välja temperatur 🌡️

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

Välja tillagningstid 🕒

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

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

Om ingen fuktig deg fastnar på träpinnen är bakningen klar.


Anvisningar till funktioner

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

Använda Automatikprogram

- Följ anvisningarna i displayen.

Använda Varmluft plus

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

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

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

Tips

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

Använda Intensivbakning

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

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

- Sätt in kakan på första eller andra falshöjden.

Använda Över- och undervärme

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

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

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

Använda Eco - Varmluft

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

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

Stekning

Tips för stekning

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



- Skinnet på **fågelköttet** blir krispigt om du 10 minuter innan det är klart penslar det med saltvatten.

Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

- Beakta angivna temperaturer, falshöjder och tider. Hänsyn är tagen till olika tillagningkärl, köttbitar och matlagningssvanor.

Välja temperatur 🌡️

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

Välja tillagningstid ⌚

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

- Tillagningstiden kan fastställas på följande sätt: stekens höjd [cm] gång-tiden per cm höjd [min/cm]:
- Nöt/vilt: 15–18 min/cm

- Fläsk/kalv/lamm: 12–15 min/cm
- Rostbiff/filé: 8–10 min/cm
- Kontrollera i regel efter den kortare tiden om maten är klar.

Tips


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

Anvisningar till funktioner

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



Använda Automatikprogram

- Följ anvisningarna i displayen.

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

Använda Varmluft plus

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

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

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

Använda Över- och undervärme

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

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

Använda Eco - Varmluft

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

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

Grillning

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

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

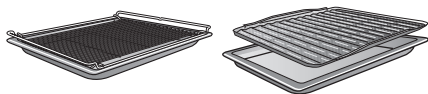
Stäng därför luckan när du grillar.

Tips för grillning

- Förvärmning krävs vid grillning. Förvärm ugnen med värmeelementet för övervärme och grill i cirka 5 minuter.
- Skölj av kött snabbt under kallt, rinnande vatten och torka av det. Salta inte köttskivorna innan du grillar dem eftersom köttsaften då sipprar ut.
- Magert kött kan du pensla med olja. Använd inga andra fetter eftersom de lätt kan bli för mörka och även börja ryka.
- Putsa till platta fiskbitar och skivor och salta dem. Du kan även droppa över citronsaft på fisken.

- Använd långpannan med ugnsgallret eller grill- och stekplåten (om sådan finns) ovanpå. Grill- och stekplåten skyddar köttssaft som droppar ner från att brännas vid så att den kan användas. Pensla olja på gallret eller grill- och stekplåten och lägg sedan på det som ska grillas.

Använd inte bakplåten.



Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

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

Välja temperatur 📉

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

Välja falshöjd

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

Välja tillagningstid ⌚

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

- **english/rosé**

Köttet är fortfarande mycket elastiskt och är fortfarande rött på insidan.

- **medium**

Köttet ger efter lite och är rosa på insidan.

- **well done**

Köttet ger knappt efter alls och är genomstekt.

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

Anvisningar till funktioner

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

Använda Grill stor

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

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

Använda Varmluftsgrillning

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

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

Fler användningsområden

I detta avsnitt hittar du information om följande funktioner:


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

Upptining

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

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

Luften i tillagningsutrymmet cirkuleras runt och maten tinas skonsamt upp.

 Infektionsrisk på grund av bakteriebildning.

Bakterier som till exempel salmonella kan leda till allvarliga matförgiftningar.

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

Använd ingen upptiningsvätska.

Fortsätt att arbeta med maten direkt efter upptiningen.

Tips

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

Tillagning med låg temperatur

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

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

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

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

Resultatet blir väldigt mörkt och saftigt.

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


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


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

Använda Över- och undervärme

Ta hjälp av tillagningstabellerna i slutet av dokumentet.

Använd universalplåten med gallret på.

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

 Risk för brännskada på grund av varma ytor.


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

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

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


Fler användningsområden

Konservering

 Infektionsrisk på grund av bakteriebildning.

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

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

 Skaderisk på grund av övertryck i förslutna burkar.


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

Konservera eller värm inga konservburkar i ugnen.

Förbereda frukt och grönsaker

Angivelserna gäller för 6 glasburkar med 1 liters innehåll.

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

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



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


Konservera frukt och gurkor

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

Konservera grönsaker


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

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

 konserveringstemperatur- och tid, så snart du ser bubblor

 eftervärmningstemperatur- och tid

Ta ut glasburkarna efter avslutad konservering

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Glasburkarna är mycket varma efter konservering.

Använd grythandskar när du tar ut burkarna.

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

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

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

Fler användningsområden


Torkning

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






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




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


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

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

Om du torkar hela eller halverade livsmedel förlängs torktiderna.


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

 Funktion, 🌡️ temperatur, ⌚ torktid,
 Varmluft plus,  Över- och undervärme

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

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

Ta ut mat som ska torkas

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

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

- Låt den torkade frukten eller grönsakerna svalna.

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

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

Djupfrysta produkter/ färdiga rätter

Tips för mjuka kakor, pizza och baguetter

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

Tips för pommes frites, kroketter och liknande

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

Tillaga djupfrysta produkter/färdiga rätter

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


- Välj den rekommenderade funktionen och temperaturen som anges på förpackningen.

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

Värma porslin

Använd funktionen Värmluft plus  för att värma porslin.

Värm bara värmebeständigt porslin.

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




Risk för brännskada!

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


- Ta ut det uppvärmda porslinet ur tillagningsutrymmet.

Rengöring och skötsel

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

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

 Risk för skador på grund av elektriska stötar.

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

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

Ytorna kan missfärgas eller skadas om de kommer i kontakt med olämpliga rengöringsmedel. Ugnens front är särskilt känslig för ugnrensmedel och avkalkningsmedel. Alla ytor är repkänsliga. Repiga glas- ytor kan under vissa omständigheter gå sönder.

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

Olämpliga rengöringsmedel

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

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

- rengöringsmedel för rostfritt stål
- diskmaskinsrengöringsmedel
- rengöringsmedel för glas eller fönsterputsmedel
- rengöringsmedel för glaskeramikhållare
- hårda, skrubbande svampar och borstar (till exempel disksvampar eller använda svampar som innehåller rester av skurmedel)
- rengöringssvampar för glaskeramiska ytor
- vassa metallskrapor
- stålull
- punktuell rengöring med mekaniskt rengöringsmedel
- ugnrensmedel
- rostfria stålballar.

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

Det bästa är att alltid ta bort smuts direkt.

Tillbehören kan inte diskas i diskmaskin.

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

För en bekvämare rengöring rekommenderar vi:

- Demontera luckan.

- Demontera ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-skenorna (om sådana finns).

Ta bort normal smuts

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

Rengör inte tätningen om det inte är absolut nödvändigt.

Ta bort normal smuts

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

Ta bort hårt fastsittande smuts (förutom FlexiClip-teleskop-skenor)

Förändringar i färg och matta ställen på emaljerade ytor kan uppstå av fruktsaft och stekrester. Dessa fläckar påverkar dock inte några funktioner.

Försök inte ta bort dessa till varje pris. Använd bara de hjälpmedel som anges.

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

Använda ugnrensmedel

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

Om ugnsspray hamnar i mellanrum och öppningar så uppstår stark lukt under påföljande tillagningar.

Spruta aldrig ugnsspray på ugnstaket.

Spruta ingen ugnsspray i mellanrummet och öppningarna på ugnsväggar och ugnens bakre vägg.

- Låt sedan ugnrensmedlet 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.

Rengöring och skötsel

- Var noga med att få bort rester från rengöringsmedel med vatten.
- Torka ytorna torra med en mjuk trasa.

Hårt fastsittande smuts på FlexiClip-teleskopskenorna

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


Diska därför aldrig FlexiClip-teleskopskenorna i diskmaskin.

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

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

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

Rengöra tillagningsutrymmet med Pyrolys

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

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

Det finns 3 pyrolyslägen med olika tider:

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

Luckan spärras automatiskt när pyrolysen startar. Du kan inte öppna den igen förrän rengöringsprocessen är avslutad. Pyrolysens start kan skjutas fram för att till exempel utnyttja nattaxa för el.

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


Förbereda pyrolys

Tillbehör skadas av de höga temperaturer som uppstår under pyrolysen. Ta ut alla tillbehör ur tillagningsutrymmet innan du startar pyrolysen. Detta gäller även för ugnsstegarna och tillbehör som köpts i efterhand.

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


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

Starta pyrolys

 Risk för skador på grund av skadliga ångor.

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

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

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Vid pyrolys värms ugnen upp mer än vid normal drift.

Se till att barn inte tar på ugnen under pyrolysen.

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

Följ anvisningarna i displayen.

- Bekräfta med OK.

Du kan starta pyrolysurengöringen direkt eller flytta tidpunkten för start.

Starta pyrolys direkt



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

Pyrolysen startar.

Luckan spärras automatiskt. Sedan startar ugnsbelysningen och kylfläkten automatiskt.

Ugnsbelysningen kopplas inte in under pyrolysurengöringen.


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

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

Starta pyrolys med fördröjning

- För att starta pyrolysen med fördröjning, välj Start kl..
- Bekräfta med OK.
- Ange en tidpunkt när pyrolysen ska starta.
- Bekräfta med OK.

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

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

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

Avsluta pyrolys


När resttiden står på 00:00 tim visas ett meddelande i displayen om att luckan låses upp.

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

- Stäng av ugnen.

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

Rengöring och skötsel

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

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

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

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

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

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

Rengör inte tätningen om det inte är absolut nödvändigt.

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


Försök inte ta bort dessa till varje pris.

Pyrolyns avbryts

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

Följande leder till avbrott i pyrolysen:

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

Vrid tillbaka funktionsväljaren till pyrolyns  om du vill starta pyrolysen igen.

- Om du vrider funktionsväljaren till en annan funktion.

Innan du kan använda en annan funktion måste temperaturen i tillagningsutrymmet ha sjunkit under 280 °C. Under tiden visas Avkylningsfas i displayen.

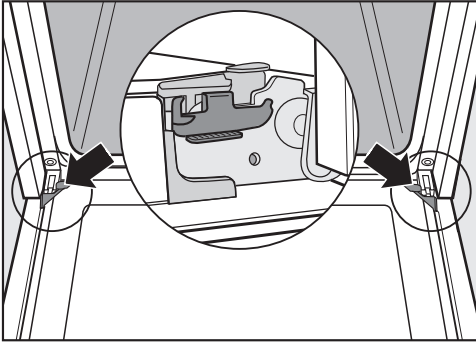
- Ett strömavbrott sker.

När strömmen kommer tillbaka efter ett strömavbrott lyser Program avbrutet tills temperaturen i tillagningsutrymmet har sjunkit till 280 °C. Sedan öppnas luckan.

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

Montera bort ugnsluckan

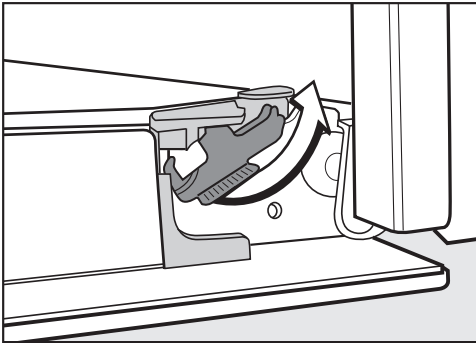
Luckan väger cirka 10 kg.



Ugnsluckan sitter fast i gångjärnen med hållare.

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

- Öppna luckan helt.



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

Ugnen skadas om du demonterar luckan på fel sätt.

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

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

- Stäng luckan helt.



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

Rengöring och skötsel

Demontera ugnsluckan

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

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

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

Repa inte luckglaset.

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

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

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

Ugnen skadas om glasskivorna sätts in åt fel håll.

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

Aluminiumprofilernas yta skadas av ugnrensmedel.

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

Glasskivorna kan gå sönder om de faller ner.

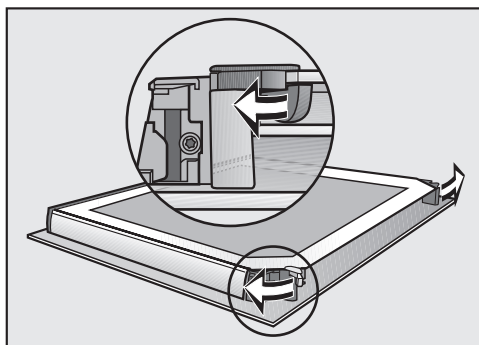
Se till att förvara de demonterade glasskivorna på ett säkert sätt.

⚠ Risk för skador när luckan fälls ihop.

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

Ta alltid bort ugnsluckan innan du monterar isär den.

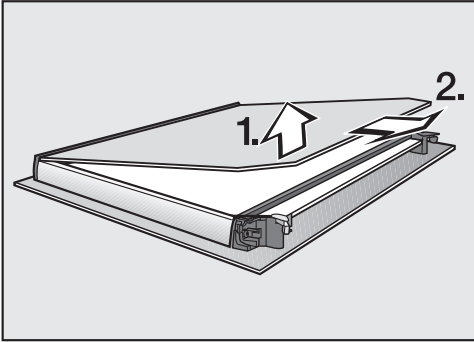
- Lägg den yttersta glasskivan på ett mjukt underlag (till exempel en diskhandduk) för att undvika repor. Det rekommenderas att du lägger handtaget bredvid bordskanten så att luckglaset ligger platt och inte kan gå sönder under rengöringen.



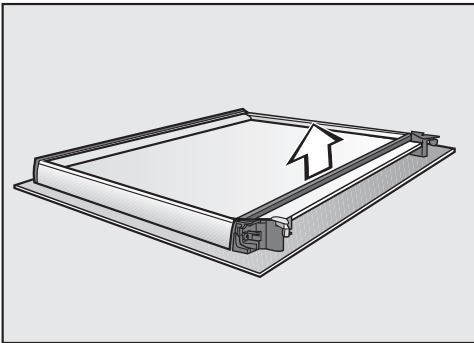
- Öppna de båda hållarna för glasskivorna genom att vrida dem utåt.

Ta ut innerglasskivan och de båda mittglasskivorna efter varandra:

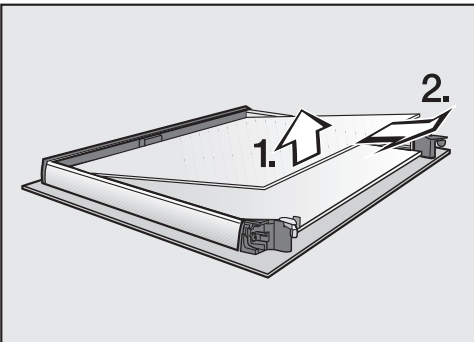
Rengöring och skötsel



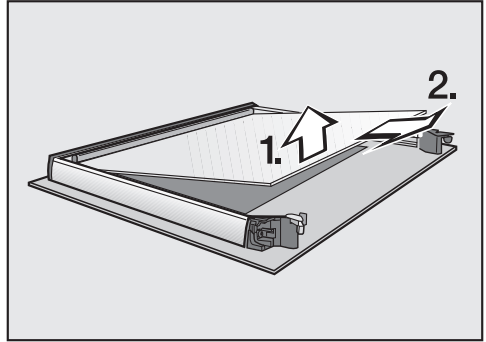
- Lyft glasskivan **lätt** och dra ut den ur plastlisten.



- Ta bort tätningen.



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



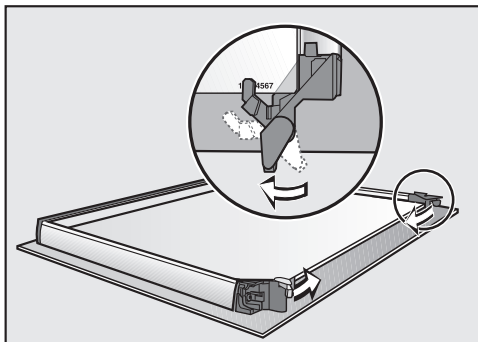
- Lyft upp den undre av de båda mittersta glasskivorna **lätt** och dra ut den.
- Rengör glasskivorna och de andra delarna med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disktrasa eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Torka därefter delarna torra med en mjuk trasa.

Montera sedan försiktigt ihop ugnsluckan:

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

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

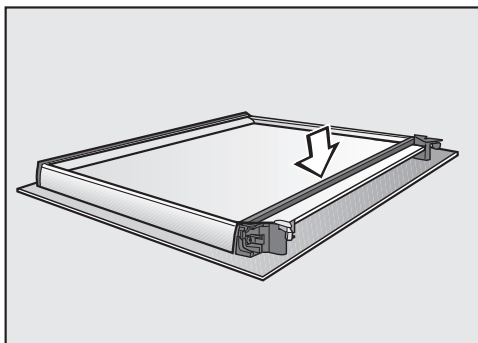
Rengöring och skötsel



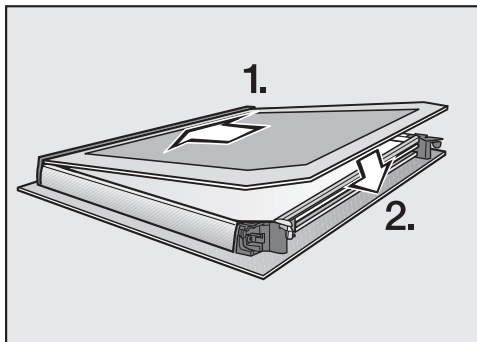
■ Vänd hållarna på luckskivorna inåt så att de ligger mot den undre av de båda skivorna.

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

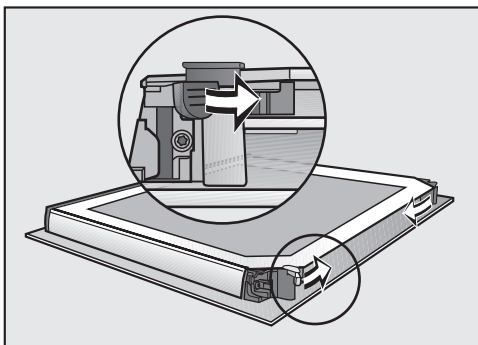
Glasskivan måste ligga på spärrarna.



■ Sätt in tätningen.



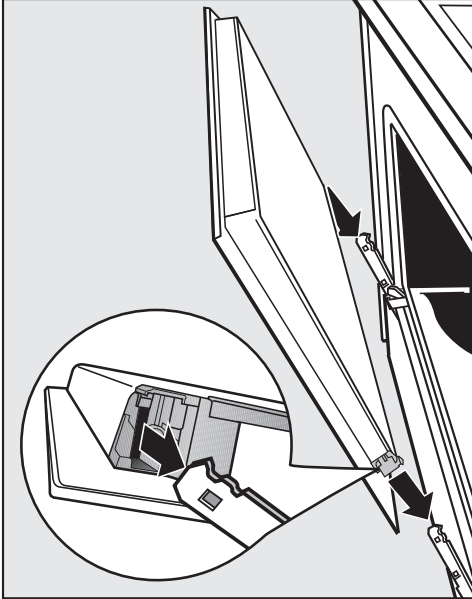
■ Skjut in den inre glasskivan, med den matta sidan neråt, i plastlisten och lägg den mellan hållarna.



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

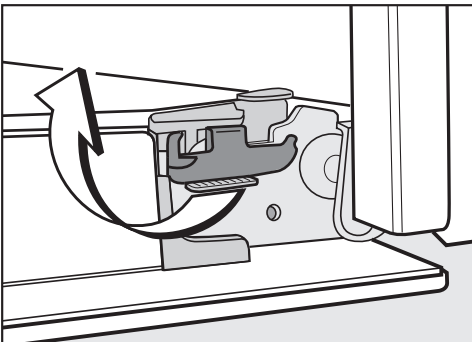
Ugnsluckan är ihopmonterad.

Montera in ugnsluckan



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

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




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

Montera ur ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna

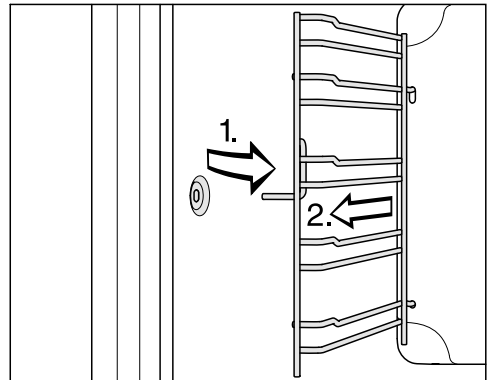
Du kan montera ur ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-skenorna (om sådana finns).

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

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

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



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

Återmonteringen sker i omvänd ordning.




- Montera delarna ordentligt.

Hur du klarar av mindre fel själv




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

Under www.miele.se/c/hjalp-och-produktinformation-2303.htm får du mer information om hur du själv kan åtgärda fel.


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

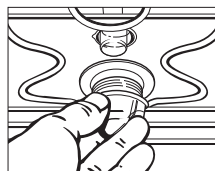
Problem	Orsak och åtgärd
Displayen är släckt.	Du har valt inställningen Tid Visning Av. Displayen är släckt när ugnen är avstängd. <ul style="list-style-type: none">■ Om du vill att klockan alltid ska visas ska du välja inställningen Tid Visning På.
	Ugnen har ingen ström. <ul style="list-style-type: none">■ Kontrollera om ugnens stickpropp sitter ordentligt i vägguttaget.■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Ring en elektriker eller Miele service.
Det hörs ingen ljudsignal.	Ljudsignalerna är avstängda eller för tyst inställda. <ul style="list-style-type: none">■ Koppla in ljudsignalerna eller höj ljudstyrkan med inställningen Ljudstyrka Ljudsignaler.
Tillagningsutrymmet blir inte varmt.	Demoläget är aktiverat. Du kan välja funktioner i displayen och använda touchknappar men tillagningsutrymmet värms inte upp. <ul style="list-style-type: none">■ Avaktivera demoläget med inställningen Butik Demoläge Av.
Driftspärr  visas i displayen.	Driftspärren  är aktiverad. <ul style="list-style-type: none">■ Bekräfta med OK. Tryck "OK" i 6 sekunder visas. <ul style="list-style-type: none">■ Avaktivera driftspärren för en tillagningsprocess genom att trycka på touchknappen OK i minst 6 sekunder.■ Om du vill avaktivera driftspärren permanent väljer du inställningen Driftspärr  Av.
12:00 visas i displayen.	Strömmen var borta i mer än 5 minuter. <ul style="list-style-type: none">■ Ställ in klockan på nytt (se avsnittet "Inställningar" – "Klocka"). Tillagningstiderna måste ställas in på nytt.
Strömavbrott visas i displayen.	Strömmen bröts. Därför avbröts en pågående tillagning. <ul style="list-style-type: none">■ Vrid funktionsväljaren till position 0.■ Starta tillagningen på nytt.

Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Max. drifttid uppnådd visas i displayen.	Ugnen har varit påslagen under ovanligt lång tid. Säkerhetsavstängningen aktiverades. <ul style="list-style-type: none"> ■ Bekräfta med <i>OK</i>. Efter det kan du använda ugnen igen.
 Fel F32 visas i displayen.	Lucklåset för pyrolys aktiveras inte. <ul style="list-style-type: none"> ■ Stäng av ugnen och starta den sedan igen. Starta sedan den önskade pyrolysen på nytt. ■ Om anvisningen visas igen, kontakta Miele service.
 Fel F33 visas i displayen.	Lucklåset för pyrolys öppnas inte. <ul style="list-style-type: none"> ■ Stäng av ugnen och starta den sedan igen. ■ Om lucklåset inte låses upp, kontakta Miele service.
Fel och en felkod som inte anges här visas i displayen.	Ett problem som inte går att åtgärda själv. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontakta Miele service.
Efter avslutat program hörs driftljud från ugnen.	Kylfläkten är fortfarande aktiverad efter tillagningen (se avsnittet "Inställningar – Fortsatt drift för kylfläkt").
Ugnen stänger av sig själv.	Ugnen stängs av automatiskt för att spara energi när den inte används om den inte används inom en viss tid efter att ugnen kopplats in eller efter slutet på en tillagning. <ul style="list-style-type: none"> ■ Koppla in ugnen igen.
Den mjuka kakan/bakverket är inte klart efter den tid som anges i tillagningstabellen.	Den valda temperaturen avviker från receptet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Välj den temperatur som motsvarar receptet.
	Mängden ingredienser avviker från receptet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollera om du har förändrat receptet. Om du har lagt till mer vätska eller ägg blir degen fuktigare och behöver baka under längre tid.
Den mjuka kakan/bakverket blir ojämnt gräddat på ytan.	Du gar valt en felaktig temperatur eller falshöjd. <ul style="list-style-type: none"> ■ En viss skillnad när det gäller färgen förekommer alltid. Om gräddningen är mycket ojämn bör du kontrollera att temperaturen och falshöjden är rätt.
	Bakformens material och/eller färg passar inte funktionen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ljusa eller blanka bakformar är inte lämpade för funktion Över- och undervärme . Använd matta och mörka bakformar.

Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Det är svårt att skjuta in och dra ut FlexiClip-teleskopskenorna.	<p>Det finns för lite fett i FlexiClip-teleskopskenornas kullager.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Smörj kullagren med Miele 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 specialfett hos Miele service eller hos en Miele återförsäljare.
Efter pyrolysen finns det fortfarande kvar smuts i tillagningsutrymmet.	<p>Under pyrolysen förbränns smutsen och blir aska.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Denna aska tar du lättast bort direkt med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa. Om det finns kvar grov smuts startar du pyrolysen igen och väljer eventuellt en längre tid.
Luckan kan inte öppnas efter pyrolysen.	<p>Lucklåset för pyrolys öppnas inte.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vrid driftlägesväljaren till position 0.■ Om lucklåset inte låses upp, kontakta Miele service.
Ugnsbelysningen tänds inte.	<p>Halogenlampan är trasig.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> Risk för skador på grund av varma ytor. Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören. Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du rengör dem för hand.</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Bryt strömmen till ugnen. Dra ur elkontakten eller koppla från säkringen.■ Lossa lampskyddet genom att vrida det ett kvarts varv åt vänster och dra ut det neråt med tätningsringen.■ Byt halogenlampa (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sockel G9).■ Sätt tillbaka lampskyddet med tätningsringen i höljet och fäst det genom att vrida det åt höger.■ Anslut ugnen till elnätet igen.



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

Mieles garanti

Garantitiden för produkten är två år.

Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

Få hjälp vid eventuella störningar

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

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

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

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

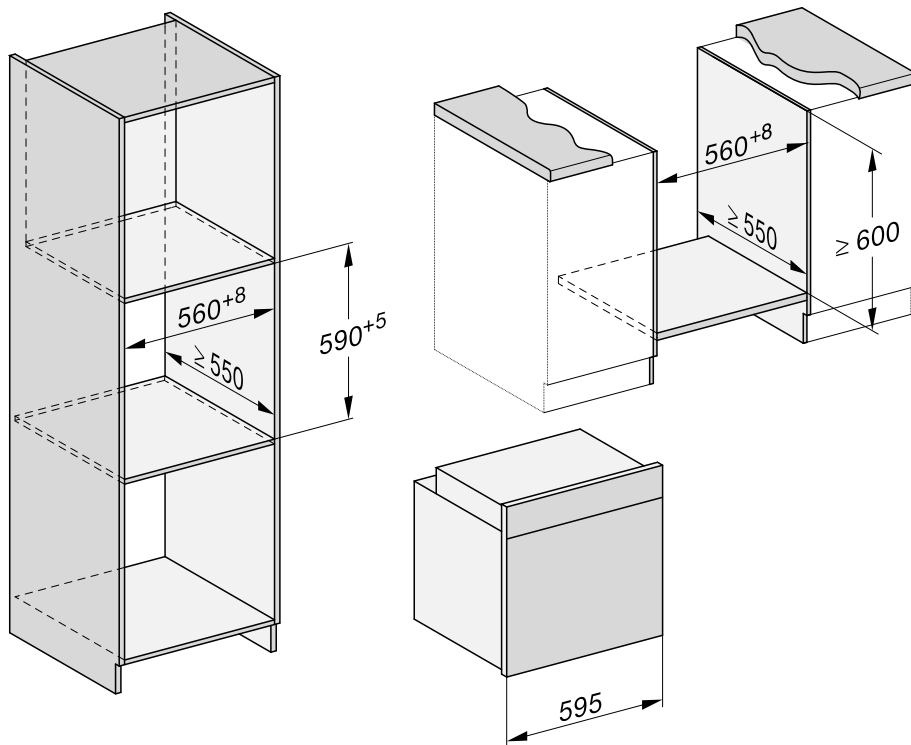
Installation

Inbyggnadsmått

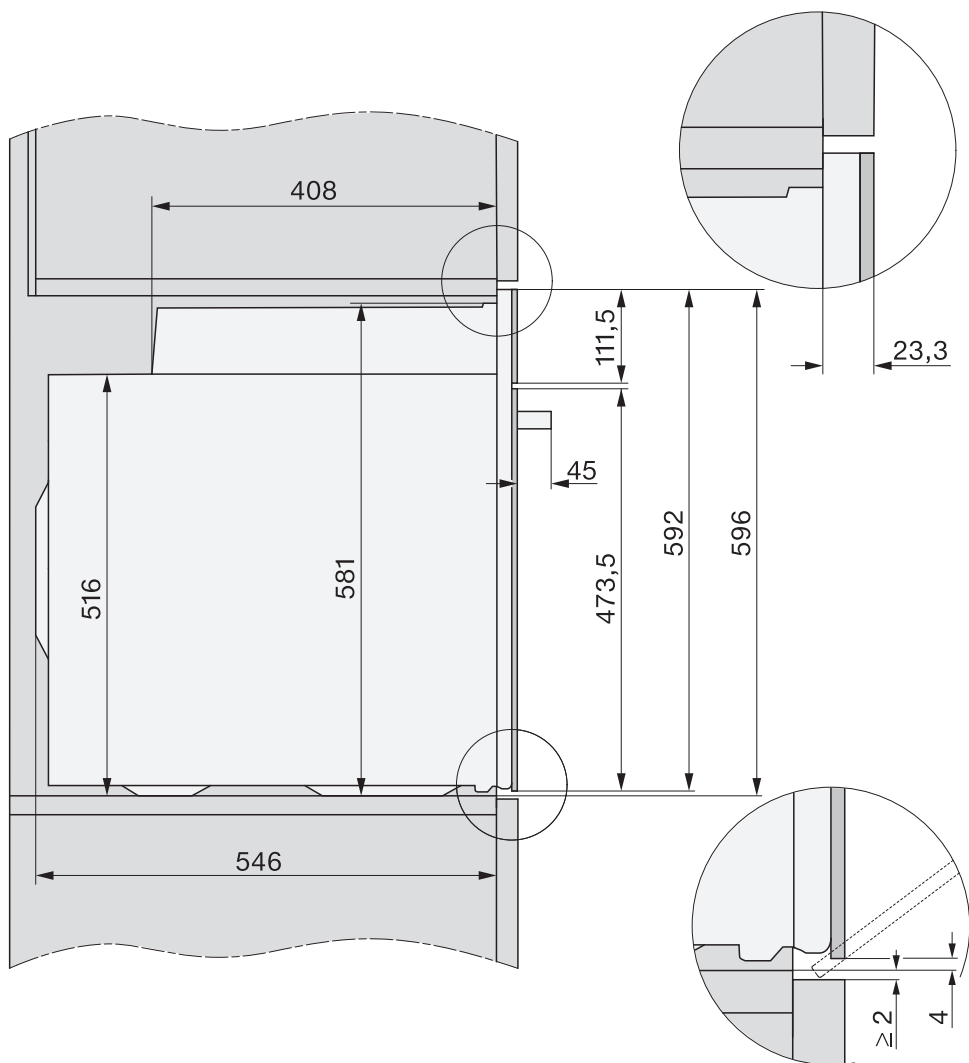
Måttangivelserna anges i mm.

Inbyggnad i ett över- eller underskåp

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

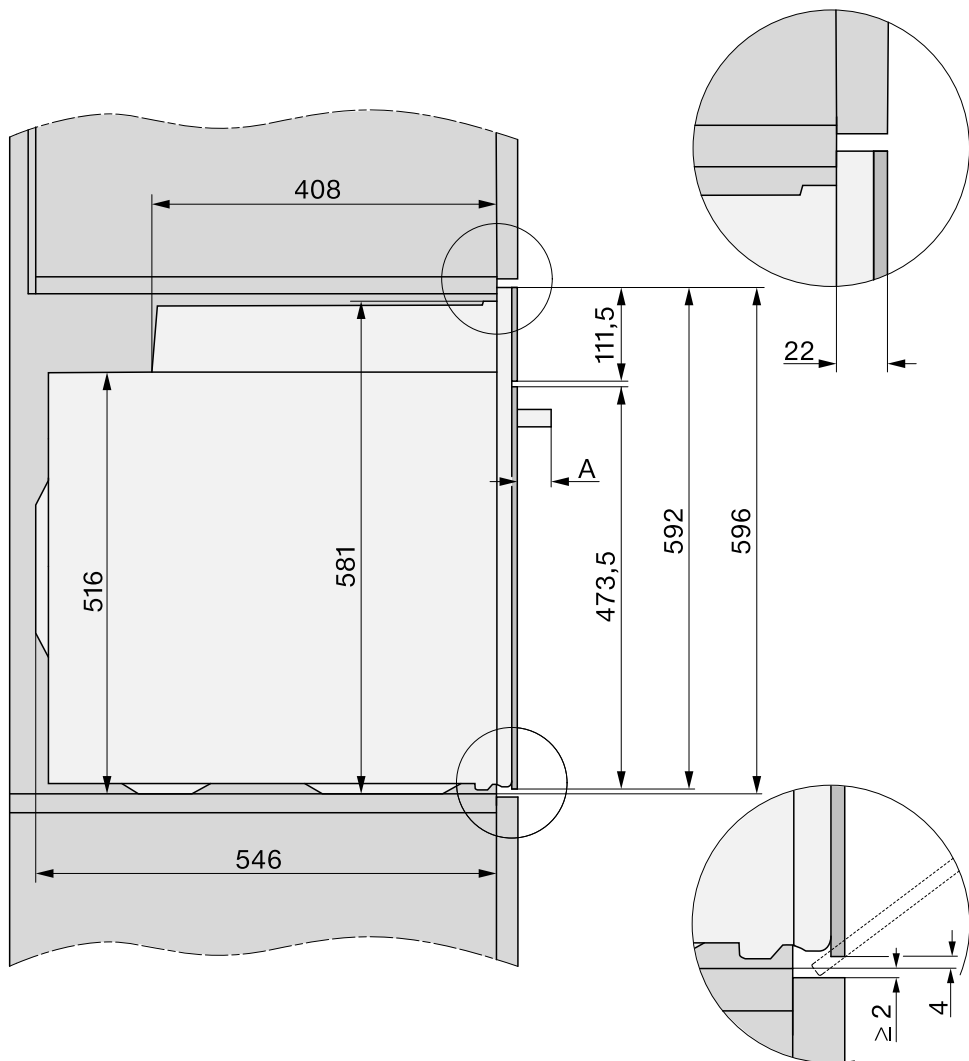


Sidovy H 24xx



Installation

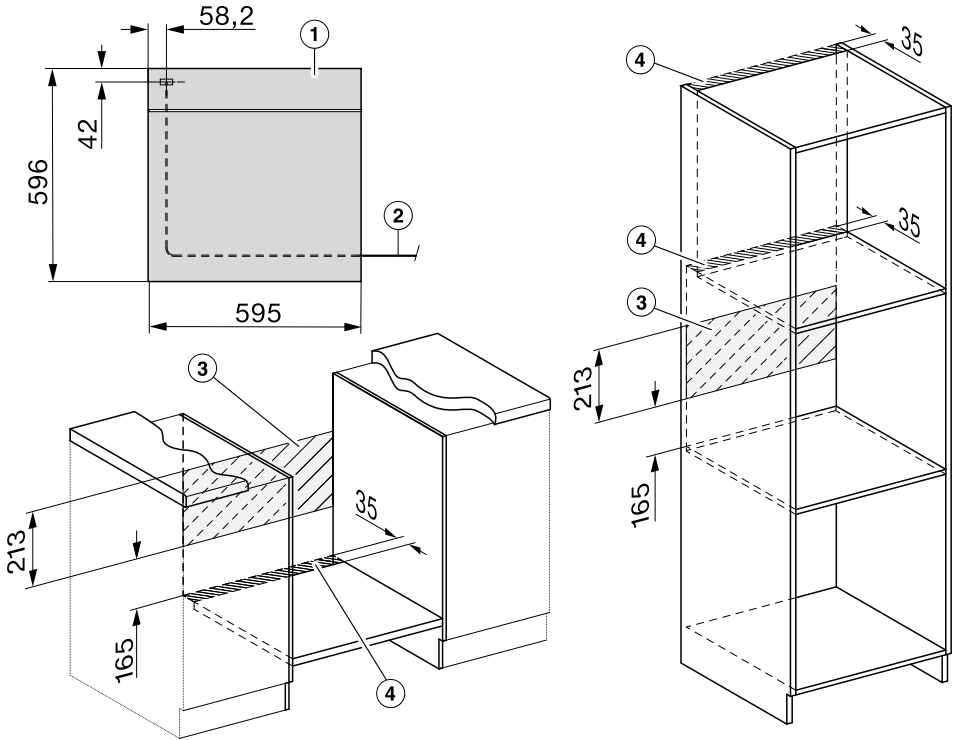
Sidovy H 27xx, H 28xx



A H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

Anslutningar och ventilation



- ① Vy framifrån
- ② Nätanslutningskabel, längd = 1 500 mm
- ③ Ingen anslutning i detta område
- ④ Ventilationsutsnitt minst 150 cm²

Installation

Inbyggnad av ugnen

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

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

När du bygger in ugnen måste du tänka på:

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

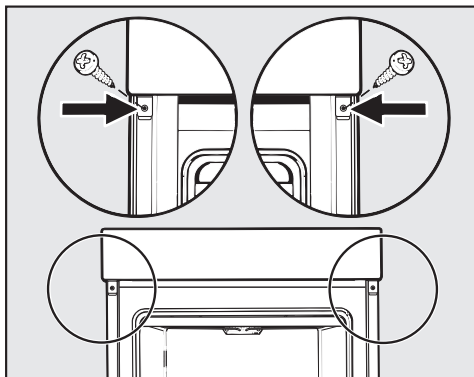
- Anslut ugnen till elen.

Luckan kan skadas om du bär ugnen i handtaget.

Bär ugnen i greppen som sitter på sidorna.

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

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



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

Elanslutning



Risk för skador!

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

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

Anslutningen måste utföras enligt gällande säkerhetsföreskrifter.

Anslutning till vägguttag rekommenderas då detta underlättar eventuell framtida service.

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

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

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

Vid kontakt med Miele uppge alltid:

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

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

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

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

Ugn




















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





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

Maximal anslutningseffekt: se typskylt.


Tillagningstabeller

Kaksmet




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







 funktion, 🌡️ temperatur, ⁵₁ falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme

* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.


- Använd en matt, mörk bakform och ställ den i mitten av ugnsgallret.
- Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .
- Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns) på den undre falshöjden.
- Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.

Deg som knådas

Kakor/bakverk (tillbehör)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Småkakor (1 bakplåt)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Småkakor (2 bakplåtar)		140–150	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
Spritsade kakor* (1 bakplåt)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	25–35
Spritsade kakor* (2 bakplåtar)		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Tårtbotten (ugnsgaller, tårtform, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	35–45
		170–180 ²	1	2	20–30
Cheesecake (ugnsgaller, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Äppelpaj* (galler, form med löstagbara kanter, Ø 20 cm) ¹		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Äppelkaka med lock (ugnsgaller, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Fruktkaka med glasyr (ugnsgaller, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Fruktkaka med glasyr (1 bakplåt)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Mördegskaka söt (1 bakplåt)		210–220 ²	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45




















 funktion, 🌡️ temperatur, ⁵₁ falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus,  Eco - Varmluft,  Över- och undervärme,  Intensivbakning





* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.


- 1 Använd en matt, mörk bakform och ställ den i mitten av ugnsgallret.
- 2 Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .
- 3 Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns) på den undre falshöjden.
- 4 Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.

Tillagningstabeller







Vetedeeg





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

 funktion, 🌡️ temperatur, ⁵₁ falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme

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








Deg med olja och kesella





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


 funktion, 🌡️ temperatur, ⁵₁ falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme

- 1 Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns) på den undre falshöjden.
- 2 Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.

Sockerkakssmet










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




 funktion, 🌡️ temperatur, ⁵₁ falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme

- * Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.
Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).
- 1 Använd en matt, mörk bakform och ställ den i mitten av ugnsgallret.
 - 2 Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .

Tillagningstabeller

















Smördeg och marängsmet









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

 funktion, 🌡️ temperatur, ⁵₁ falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus



- 1 Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns) på den undre falshöjden.
- 2 Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.

Pikant

Livsmedel (tillbehör)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Mördegskaka pikant (1 bakplåt)		220–230 ¹	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Lökpaj (1 bakplåt)		180–190 ¹	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, vetedeg (1 bakplåt)		170–180	1	2	25–35
		210–220 ¹	1	2	20–30
Pizza, deg med kvarg och olja (1 bakplåt)		170–180	1	2	25–35
		190–200 ¹	1	2	25–35
Djupfrost pizza, förgräddad (galler)		200–210	1	2	20–25
Toast* (galler)		300	–	3	6–9
Gratinerat (till exempel toast) (galler på långpanna)		275 ²	2	3	3–6
Grillade grönsaker (galler på långpanna)		275 ²	3	4	5–10 ³
		250 ²	3	3	5–10 ³
Ratatouille (1 långpanna)		180–190	1	2	40–60


















 funktion, 🌡️ temperatur, ⁵₁ falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Över- och undervärme,  Intensivbakning,  Varmluft plus,  Eco - Varmluft,  Grill stor,  Varmluftsgrillning

* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.

- 1 Fövärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .
- 2 Fövärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten. Använd inte funktionen Booster .
- 3 Vänd helst köttet efter halva tillagningstiden.



Tillagningstabeller

Nötkött















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

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


* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.

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

Kalv


















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

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


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

Tillagningstabeller












Fläskkött

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


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

- Använd gallret och långpannan.
- Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.
- Förvärm tillagningsutrymmet till 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.
- Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten. Använd inte funktionen Booster .
- Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).
- Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 60 minuter och häll över cirka 0,5 l vätska.
- Ös på cirka 0,5 liter vätska efter halva tillagningstiden.
- Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 100 minuter och häll över cirka 0,5 l vätska.
- Vänd maten efter halva tiden.
- Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

Lamm, vilt















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





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



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

Tillagningstabeller















Fågel, fisk






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



 funktion,  temperatur, ⁵ falshöjd,  tillagningstid, ⁷ kärntemperatur,  Varmluft plus,  Varmluftsgrellning,  Över- och undervärme,  Eco - Varmluft

- Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten. Använd inte funktionen Booster .
- Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .
- Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).
- Vänd grillbitarna efter halva tiden.
- Ös på cirka 0,25 l vätska i början av tillagningen.
- Ös ytterligare cirka 0,5 l vätska efter 30 minuter.
- Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

Testrätter enligt EN 60350-1

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

 funktion, 🌡️ temperatur,  ⁵ ⁶ falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme,  Grill stor

- ¹ Använd endast originaltillbehör från Miele.
- ² Använd en matt och mörk form med löstagbara kanter. Ställ formen med löstagbara kanter på gallret.
- ³ Välj generellt den lägre temperaturen och kontrollera maten efter den kortast angivna tiden.
- ⁴ Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .
- ⁵ Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten. Använd inte funktionen Booster .
- ⁶ Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).
- ⁷ Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns) på den undre falshöjden. Om du har flera par FlexiClip-teleskopskenor så monterar du bara ett par.
- ⁸ Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.
- ⁹ Vänd maten efter halva tiden.


Anvisningar för testinstitut

Energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1

Fastställandet av energieffektivitetsklass sker enligt EN 60350-1.

Energieffektivitetsklass: A+

Beakta följande anvisningar när du gör mätningen:

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

Datablad för ugnar för hushållsbruk

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

MIELE	
Modellbeteckning	H 2465 BP, H 2466 BP, H 2467 BP, H 2469 BP, H 2761 BP, H 2766 BP, H 2861 BP, H 2863 BP
Energieffektivitetsindex/kavitet ($EEI_{kavitet}$)	81,7
Energieffektivitetsklass/kavitet	
A+++ (effektivast) till D (minst effektiv)	A+
Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet, om tillgänglig i konventionellt läge	1,10 kWh
Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet i varmluftsläge	0,71 kWh
Antal kaviteter	1
Värmekälla/värmekällor per kavitet	electric
Volym för varje kavitet	76 l
Apparatens massa	47,0 kg

Nedan hittar du recepten för automatikprogrammen.

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

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

Recept

Äppelkaka fin

Tillagningstid: 95 minuter

Till 12 bitar

Till toppingen

500 g äpplen, syltiga

2 msk citronsaft

Till smeten

150 g smör | mjukt

150 g socker

8 g vaniljsocker

3 ägg, storlek M

150 g vetemjöl special

½ tsk bakpulver

Till formen

1 tsk smör

Till pudring

1 msk florsocker

Tillbehör

Galler

Form med löstagbara kanter, Ø 26 cm

Sil, finmaskig

Tillagning

Skala äpplena och dela dem i klyftor. Gör snitt på den välvda sidan med ett avstånd på cirka 1 cm, blanda med citronsaft och ställ åt sidan.

Smörj en form med löstagbara kanter.

Rör smör, socker och vaniljsocker poröst i cirka 2 minuter. Tillsätt varje ägg var för sig och rör ner ½ minut vardera.

Blanda bakpulver och mjöl och tillsätt de övriga ingredienserna.

Fördela smeten jämnt i formen. Tryck ner äpplena lätt i smeten med den kupiga sidan upp.

Ställ formen på gallret i tillagningsutrymmet och grädda kakan.

Låt kakan vara kvar 10 minuter i formen. Lossa sedan kakan från formen och låt den svalna på bak- och stekgallret. Pudra över florsocker.

Inställning

Automatikprogram

 | Äppelkaka fin

Programtid: 55 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 165–175 °C

Förvärmning: nej

Tillagningstid: 45–55 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tips

Istället för florsocker kan du även pensla kakan med lätt uppvärmd, slätrörd aprikosmarmelad.

Tårtbotten

Tillagningstid: 75 minuter

Till 12 bitar

Till smeten

4 ägg, storlek M

4 msk vatten | varmt

175 g socker

200 g vetemjöl special

1 tsk bakpulver

Till formen

1 tsk smör

Tillbehör

Galler

Sil, finmaskig

Form med löstagbara kanter, Ø 26 cm

Bakplåtspapper

Tillagning

Separera äggulan från äggvitan. Vispa äggvita och vatten mycket hårt. Håll sedan långsamt ner sockret. Tillsätt den vispade äggulan.

Skjut in bak- och stekgallret i tillagningssutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Blanda mjöl med bakpulver, sila blandningen över äggblandningen och blanda försiktigt med en stor visp.

Smörj botten på formen med löstagbara kanter med lite fett och lägg på ett bakplåtspapper. Håll smeten i formen och fördela den jämnt.


Ställ sedan in sockerkaksbotten i tillagningssutrymmet och grädda den gyllengul.

Låt kakan svalna 10 minuter i formen efter gräddning. Lossa sedan kakan från formen och låt den svalna på bak- och stekgallret. Skär sockerkaksbotten två gånger vågrätt så att du får tre bottenar.

Ha på den förberedda fyllningen.

Inställning

Automatikprogram

 | Sockerkaksbotten

Programtid: 36 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 160–170 °C

Förvärmning: ja

Tillagningstid: 30–40 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tips

För en sockerkaka med choklad ska 2–3 teskedar kakao tillsättas i mjölblandningen.

Recept

Fyllning till tårtbotten

Tillagningstid: 30 minuter

Till fyllning med kesella och grädde

500 g kesella, 20 % fett

100 g socker

100 ml mjölk, 3,5 % fett

8 g vaniljsocker

1 citron | bara saften

6 blad gelatin, vit

500 g grädde

Till pudring

1 msk florsocker

Till cappuccinofyllningen

100 g choklad, mörk

500 g grädde

6 blad gelatin, vit

80 ml espresso

80 ml kaffelikör

16 g vaniljsocker

1 msk kakao

Till pudring

1 msk kakao

Tillbehör

Tårtbotten

Sil, finmaskig

Tillredning av fyllning med kesella och grädde

Blanda en fyllning bestående av kesella, socker, mjölk, vaniljsocker och citronsaft. Lägg gelatinet i kallt vatten tills det mjuknat, krama ur och lös upp det i mikrovågsugn eller på en häll med låg effekt.

Blanda lite kesellablandning med gelatinet och rör om.

Rör ner blandningen i kesellamassan och ställ kallt. Vispa grädden hårt och vänd ner i kesellamassan.

Lägg den första sockerkaksbotten på en tårtplatta, bred på kesellamassan, lägg sedan över den andra sockerkaksbotten, bred på kesellamassan och lägg över den tredje sockerkaksbotten.

Kyl tårtan väl. Pudra över florsocker före servering.

Tillagning cappuccinofyllning

Smält chokladen till cappuccinofyllningen. Vispa grädde och och ställ en liten mängd åt sidan som ska bres på toppen. Lägg gelatinet i kallt vatten, krama ur det och lös upp det i mikrovågsugn eller på en häll med låg effekt och låt svalna.

Blanda i hälften av espresson och kaffelikören i gelatinet och blanda med grädden.

Dela upp kaffe-gräddeblandningen i två delar. Blanda vaniljsocker i den ena halvan och choklad och kakao i den andra halvan.

Lägg den första sockerkaksbotten på en tårtplatta, droppa lite kaffelikör och espresso på botten och bred på den mörka grädden. Lägg över nästa botten, droppa resterande vätska över denna och bred på den ljusa grädden. Lägg över den tredje botten, bred på grädden som har ställts åt sidan och strö över kakao.

Tips

För en fruktigare smak på kesellamassan kan lite rivet citronskal eller 300 g vätska från mandarinklyftor eller aprikos blandas i.

Tigerkaka

Tillagningstid: 80 minuter

Till 18 bitar

Till smeten

250 g smör | mjukt

200 g socker

8 g vaniljsocker

4 ägg, storlek M

200 g gräddfil

400 g vetemjöl special

16 g bakpulver

1 nypa salt

3 msk kakao

Till formen

1 tsk smör

Tillbehör

Kransform, Ø 26 cm

Galler

Tillagning

Blanda smör, socker och vaniljsocker krämigt. Tillsätt varje ägg var för sig och rör ner ½ minut vardera. Tillsätt gräddfilen. Blanda mjöl med bakpulver och salt och rör ner i de övriga ingredienserna.

Smörj kransformen och lägg i hälften av smeten.

Rör ner kakao i den andra halvan av smeten. Fördela den mörka smeten över den ljusa degen. Dra en gaffel i spiraler genom de olika smetskikten.

Ställ kransformen på gallret i tillagningstrymmet och grädda kakan.

Låt kakan vara kvar 10 minuter i formen. Lossa sedan kakan från formen och låt den svalna på bak- och stekgallret.

Inställning

Automatikprogram

 | Tigerkaka

Programtid: 55 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 150–160 °C

Förvärmning: nej

Tillagningstid: 50–60 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Recept

Smulkaka med frukt

Tillagningstid: 150 minuter
20 bitar

Till degen

42 g jäst, färsk
150 ml mjölk, 3,5 % fett | ljummen
450 g vetemjöl, typ 405
50 g socker
90 g smör | mjukt
1 ägg, storlek M

Till toppingen

1,25 kg äpplen

Till smuldegen

240 g vetemjöl special
150 g socker
16 g vaniljsocker
1 tsk kanel
150 g smör | mjukt

Tillbehör

Bakplåt eller långpanna

Tillagning

Lös upp jästen genom att röra ut den i mjölken. Blanda i mjöl, socker, smör och ägg och knåda ihop allt till en smidig deg.

Forma degen till en boll, lägg den i en bunke, täck över den med en fuktad handduk och ställ in bunken i tillagningsutrymmet. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Skala äpplena, kärna ur dem och skär dem i stavar.

Knåda igenom degen lätt och kavla ut den på bakplåten eller universalplåten. Fördela äpplena jämnt över degen.


Blanda mjöl, socker, vaniljsocker och kanel och gör en smuldeg med smöret. Fördela över äpplena.


Ställ in kakan i tillagningsutrymmet och låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2.

Grädda kakan så att den blir gyllenbrun.

Inställning


Jäsa vetedeg

Jäsfas 1
Funktion: 
Temperatur: 30 °C
Jästid: 30–45 minuter


Jäsfas 2
Funktion: 
Temperatur: 30 °C
Jästid: 30 minuter

Grädda kaka

Automatikprogram

 | Smulpaj med frukt
Programtid: 44 minuter

Manuell

Funktion: 
Temperatur: 180–190 °C
Förvärmning: nej
Tillagningstid: 40–50 minuter
Falshöjd: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Tips

Istället för äpplen kan du även använda 1 kg urkärnade plommon eller körsbär.

Småkakor med romsmak

Tillagningstid: 135 minuter

70 st (2 plåtar)

Ingredienser

250 g vetemjöl special

½ tsk bakpulver

80 g socker

8 g vaniljsocker

1 flaska romarom

3 msk vatten

120 g smör | mjukt

Tillbehör

Kavel

Kakformar

2 bakplåtar eller universalplåtar

Tillagning

Blanda mjöl, bakpulver, socker och vaniljsocker. Knåda snabbt ihop blandningen med övriga ingredienser till en smidig deg och ställ den kallt i minst 60 minuter.

Kavla ut degen så att den blir cirka 3 mm tjock, ta ut kakorna och lägg på bak- eller universalplåten.

Ställ in småkakorna i tillagningsutrymmet och grädda.

Inställning

Automatikprogram

 | Småkakor |

1 bakplåt / 2 bakplåtar

Programtid 1 plåt: 25 minuter

Programtid 2 plåt: 26 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 140–150 °C

Förvärmning: nej

Tillagningstid: 25–35 minuter

Falshöjd 1 plåt:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Falshöjd 2 plåtar:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Tips

Ingrediensmängden gäller för 2 plåtar. Halvera mängden för 1 plåt eller baka kakorna efter varandra.

Recept

Spritsade kakor

Tillagningstid: 50 minuter
50 st (2 plåtar)

Ingredienser

160 g smör | mjukt
50 g råsocker
50 g florsocker
8 g vaniljsocker
1 nypa salt
200 g vetemjöl special
1 ägg, storlek M | bara äggvitan

Tillbehör

Spritspåse
Stjärntyll, 9 mm
2 bakplåtar eller universalplåtar

Tillagning


Vispa smöret fluffigt. Tillsätt socker, florsocker, vaniljsocker och salt och rör om tills smeten är mjuk. Blanda i mjölet och slutligen även äggvitan.

Håll smeten i en spritspåse och spritsa cirka 5–6 cm långa remsor på bak- eller universalplåten.

Ställ sedan in bakverken i tillagningsutrymmet och grädda dem gyllengula.

Inställning

Automatikprogram

 | Glaserade kex | 1 bakplåt / 2 bakplåtar

Programtid 1 plåt: 24 minuter

Programtid 2 plåt: 31 minuter

Manuell

till 1 plåt

Funktion: 

Temperatur: 150–160 °C

Förvärmning: nej

Tillagningstid: 20–30 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

2 plåtar

Funktion: 

Temperatur: 140–150 °C

Förvärmning: nej

Tillagningstid: 25–35 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Tips

Ingrediensmängden gäller för 2 plåtar. Halvera mängden för 1 plåt eller baka kakorna efter varandra.

Valnötsmuffins

Tillagningstid: 95 minuter
12 st

Ingredienser

80 g russin
40 ml rom
120 g smör | mjukt
120 g socker
8 g vaniljsocker
2 ägg, storlek M
140 g vetemjöl special
1 tsk bakpulver
120 g valnötter | grovhackade

Tillbehör

Muffinsplåt för 12 muffins à Ø 5 cm
Muffinsformar, Ø 5 cm
Galler

Tillagning

Låt russinen dra i rommen cirka 30 minuter.


Vispa smöret fluffigt. Tillsätt först socker, därefter vaniljsocker och sist äggen. Blanda i mjöl och bakpulver. Rör ner valnötterna. Rör sedan ner romrussin.

Lägg i muffinsformarna på muffinsplåten. Fördela smeten jämnt i formarna med 2 matskedar.

Ställ muffinsplåten på gallret i tillagningstrymmet och grädda.

Inställning

Automatikprogram

 | Valnötsmuffins

Programtid: 37 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 150–160 °C

Förvärmning: nej

Tillagningstid: 30–40 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Recept

Pizza (vetedeg)

Tillagningstid: 90 minuter

4 portioner

Till degen

30 g jäst, färsk

170 ml vatten | ljummet

300 g vetemjöl special

1 tsk socker

1 tsk salt

½ tsk timjan, pressad

1 tsk oregano

1 msk olja

Till toppingen

2 gula lökar

1 vitlöksklyfta

400 g tomaters på burk, skalade, i bitar

2 msk tomatpuré

1 tsk socker

1 tsk oregano

1 lagerblad

1 tsk salt

Peppar

125 g mozzarella

125 g goudaost, riven

Till stekningen

1 msk olivolja

Tillbehör

Bakplåt eller långpanna

Tillagning

Lös upp jästen under omrörning i vatten. Blanda mjöl, socker, salt, timjan, oregano och olja och knåda 6–7 minuter till en smidig deg.

Forma degen till en boll, lägg den i en bunke och täck över den med en fuktad handduk. Låt jäsa i 20 minuter i rums-temperatur.

Skär gul lök och vitlök i små tärningar till toppingen. Värm upp olja i en panna. Svetta gul lök och vitlök. Tillsätt tomat-er, tomatpuré, socker, oregano, lagerblad och salt.

Låt såsen koka 5 minuter på låg värme.

Ta bort lagerbladet och smaka av med salt och peppar. Skiva mozzarellan.

Baka ut degen på bakplåten eller långpannan. Låt jäsa i 10 minuter i rums-temperatur.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Fördela såsen över degen. Lämna en kant på cirka 1 cm. Lägg på mozzarella och strö över goudaost.

Sätt in pizzan i tillagningsutrymmet och grädda.

Inställning

Automatikprogram

Auto | Pizza | Vetedeg

Programtid: 32 minuter

Manuell

Funktion:

Temperatur: 200–210 °C

Förvärmning: ja

Tillagningstid: 20–30 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tips

Alternativt kan pizzan toppas med skin-ka, salami, champinjoner, lök eller ton-fisk.

Pizza (deg med kesella och olja)

Tillagningstid: 60 minuter

4 portioner

Till degen

120 g kesella, 20 % fett

4 msk mjölk, 3,5 % fett

4 msk olja

2 ägg, storlek M | bara äggulan

1 tsk salt

1½ tsk bakpulver

250 g vetemjöl special

Till toppingen

2 gula lökar

1 vitlöksklyfta

400 g tomater på burk, skalade, i bitar

2 msk tomatpuré

1 tsk socker

1 tsk oregano

1 lagerblad

1 tsk salt

Peppar

125 g mozzarella

125 g goudaost, riven

Till stekningen

1 msk olivolja

Tillbehör

Bakplåt eller långpanna

Tillagning

Skär gul lök och vitlök i små tärningar till toppingen. Värm upp olja i en panna. Svetta gul lök och vitlök. Tillsätt tomater, tomatpuré, socker, oregano, lagerblad och salt.

Låt såsen koka 5 minuter på låg värme.

Ta bort lagerbladet. Smaka av med salt och peppar. Skiva mozzarellan.

Blanda kesella, mjölk, olja, äggula och salt till degen. Blanda bakpulver och mjöl. Rör ner hälften i degen. Rör sedan ner resten.

Baka ut degen på bakplåten eller långpannan.


Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Fördela såsen över degen. Lämna en kant på cirka 1 cm. Lägg på mozzarella och strö över goudaost.

Sätt in pizzan i tillagningsutrymmet och grädda.

Inställning

Automatikprogram

 | Pizza | Deg m. olja och kesella
Programtid: 33 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 180–190 °C

Förvärmning: ja

Tillagningstid: 25–35 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Tips

Alternativt kan pizzan toppas med skin-ka, salami, champinjoner, lök eller tonfisk.

Recept

Kyckling

Tillagningstid: 95 minuter

2 portioner

Ingredienser

1 kyckling, tillagningsfärdig (å 1,2 kg)

2 msk olja

1½ tsk salt

2 tsk paprikapulver, sött

1 tsk curry

Tillbehör

Galler

Gratängform 22 cm x 29 cm

Steksnöre

Tillagning

Rör ner salt, paprikapulver och curry i olja och pensla kycklingen med blandningen.

Bind ihop kycklingklubborna med köksgarn och lägg kycklingen med bröstsidan uppåt i gratängformen.

Ställ gratängformen på gallret och skjut in den i ugnstrymmet så att klubborna pekar mot luckan. Stek kycklingen.

Inställning

Automatikprogram

 | Kyckling

Programtid: 80 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 180–190 °C

Förvärmning: nej

Tillagningstid: 75–85 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Oxfileé (stek)

Tillagningstid: 65 minuter

4 portioner

Till oxfilén

1 kg oxfileé, tillagningsfärdig

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

Till stekningen

2 msk olja

Tillbehör

Långpanna

Tillagning

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp olja i en panna och bryn oxfileén ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ut oxfilén. Blanda olja, salt och peppar och pensla oxfilén med blandningen.

Lägg oxfilén i långpannan och skjut in den i tillagningsutrymmet. Stek oxfilén.

Inställning

Automatikprogram

 | Oxfileé

Programtid:

Blodigt: 36 minuter

Medium: 43 minuter

Genomstekt: 59 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 180–190 °C

Förvärmning: ja

Tillagningstid: 20–30 minuter (Blodigt),

35–45 minuter (Medium), 50–60 minuter

(Genomstekt)

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Recept

Forell

Tillagningstid: 65 minuter

4 portioner

Till forellerna

4 foreller (å 250 g), tillagningsfärdiga

2 msk citronsaft

Salt

Peppar

Till toppingen

200 g champinjoner, färska

½ gul lök

1 vitlöksklyfta

25 g persilja

Salt

Peppar

Till ugnen

3 msk smör

Tillbehör

Långpanna

Tillagning

Droppa citronsaft över forellerna. Salta och peppra in- och utvändigt.

Putsa champinjonerna till fyllningen. Finhacka lök, vitlök, champinjoner och persilja och blanda ihop. Krydda med salt och peppar.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Fyll forellerna med blandningen och lägg dem bredvid varandra på universalplåten. Klicka på smör.

Skjut in långpannan i tillagningsutrymmet. Tillaga forellerna.

Inställning

Automatikprogram

 | Forell

Programtid: 36 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 210–220 °C

Förvärmning: ja

Tillagningstid: 20–30 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tips

Servera forellerna med citronskivor och brynt smör.

Laxfilé

Tillagningstid: 40 minuter

4 portioner

För laxfilén

4 laxfiléer (à 200 g), tillagningsfärdiga

2 msk citronsaft

Salt

Peppar

Till ugnen

3 msk smör

Att strö över

1 tsk dill, hackad

Tillbehör

Långpanna

Tillagning

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Lägg laxfiléerna i långpannan. Droppa över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Klicka på smör på laxfiléerna och strö över dill.

Skjut in långpannan i tillagningsutrymmet och tillaga laxfiléerna.

Inställning

Automatikprogram

 | Laxfilé

Programtid: 27 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 200–210 °C

Förvärmning: ja

Tillagningstid: 10–20 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Recept

Laxforell

Tillagningstid: 65 minuter

4 portioner

Laxforell

1 laxforell (å 1 kg), hel, tillagningsfärdig

1 citron | bara saften

Salt

Till toppingen

2 schalottenlökar

2 vitlöksklyftor

2 skivor formfranska

50 g kapris, små

1 ägg, storlek M | bara äggulan

2 msk olivolja

Salt

Peppar

Chilipulver

Tillbehör

Träspett

Långpanna

Tillagning

Droppta citronsaft över laxforellen. Salta in- och utvändigt.

Fintärna schalottenlökar, vitlök och formfranska till fyllningen. Blanda kapris, äggula, olivolja, schalottenlökar, vitlök och formfranska. Krydda med salt, peppar och chilipulver.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Fyll laxforellen med blandningen. Förslut öppningen med små träspett.

Lägg laxforellen på långpannan och skjut in den i tillagningsutrymmet. Tillaga laxforellen.

Inställning

Automatikprogram

 | Laxforell

Programtid: 46 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 210–220 °C

Förvärmning: ja

Tillagningstid: 30–40 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Potatis- och ostgratäng

Tillagningstid: 90 minuter

4 portioner

Till gratängen

600 g potatis, mjölig

75 g goudaost, riven

Till formen

1 vitlöksklyfta

Att hälla över

250 g grädde

1 tsk salt

Peppar

Muskot

Att strö över

75 g goudaost, riven

Tillbehör

Gratängform, Ø 26 cm

Galler

Tillagning

Gnid in gratängformen med vitlök.

Blanda grädde, salt, peppar och muskot.

Skala potatisen och skär den i 3–4 mm tunna skivor. Blanda potatisen med Goudan och grädden och häll blandningen i gratängformen.

Strö över goudaosten.

Sätt potatis- och ostgratängen på galleret i tillagningsutrymmet och grädda den gyllenbrun.

Inställning

Automatikprogram

 | Potatisgratäng

Programtid: 50 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 180–190 °C

Förvärmning: nej

Tillagningstid: 55–65 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Recept

Lasagne

Tillagningstid: 125 minuter

4 portioner

Till lasagen

8 lasagneplattor (som inte behöver förkokas)

Till köttfärssåsen med tomater

50 g bacon, rökt | fint tärnat

375 g köttfärs, hälften nötkött, hälften fläskkött

2 gula lökar | tärnade

800 g tomater på burk, skalade

30 g tomatpuré

125 ml buljong

1 tsk timjan, färsk | hackad

1 tsk oregano, färsk | hackad

1 tsk basilika, färsk | hackad

Salt

Peppar

Till champinjonsåsen

20 g smör

1 gul lök | hackad

100 g champinjoner, färska | i skivor

2 msk vetemjöl

250 g grädde

250 ml mjölk, 3,5 % fett

Salt

Peppar

Muskot

2 msk persilja, färsk | hackad

Att strö över

200 g goudaost, riven

Tillbehör

Gratängform 32 cm x 22 cm

Galler

Tillagning

Värm upp en panna till köttfärssåsen.

Bryn bacontärningarna, tillsätt köttfärsen och stek under omröring. Tillsätt

gul lök och fräs den. Hacka tomaterna.

Rör ner tomater, tomatjuice, tomatpuré och buljong. Krydda med örter, salt och peppar. Låt koka cirka 5 minuter på låg värme.

Fräs gul lök i smör till champinjonsåsen.

Tillsätt champinjonerna och stek snabbt. Strö över mjöl och rör ihop.

Red av med grädde och mjölk. Krydda med salt, peppar och muskot. Låt såsen koka cirka 5 minuter på låg värme.

Tillsätt avslutningsvis persilja.

Lägg sedan lager av ingredienserna i gratängformen i följande ordning:

– 1/3 tomatbaserad köttfärssås

– 4 lasagneplattor

– 1/3 tomatbaserad köttfärssås

– 1/2 champinjonsås

– 4 lasagneplattor

– 1/3 tomatbaserad köttfärssås

– 1/2 champinjonsås

Strö goudaost över lasagnen, sätt den på gallret i tillagningsutrymmet och grädda den gyllenbrun.

Inställning

Automatikprogram

 | Lasagne

Programtid: 55 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 185–195 °C

Förvärmning: nej

Tillagningstid: 55–65 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

Konformitetsdeklaration

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

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

För bruksanvisningar, service och information går du till Produktinformation under Kundservice på www.miele.se. Ange produktens namn eller serienummer.

Frekvensband för wifi-modulen	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-------------------------------	-------------------------

Maximal sändningseffekt för wifi-modulen	< 100 mW
--	----------

Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen

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

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

Miele AB
Industrivägen 20, Box 1397
171 27 Solna

Tel / Serviceanmälan:
08-562 29 000

www.miele.se

Tyskland

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

H 2465 BP, H 2466 BP, H 2467 BP, H 2469 BP, H 2761 BP,
H 2766 BP, H 2861 BP, H 2863 BP

Bruks- och monteringsanvisning Induktionshällar



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

Innehåll

Säkerhetsanvisningar och varningar	5
Bidra till att skona miljön	14
Översikt	15
Häll	15
KM 7404 FX, KM 7464 FR, KM 7464 FL	15
KM 7414 FX, KM 7414 FX Glas, KM 7474 FR, KM 7474 FL	16
KM 7465 FR, KM 7465 FL	17
Manöverpanel	18
Fakta kokzoner	20
Första gången produkten används	23
Rengöra hällen första gången	23
Använda hällen första gången	23
Miele@home	24
Con@ctivity	27
Så fungerar det	29
Ljud	29
Powermanagement	30
Kokkärl	31
Energispartips	33
Tabell för inställning av effektläge	34
Användning	35
Användning	35
Starta hällen	36
Ställa in effektläge	36
Ändra effektläge	36
Stänga av kokzon/häll	36
Restvärmeindikering	37
Ställa in effektläge - utökat inställningsområde	37
PowerFlex-kokzon	38
Uppkokningsautomatik	39
Booster	40
Varmhållning	41
Timer	42
Äggklocka	42
Avstängningsautomatik	43
Använda timerfunktioner samtidigt	44

Tillvalsfunktioner	45
Stop&Go	45
Återställning.....	45
Demoläge	46
Visa data för hällen.....	46
Säkerhetsanordningar	47
Driftspärr/funktionsspärr	47
Säkerhetsavstängning	48
Överhettningsskydd	49
Programmering	50
Anvisningar för testinstitut	53
Rengöring och skötsel	54
Hur du klarar av mindre fel själv	56
Meddelanden i indikeringarna/displayen	56
Oväntat beteende.....	57
Otillfredsställande resultat.....	58
Allmänna problem och tekniska fel	58
Extra tillbehör	59
Miele service	60
Få hjälp vid eventuella störningar	60
Typskylt	60
Mieles garanti	60
Installation	61
Säkerhetsanvisningar för inbyggnad	61
Säkerhetsavstånd.....	62
Inbyggnadsanvisningar	66
Ovanpåliggande montering	66
Planmontering	67
Tätninglist.....	67
Inbyggnadsmått – utan ram	68
KM 7464 FR	68
KM 7465 FR	69
KM 7464 FL, KM 7465 FL	70
KM 7474 FR	71
KM 7474 FL.....	72
Ovanpåliggande montering.....	73

Innehåll

Inbyggnadsmått – planmonterad	74
KM 7404 FX.....	74
KM 7414 FX.....	75
KM 7414 FX Glas	76
KM 7464 FL, KM 7465 FL	77
KM 7474 FL.....	78
Planmontering	79
Elanslutning	80
Produktinformation	83
Konformitetsdeklaration.....	86

Säkerhetsanvisningar och varningar

Denna häll uppfyller gällande säkerhetskrav. Felaktig användning kan dock medföra person- och saksador.

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

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

Miele tar inget ansvar för skador som har uppstått på grund av att dessa anvisningar inte har följts.

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

Säkerhetsanvisningar och varningar

Användningsområde

- ▶ Denna häll är avsedd att användas i hushåll och hushållsliknande miljöer.
- ▶ Hällen är inte avsedd att användas utomhus.
- ▶ Hällen är endast avsedd att användas i hushåll för tillagning och varmhållning av mat. All annan användning är otillåten.
- ▶ Personer, som på grund av sina fysiska, sensoriska eller psykiska förmågor, eller på grund av bristande erfarenhet eller okunskap, inte är kapabla att använda hällen på ett säkert sätt, måste hållas under uppsikt vid användningen. De får använda hällen 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.

Om det finns barn i hemmet

- ▶ Barn under åtta år bör hållas borta från hällen. De får endast använda den under uppsikt.
- ▶ Barn äldre än åtta år får använda hällen utan uppsikt endast om de fått utbildning i användningen så att de kan använda den säkert. Barn måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.
- ▶ Barn får inte rengöra hällen utan uppsikt.
- ▶ Håll uppsikt över barn som befinner sig i närheten av hällen. Låt inga barn leka med den.
- ▶ Hällen blir mycket varm under användning och fortsätter att vara det en stund efter avstängning. Håll därför barn borta från hällen tills den har svalnat.
- ▶ Risk för brännskada. Förvara inte föremål som kan intressera barn bakom eller ovanför hällen. De kan då få för sig att klättra upp på den.
- ▶ Risk för bränn- och skållningsskador. 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.
- ▶ Kvävningrisk. 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.
- ▶ Använd driftspärren så att barn inte oövervakat kan koppla in hällen. Koppla in spärren när du använder hällen, så att barn inte kan ändra (valda) inställningar.

Säkerhetsanvisningar och varningar

Teknisk säkerhet

- ▶ Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarlig fara för användaren. Installation och service får endast utföras av Miele service eller av Miele auktoriserad fackman.
- ▶ Skador på hällen kan riskera din säkerhet. Kontrollera att den inte har några synliga skador. Använd aldrig en skadad häll.
- ▶ Det är möjligt att tidvis eller permanent använda en fristående eller icke nätsynkron energiförsörjningsenhet (till exempel fristående elnätverk, backupsystem). Driften förutsätter att energiförsörjningsenheten följer föreskrifterna enligt EN 50160 eller liknande. De skyddsåtgärder som ska tas på uppställningsplatsen och i denna Miele-produkt vad gäller funktion och arbetssätt måste även säkerställas i fristående respektive icke nätsynkron drift. Vid behov ska åtgärderna ersättas med likvärdiga åtgärder i installationen. Exempelvis enligt det som står i aktuell publicering från VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Hällens 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 hällens typskylt måste absolut överensstämma med elnätets, för att undvika skador på hällen. Jämför dessa data före anslutning. Fråga en elektriker vid tveksamhet.
- ▶ Grenuttag eller förlängningskablar uppfyller inte den nödvändiga säkerheten (brandfara). Anslut inte hällen till elnätet med hjälp av sådana.
- ▶ Använd inte hällen annat än när den är inbyggd. På så vis garanteras en säker funktion.
- ▶ Hällen får inte användas på uppställningsplatser som inte är fasta (till exempel båtar).

Säkerhetsanvisningar och varningar

▶ Kontakt med strömförande anslutningar och ändring av hällens elektriska och mekaniska konstruktion kan utgöra fara för användaren samt leda till funktionsstörningar.

Öppna aldrig hällens hölje.

▶ Garantianspråk går förlorade om hällen repareras av andra än av Miele auktoriserad service.

▶ Endast om originalreservdelar används garanterar Miele att alla säkerhetskrav uppfylls.

▶ Hällen är inte avsedd att användas med ett externt tidur eller ett separat fjärrstyrningssystem.

▶ Hällen måste anslutas till elnätet av en elektriker (se avsnittet “Installation – Elanslutning”).

▶ Om anslutningskabeln skadas måste en elfackman ersätta den med en speciell anslutningskabel (se avsnittet “Installation – Elanslutning”).

▶ Vid installation, underhållsarbeten och reparationer måste fläkten vara spänningsfri. Säkerställ att den är spänningsfri genom att:

- se till att säkringarna är frånslagna eller
- skruva ur/slå ifrån säkringen.
- Dra ut stickproppen (om sådan finns). Dra inte i anslutningskabeln utan i stickproppen.

▶ Risk för elektriska stötar. Ta aldrig hällen i drift om något fel har uppstått eller om det finns sprickor, brott eller repor i glaskeramiksivian. Skulle något sådant uppstå under drift så stäng av hällen direkt. Bryt strömmen till hällen. Kontakta Miele service.

▶ Om hällen har byggts in bakom en möbelfront (t.ex. en lucka), får möbelfronten aldrig stängas medan hällen är i drift. Bakom en stängd skåplucka lagras för mycket värme och fukt. På så vis kan häll, inbyggnadsskåp och golv skadas. Stäng möbelfronten först när restvärmeindikeringarna har slocknat.

Säkerhetsanvisningar och varningar

Användning

- ▶ Hällen blir mycket varm under användning och fortsätter att vara det en stund efter avstängning. Först när restvärmeindikeringen är släckt föreligger inte längre någon risk för brännskada.
- ▶ Olja och fett kan självantända vid överhettning. Släck aldrig olje- och fettbränder med vatten. Stäng av hällen. Kväv elden med ett lock eller en brandfilt.
- ▶ Lämna inte hällen utan uppsikt när den är i drift. Ha alltid uppsikt, även vid korta matlagningstider.
- ▶ Eldflammor kan antända fettfiltren på en fläkt. Flambera aldrig under en fläkt.
- ▶ När sprayburkar, lättantändliga vätskor eller brännbart material värms upp kan de antändas. Förvara därför aldrig lättantändliga föremål i lådor direkt under hällen. Eventuella besticklådor måste vara av värmebeständigt material.
- ▶ Värm aldrig upp kokkärl eller porslin utan innehåll.
- ▶ I slutna konserveringsburkar uppstår ett övertryck vid konservering och uppvärmning. Det kan göra att de spricker. Använd inte hällen till att konservera och värma upp konserverburkar.
- ▶ Om hällen täcks över föreligger risk att täckmaterialet antänds, exploderar eller smälter genom oavsiktlig inkoppling eller restvärme. Täck aldrig över hällen, till exempel med täckplattor, dukar eller skyddsfolie.
- ▶ När hällen är inkopplad, om du oavsiktligt råkar koppla in hällen och vid restvärme finns risk att metallföremål som hamnat på hällen hettas upp. Vissa material kan smälta eller antändas. Fuktiga kastrullock kan sugas fast. Använd inte hällen som avställningsyta. Stäng av kokzonerna efter användning!

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Du kan bränna dig på en het häll. Skydda händerna genom att använda grythandskar för att ta i varma kastruller och stekpannor. Använd bara torra grytvantar eller grytlappar. Våta eller fuktiga textilier leder värme bättre och kan förorsaka brännskador genom ånga.
- ▶ Om du använder elektriska apparater (till exempel elvisp) i närheten av hällen, se då till att anslutningskabeln inte kommer i kontakt med den heta hällen. Isoleringen på anslutningskabeln kan skadas.
- ▶ Salt, socker och sandkorn, till exempel från ansade grönsaker, kan orsaka repor om de hamnar under kastrullens botten. Se till att glaskeramiskivan är ren innan du ställer kokkärl på den.
- ▶ Även lätta föremål (till exempel saltströare) kan, om de faller olyckligt, orsaka sprickor eller brott i glaskeramiskivan. Se till att inga kokkärl eller andra föremål faller ner på glaskeramiskivan.
- ▶ Heta föremål på touchknapparna och displayen kan skada elektroniken under. Ställ aldrig heta kastruller eller pannor på touchknapparna och displayen.
- ▶ Om socker, sockerhaltiga rätter, plast eller aluminiumfolie hamnar på den heta hällen och smälter, skadas glaskeramiskivan när det svalnar. Stäng i så fall omedelbart av hällen och skrapa direkt noggrant av det som hamnat på hällen med en glasskrapa. Använd grytvantar. Rengör kokzonerna med ett rengöringsmedel för glaskeramik så snart de svalnat.
- ▶ Kastruller som kokat torrt kan medföra skador på glaskeramiskivan. Lämna inte hällen utan uppsikt när du använder den!
- ▶ Kastruller och pannor med ojämn botten repar glaskeramiskivan. Använd endast kastruller och pannor med slät botten.
- ▶ Lyft kokkärlet när du vill flytta det. På så vis undviker du repor.
- ▶ På grund av induktionens snabba uppvärmningshastighet kan under vissa omständigheter temperaturen på botten av kokkärlet uppnå självantändningstemperatur för olja och fett på mycket kort tid. Lämna inte hällen utan uppsikt när du använder den.

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Hetta upp fett och olja under högst 1 minut och använd aldrig boostern till det.
- ▶ Information endast för personer med pacemaker: I hällens omedelbara närhet uppstår ett elektromagnetiskt fält. Risken att pacemakern påverkas är dock liten. Men rådfråga i tveksamma fall pacemakers tillverkare eller din läkare.
- ▶ Det elektromagnetiska fältet kring en inkopplad induktionshäll kan påverka funktionen hos magnetiska föremål. Kreditkort, lagringsmedier, miniräknare med mera får inte vara i omedelbar närhet till en inkopplad häll.
- ▶ Metalliska föremål som förvaras i en låda under hällen kan bli varma vid långt och intensivt bruk av hällen.
- ▶ Hällen är utrustad med en kylfläkt. Om det finns en låda under den inbyggda hällen, så måste du försäkra dig om att avståndet mellan lådans innehåll och hällens undersida är tillräckligt stort så att tillförseln av svalare luft för kylningen av hällen garanteras.
- ▶ Om det finns en låda under den inbyggda hällen så ska inga spetsiga eller små föremål, papper, servetter eller annat förvaras i lådan. Dessa kan tränga in eller sugas upp genom ventilationsöppningen och skada kylfläkten eller kylningsfunktionen.
- ▶ Använd aldrig två kokkärl samtidigt på en kokzon eller grytzon.
- ▶ Om kärlet endast står delvis på kok- eller grytzone kan handtagen bli väldigt varma. Sätt alltid kärlet i mitten av kok- eller grytzone.
- ▶ Om du använder en induktionsadapterplatta för kokkärl kan induktionsgeneratorerna skadas eller gå sönder helt. Använd inga induktionsadapterplattor.

Rengöring och skötsel

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

Använd aldrig ångrengörare för rengöring av hällen.

▶ Om hällen är inbyggd över en pyrolysugn bör hällen inte kopplas in under pågående pyrolysdrift eftersom hällens överhettningsskydd kan lösa ut (se motsvarande avsnitt).

▶ Miele garanterar tillgängligheten av reservdelar till din häll i upp till 15 år (minst 10 år) efter att modellserien har utgått ur sortimentet.

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

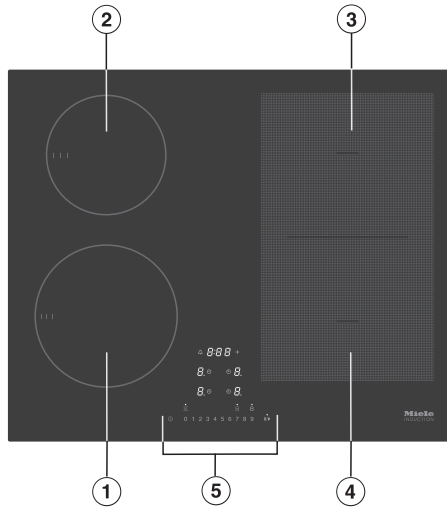
Uttjänta elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för dess funktion och säkerhet. Om sådana ämnen hamnar i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det medföra skador på människors 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.

Häll

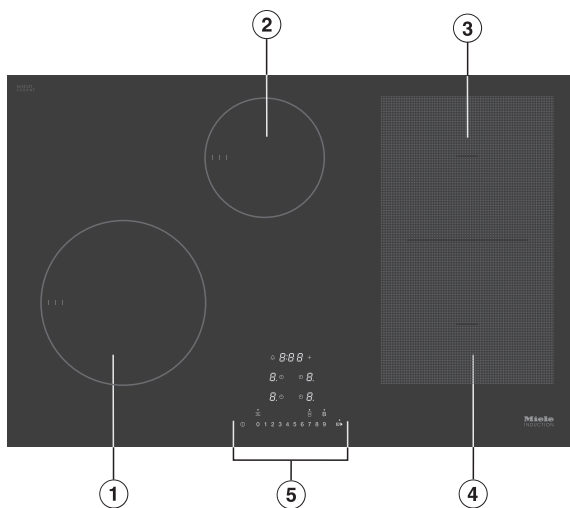
KM 7404 FX, KM 7464 FR, KM 7464 FL



- ① Kokzon med TwinBooster
- ② Kokzon med TwinBooster
- ③ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
kan kombineras med PowerFlex-kokzonen ④ till PowerFlex-kokzon
- ④ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ⑤ Manöverpanel

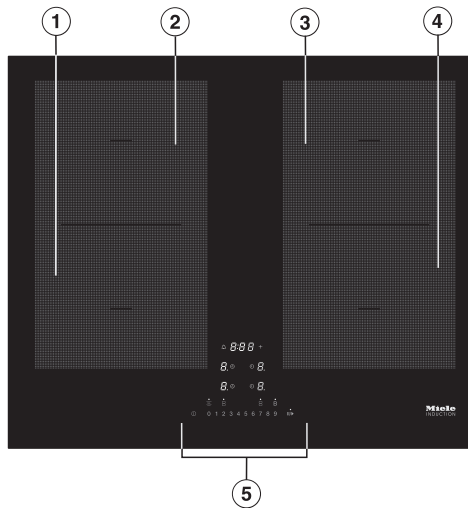
Översikt

KM 7414 FX, KM 7414 FX Glas, KM 7474 FR, KM 7474 FL



- ① Kokzon med TwinBooster
- ② Kokzon med TwinBooster
- ③ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
kan kombineras med PowerFlex-kokzonen ④ till PowerFlex-kokzon
- ④ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ⑤ Manöverpanel

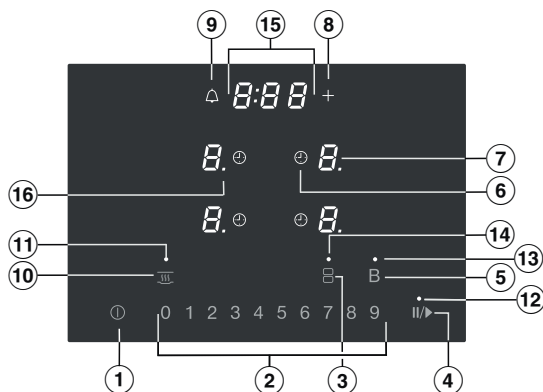
KM 7465 FR, KM 7465 FL



- ① PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ② PowerFlex-kokzon med TwinBooster kan kombineras med PowerFlex-kokzonen ① till PowerFlex-kokzon
- ③ PowerFlex-kokzon med TwinBooster kan kombineras med PowerFlex-kokzonen ④ till PowerFlex-kokzon
- ④ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ⑤ Manöverpanel

Översikt

Manöverpanel



Touchknappar

- ① Häll På/Av
- ② Sifferrad
 - Ställa in effektläge
 - Ställa in tider
- ③ PowerFlex-kokzoner
 - Förbinda/skilja PowerFlex-zoner manuellt
- ④ Stop&Go
 - Stoppa/starta en pågående tillagning
- ⑤ TwinBooster
- ⑥ Avstängningsautomatik
 - Stänger av kokzonerna automatiskt
- ⑦ Välja kokzon och visning
 - 0* Kokzonen är driftklar
 - 1* till *9* Effektläge
 - ≡* Restvärme
 - ⌘* Uppkokningsautomatik
 - ⏏* Kockärl saknas eller är inte lämpligt
 - ,* TwinBooster läge 1
 - ,,* TwinBooster läge 2
 - h* Varmhållning


- ⑧ Inmatning
 - För att ändra programmeringen
 - För att anpassa tiderna
- ⑨ Äggklocka
- ⑩ Varmhållning
 - Aktivera/avaktivera varmhållningsfunktionen

Indikeringar/Kontrolllampor

- ⑪ Varmhållning
 - Varmhållningsfunktionen är aktiverad
- ⑫ Stop&Go
 - Stop&Go-funktionen är aktiverad
- ⑬ Booster
 - Boostern är aktiverad
- ⑭ PowerFlex-kokzon
- ⑮ Timervisning
 - 0:00* till Tid
 - 9:59*
 - LOC* Driftspärr/låsning är aktiverad
 - dE* Demoläget är aktiverat
- ⑯ Effektläge – utökat inställningsområde

Översikt

Fakta kokzoner

KM 7404 FX, KM 7464 FR, KM 7464 FL					
Kokzon	Storlek i cm		Max effekt i watt vid 230 V ³		Förbunden kokzon ⁴
	Ø ¹	 ²			
①	14–19	–	normal	1850	④
			TwinBooster, läge 1	2500	
			TwinBooster, läge 2	3000	
②	10–16	–	normal	1400	③
			TwinBooster, läge 1	1700	
			TwinBooster, läge 2	2200	
③	15–23	19 x 23	normal	2100	②
			TwinBooster, läge 1	3000	
			TwinBooster, läge 2	3650	
④	15–23	19 x 23	normal	2100	①
			TwinBooster, läge 1	3000	
			TwinBooster, läge 2	3650	
③ + ④	22–23	23 x 39	normal	3400	–
			TwinBooster, läge 1	4800	
			TwinBooster, läge 2	7300	
			Totalt	7300	

¹ Inom angivet område kan du använda kokkärl med valfri bottendiameter.

² Det angivna området motsvarar den maximala bottenytan som kokkärlet kan ha.

³ Beroende på kokkärlets storlek och material kan den angivna effekten variera något.

⁴ Kokzonen är elektriskt förbunden med denna kokzon för att kunna öka effekten, se avsnittet "Användning – Powermanagement".

KM 7414 FX, KM 7414 FX glas, KM 7474 FR, KM 7474 FL					
Kokzon	Storlek i cm		Max effekt i watt vid 230 V ³	Förbunden kokzon ⁴	
	Ø ¹	□ ²			
①	16–22	–	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2300 3000 3650	④
②	10–16	–	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	1400 1700 2200	③
③	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	②
④	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	①
③ + ④	22–23	23 x 39	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	3400 4800 7300	–
			Totalt	7300	


¹ Inom angivet område kan du använda kokkärl med valfri bottendiameter.

² Det angivna området motsvarar den maximala bottenytan som kokkärlet kan ha.

³ Beroende på kokkärlets storlek och material kan den angivna effekten variera något.

⁴ Kokzonen är elektriskt förbunden med denna kokzon för att kunna öka effekten, se avsnittet "Användning – Powermanagement".

Översikt

KM 7465 FR, KM 7465 FL					
Kokzon	Storlek i cm		Max effekt i watt vid 230 V ³	Förbunden kokzon ⁴	
	∅ ¹	 ²			
①	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	④
②	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	③
③	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	②
④	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	①
① + ② ③ + ④	22–23	23 x 39	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	3400 4800 7300	-
			Totalt	7300	

¹ Inom angivet område kan du använda kokkärl med valfri bottendiameter.

² Det angivna området motsvarar den maximala bottenytan som kokkärlet kan ha.

³ Beroende på kokkärlets storlek och material kan den angivna effekten variera något.

⁴ Kokzonen är elektriskt förbunden med denna kokzon för att kunna öka effekten, se avsnittet "Användning – Powermanagement".

Första gången produkten används

- Klistra in den bifogade typskylten, som finns i de medföljande underlagen, i bruksanvisningen på därför avsedd plats i avsnittet "Typskylt, Miele service och garanti".
- Ta bort eventuell skyddsfolie och etiketter.

Rengöra hällen första gången

- Torka av hällen med en fuktig trasa och torka den sedan torr innan du använder den första gången.

Använda hällen första gången

Hällens metalleder är skyddade med ett vårdande medel. När du tar hällen i drift första gången, uppstår därför lukt och eventuellt ånga. Det uppstår även lukt från uppvärmningen av induktions-spolarerna under de första drifttimmarna. Varje gång hällen sedan tas i drift minskar lukten och försvinner slutligen helt.

Lukten och eventuell ånga är inte tecken på anslutningsfel eller skador och utgör ingen hälsofara.

Tänk på att uppvärmningstiden är mycket kortare för induktionshällar än för vanliga hällar.

Första gången produkten används

Miele@home

Förutsättning: Wifi-nätverk i hemmet

Din håll är utrustad med en integrerad wifi-modul. Hällen kan anslutas till ditt wifi-nätverk.

Om även din Miele fläkt ingår i hemnätverket, kan du använda fläktens automatiska styrning med Con@ctivity-funktionen. Mer information hittar du i bruks- och monteringsanvisningen för fläkten.

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

Det finns flera sätt att ansluta hällen till ditt nätverk.

I nätverksanslutet standbyläge behöver hällen max 2 W.

Tillgänglighet wifi-anslutning

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

Tillgänglighet Miele@home

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

Servicetjänsten för Miele@home finns inte i alla länder.

Gå till Miele's hemsida www.miele.se för information om tjänstens tillgänglighet.

Appen Miele

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



Efter du har installerat Miele-appen på en mobil enhet kan du göra följande:

- ta fram information om hällens funktion,
- ta fram upplysningar om hällens programförlopp,
- ställa in ett Miele@home-nätverk med andra maskiner från Miele som har wifi.

Första gången produkten används

Ställa in Miele@home

Ansluta via app

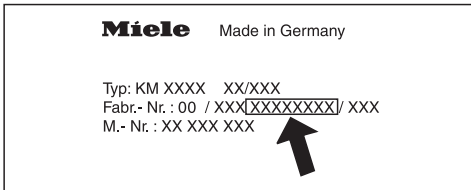
Du kan upprätta nätverksförbindelsen med Miele-appen.

- Installera Miele-appen på din mobila enhet.

För att göra en inloggning behöver du:

1. Lösenordet till ditt wifi-nätverk.
2. Lösenordet till hällen.

Lösenordet för hällen består av de sista nio siffrorna i tillverkningsnumret. Du hittar numret på typskylten.



- Sätt på hällen.
- Starta appen Miele-appen.
- Tryck därefter samtidigt på knapparna 0 och 5 i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timerdisplayen. Därefter visas koden $\mathcal{E}:07$ i timerdisplayen i 10 sekunder.

Nu har du 10 minuter på dig att konfigurera wifi.

- Följ instruktionerna i appen.

Ansluta via WPS

Förutsättning: Du använder dig av en router som har WPS (WiFi Protected Setup).

- Sätt på hällen.
- Tryck därefter samtidigt på knapparna 0 och 6 i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timerdisplayen. Därefter lyser det i timerdisplayen under anslutningsförsöket (maximalt 120 sekunder).

WPS-inloggningen är aktiv endast under dessa 120 sekunder.

- Aktivera funktionen WPS på din router.

Om anslutningen lyckades syns koden $\mathcal{E}:02$ i timerdisplayen. Om anslutningen inte kunde upprättas, syns koden $\mathcal{E}:07$ i timerdisplayen. Eventuellt har du inte aktiverat WPS på din router tillräckligt snabbt. Upprepa stegen ovan.

Tips! Om det inte är möjligt att ansluta via WPS på din wifi-router kan du i stället ansluta via Miele-appen.

Första gången produkten används

Avbryta processen

- Tryck på valfri touchknapp.

Återställa inställningar

Vid byte av router behöver du inte återställa.

- Sätt på hällen.
- Tryck därefter samtidigt på knapparna 0 och 9 i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timerdisplayen. Därefter visas koden `Ŀ:00` i timervisningen i 10 sekunder.

Återställ inställningarna innan du lämnar in hällen för återvinning, säljer den eller tar en använd häll i drift. Endast så garanteras att alla personliga uppgifter är borttagna och att den tidigare ägaren inte längre har åtkomst till hällen.

Con@ctivity

Con@ctivity beskriver den direkta kommunikationen mellan din Miele häll och en Miele fläkt. Con@ctivity möjliggör en automatisk styrning av fläkten oberoende av driftläget på din häll.

Mer information hittar du i bruks- och monteringsanvisningen för fläkten.

I nätverksanslutet standbyläge behöver hällen max 2 W.

Tillgänglighet wifi-anslutning

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

Ställa in Con@ctivity

Con@ctivity via det lokala wifi-nätverket (Con@ctivity 3.0)

Förutsättning:

- Wifi-nätverk i hemmet
- Wifi-kompatibel Mielefläkt

- Anslut fläkten och hällen till wifi-nätverket (se avsnittet "Första gången produkten används – Miele@home").

Con@ctivity-funktionen aktiveras automatiskt.

Nödvändig information om hur du ansluter fläkten till ett nätverk hittar du i tillhörande bruks- och monteringsanvisning.

Första gången produkten används

Con@ctivity med wifi (Con@ctivity 3.0)

Nödvändig information om hur du ansluter fläkten till ett nätverk hittar du i tillhörande bruks- och monteringsanvisning.

- Sätt på hällen.
- Tryck därefter samtidigt på knapparna 0 och 7 i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timerdisplayen. Därefter lyser det i timerdisplayen under anslutningsförsöket. Om anslutningen lyckades syns koden `℄:02` i timerdisplayen. Om anslutningen inte kunde upprättas, syns koden `℄:01` i timerdisplayen. Upprepa stegen ovan.

Efter anslutning lyser indikeringarna **2** och **3** ihållande på fläktkåpan.

- Lämna anslutningsläget på fläkten genom att trycka på knappen Fortsatt drift ⁵↵¹⁵.

Con@ctivity är nu aktiverat.

Om det finns en direkt wifi-anslutning kan hällen och fläkten inte ingå i ett hemnätverk. Skulle du önska detta senare, måste först den direkta wifi-anslutningen mellan häll och fläkt återställas (se "Första gången produkten används – Con@ctivity" och i bruks- och monteringsanvisningen för fläkten, avsnittet "Logga ur wifi").

Avbryta processen

- Tryck på valfri touchknapp.

Återställa inställningar

Vid byte av router behöver du inte återställa.


- Sätt på hällen.
- Tryck därefter samtidigt på knapparna 0 och 9 i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timerdisplayen. Därefter visas koden `℄:00` i timervisningen i 10 sekunder.

Återställ inställningarna innan du lämnar in hällen för återvinning, säljer den eller tar en använd häll i drift. Endast så garanteras att alla personliga uppgifter är borttagna och att den tidigare ägaren inte längre har åtkomst till hällen.


Under kokzonen finns en induktions-spole. Spolen alstrar ett magnetfält som leder till att kastrullens botten värms. Kokzonen värms bara upp indirekt av värmen som avges från kastrullen.

Induktionen fungerar enbart med kokkäril med magnetisk botten (se avsnittet "Kokkäril"). Den känner automatiskt av hur stort det aktuella kokkärilet är.

 Risk för brännskada på grund av heta föremål.

När hällen används, kopplas in av misstag eller om den fortfarande är varm efter användning är det risk att metallföremål som lagts på hällen värms upp. Använd inte hällen som avställningsyta för metallföremål.

Använd inte hällen som avställningsyta.

Stäng av hällen med touchknappen  efter användning.

Ljud

När induktionskokzonerna används kan följande ljud uppstå från kokkärilet beroende på vilket material det är gjort av och hur dess botten är utformad:

Brummande ljud vid högt effektläge. Ljudet blir svagare och försvinner om effektläget sänks.

Ett prasslande ljud kan komma från kokkäril som har en botten av olika material (till exempel sandwichbotten).

Ett visslande ljud kan uppstå om kokzoner som är förbundna med varandra (se avsnittet "Booster") är i drift och som det står kokkäril med botten av olika material på (till exempel sandwichbotten).

Ett klickande ljud kan höras vid elektroniska kopplingsprocesser, särskilt när låga effektlägen används.

Ett surrande ljud höras när kylfläkten startar. För att skydda elektroniken kopplas fläkten in vid intensiv användning av hällen. Kylfläkten kan fortsätta att gå även efter det att hällen har stängts av.

Så fungerar det

Powermanagement

Hällen har en maximal totaleffekt som av säkerhetsskäl inte får överskridas. Du kan minska den maximala totaleffekten, se avsnittet "Programmering".

Det går att förbinda två av hällens kokzoner åt gången med varandra. Genom denna förbindelse kan en extra effekt överföras från en kokzon till en annan.

Den senast utförda inställningen går före och utförs av hällen.

Om effekt överförs från en kokzon till en förbunden kokzon, så måste inställt effektläge för den först inkopplade kokzonen reduceras.

Information om den möjliga maximala totaleffekten och om vilka kokzoner som kan förbindas med varandra hittar du i avsnittet "Översikt – Fakta kokzoner".

Om den senast inkopplade kokzonen kräver mer effekt än den först inkopplade kokzonen kan överföra, så kan detta påverka den först inkopplade kokzonen på följande sätt:

- Inställt effektläge reduceras.
- Uppkokningstiden avaktiveras. Tillagningen fortsätter på det inställda vidarekokningsläget. Om effekten är otillräcklig så reduceras effektläget ytterligare.
- Boosterfunktionen avaktiveras.
- Kokzonen stängs av.

Om det senast inställda effektläget reduceras eller om boosterfunktionen stängs av kan effektläget för den förbundna kokzonen åter höjas.

Lämpliga kokkär!

- rostfritt stål med magnetisk botten
- emaljerat stål
- gjutjärn.

Beroende på kokkärlets typ av botten så kan tillagningsresultatet variera (till exempel när du steker pannkakor). Kokkärlets botten ska fördela värmen jämnt. Lämpligt att använda är till exempel ett kokkär! med sandwichbotten.

Lämpliga kokkär!

- rostfritt stål utan magnetisk botten
- aluminium eller koppar
- glas, keramik eller stengods.

Kontrollera kokkär!

Om du inte är säker på om en kastrull eller stekpanna är lämplig att använda på en induktionshäll, kan du kontrollera detta genom att hålla en magnet mot kokkärlets botten. Om magneten fastnar kan du i regel använda kokkärlet.

Visning av inget/olämpligt kokkär!

I kokzonsdisplayen blinkar symbolen ⏏ växelvis med det inställda effektläget när

- kokzonen kopplas in utan eller med olämpligt kokkär! (kokkär! utan magnetisk botten)
- kokkärlets bottendiameter är för liten
- kokkärlet avlägsnas från den inkopplade kokzonen

Om ett lämpligt kokkär! placeras på kokzonen inom 3 minuter släcks ⏏ och du kan fortsätta att använda hällen som vanligt.

Om inget eller ett olämpligt kokkär! placeras på kokzonen stängs den av automatiskt efter 3 minuter.

Kokkärl

Tips

- För att utnyttja kokzonen optimalt, använder du kokkärl som till storleken stämmer överens med kokzonen (se avsnittet “Översikt – Fakta kokzoner”). Om kastrullen är för liten så kommer den inte att kännas igen.
- Ställ alltid kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd endast kastruller och stekpannor med slät botten. Kastruller och pannor med ojämn botten repar glaskeramikskivan.
- Lyft kokkärlet när du vill flytta det. På så vis undviker du repor. Repor som uppstår när kokkärl dras fram- och tillbaka påverkar inte hällens funktion. Sådana repor uppstår vid normal användning och är inget skäl till reklamation.

- När du köper kastruller och stekpannor ska du tänka på att det ofta är den maximala eller övre diametern som anges. Viktig är dock bottendiametern, som i regel är mindre.



- Använd om möjligt stekpannor med rak kant. För stekpannor med sned kant verkar induktionen också i kantområdena på pannan. Därmed kan kanten färgas eller ytskiktet flagna.

- Använd om möjligt lock vid tillagning. På detta sätt förhindras onödig värmeförlust.
- Välj ett mindre kokkärl när små mängder ska tillagas. En liten kastrull behöver mindre energi än en stor kastrull med bara lite innehåll.
- Använd bara lite vatten när du lagar mat.
- Sänk effektläget i rätt tid efter uppkokning respektive stekning.
- Använd en tryckkokare för att minska tillagningstiden.

Tabell för inställning av effektläge

Vid leverans är hällen programmerad med 9 effektlägen. Om du önskar ännu mer precisa effektlägen kan du utöka lägena till 17 stycken (se avsnittet ”Programmering”).

	Inställningsområde	
	fabriksinställning (9 effektlägen)	utökat (17 effektlägen)
Smälta smör Smälta choklad Lös upp gelatin	1–2	1–2.
Värma mindre mängder vätska Hålla mat varm Koka ris och gröt på mjölk Tina upp frysta grönsaker i block	2–4	2–3.
Värma mat i flytande eller halvfast form Ångkoka frukt Koka potatis (kokkäril med lock)	4–6	3.–5.
Göra omelett eller steka ägg utan stekyta Skonsam stekning av frikadeller Ångkoka grönsaker och fisk Koka pasta, ärtor, bönor och linser Tina och värma djupfrysta varor Vispa/tillaga kräm och sås, till exempel vin- eller hollandaisesås	5–7	4.–7.
Skonsam stekning (utan att överhetta fett) av fisk, schnitzel, korv, ägg, pannkakor	6–8	6–7.
Steka potatisplättar med mera	7–8	7–8.
Koka stora mängder vatten Koka upp Steka stora mängder kött	9	8.–9

Tabellernas uppgifter ska ses som riktvärden. Induktionsspolens effekt varierar efter storlek och material för kokkärlets botten. Det kan därför hända att effektlägena för ditt kokkäril avviker något. Prova dig fram för att uppnå den optimala temperaturinställningen för ditt kokkäril. Om du använder ett nytt kokkäril och inte vet vilka egenskaper det har, så ställer du in det näst lägsta effektläget som anges.

Användning

Glaskeramikhällen har elektroniska touchknappar som reagerar när du trycker på dem. Knappen På/Av ① måste av säkerhetsskäl vara intryckt lite längre än övriga knappar. Varje tryck på knapparna bekräftas med en ljudsignal.

När hällen är avstängd syns bara de tryckta symbolerna för touchknapparna och siffreraderna för att ställa in effektlägena. När du kopplar in hällen igen så börjar flera touchknappar lysa.

Kokzonerna måste vara "aktiva" om du vill ställa in eller ändra ett effektläge. För att aktivera en kokzon, tryck på respektive kokzonsvisning. Efter att du har tryckt på en kokzonsvisning börjar den blinka. Så länge som visningen blinkar är kokzonen "aktiv" och du kan ställa in ett effektläge eller en tid.

Undantag: Om bara en kokzon är i drift, kan effektläget ändras utan aktivering.

⚠ Felfunktion på grund av smutsiga och/eller övertäckta touchknappar.

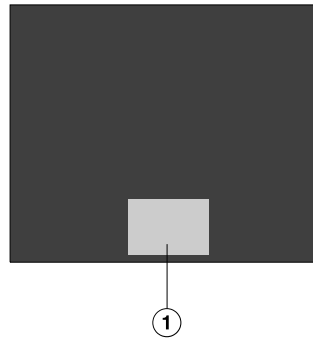
Touchknapparna fungerar inte eller oavsiktlig manövrering inträffar som rentav kan medföra automatisk avstängning (se "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Säkerhetsavstängning").

Ställ aldrig heta kokkärl på touchknapparna/displayen eftersom det kan skada elektroniken.

Håll touchknapparna och displayen rena.


Lägg inga föremål på touchknapparna eller displayen.

Ställ inga varma kokkärl på touchknapparna eller displayen.



① Visa området för touchknappar och visningar

Användning

 Brandrisk på grund av överhettad mat.

Mat som inte hålls under uppsikt kan överhettas och antända.

Lämna inte hällen utan uppsikt när den är i drift.

Tänk på att uppvärmningstiden är mycket kortare för induktionshällar än för vanliga hällar.

Starta hällen

- Tryck på touchknappen ①.

Alla touchknappar tänds.

Om du väljer att inte trycka på någon ytterligare knapp stängs hällen av efter några sekunder av säkerhetsskäl.

Ställa in effektläge

Vid leverans är den permanenta kast-rulligenkänningen aktiverad (se avsnittet "Programmering"). Om hällen är inkopplad och du ställer ett kokkärl på en kokzon så börjar kokzonens display att lysa.

- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.

Kokzonsdisplayen börjar blinka.

- Tryck på den touchknapp på sifferraden som motsvarar det effektläge du vill använda.

Det inställda effektläget blinkar i kokzonsdisplayen under ett par sekunder och lyser sedan konstant.

Ändra effektläge

- Tryck på respektive kokzonsvisning.

Visningen för kokzonen börjar blinka.

- Tryck på den touchknapp på sifferraden som motsvarar det effektläge du vill använda.

Stänga av kokzon/häll

- För att stänga av en kokzon, tryck på respektive kokzons visning.

Visningen för kokzonen börjar blinka.


- Tryck på touchknappen 0 på sifferraden.

- För att stänga av hällen och därmed också alla kokzoner, trycker du på ①.

Restvärmeindikering

Om en kokzon fortfarande är varm efter att du stängt av den lyser restvärmeindikeringen.

Strecken till restvärmeindikeringen slocknar allteftersom kokzonerna svalnar. När det sista strecket släcks kommer också touchknappen att slockna.

 Risk för brännskada på grund av varma kokzoner.
Efter avslutad matlagning är kokzonerna varma.
Rör inte kokzonerna så länge restvärmeindikeringen lyser.

Ställa in effektläge - utökat inställningsområde

- Tryck på siffraden mellan touchknapparna.

Det inställda effektläget blinkar under ett par sekunder och lyser sedan konstant. Mellanläggna visas med en lysande punkt bredvid siffran.

Användning

PowerFlex-kokzon

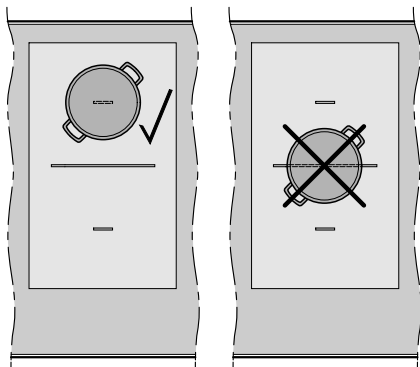
PowerFlex-zonerna kopplas automatiskt ihop till en PowerFlex-zon om du ställer ett tillräckligt stort kokkärl på hällen (se avsnittet "Översikt – Häll"). Inställningarna för kokzonen styrs med talsträng-
en på den främre eller vänstra PowerFlex-zonen (beroende på modell). Du kan också starta eller stänga av PowerFlex-zonen manuellt.

- Tryck på touchknappen .

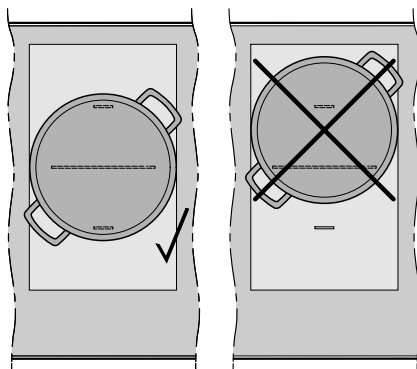
Placera kokkärl

Se information om tilldelningen av kokkärls storlek och position under avsnittet "Översikt – Fakta kokzoner" för din häll.

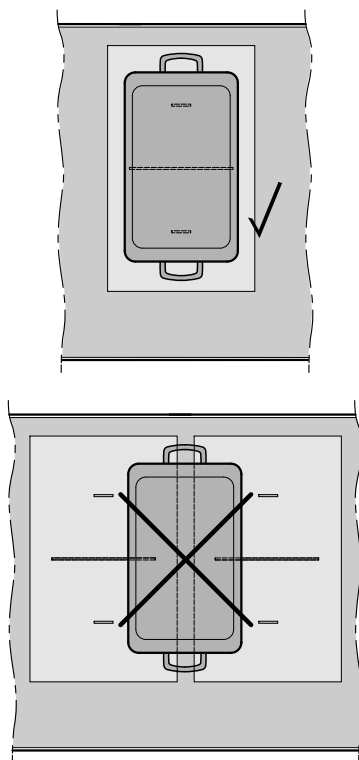
PowerFlex-kokzon



PowerFlex-kokzon (kastrull)



PowerFlex-kokzon (stekpanna)



Uppkokningsautomatik

Vid aktiverad uppkokningsautomatik värmer kokzonen automatiskt upp på högsta effekt (uppkokningsfas) och kopplar sedan om till det inställda effektläget (vidarekokningsläge). Uppkokningstiden beror på vilket vidarekokningsläge som har valts (se tabell).

Aktivera uppkokningsautomatik

- Tryck kort på kokzonsvisningen för önskad kokzon.
- Tryck på touchknappen för önskat vidarekokningsläge tills du hör en signal och *H* börjar lysa i kokzonsvisningen.

Under tiden för uppkoket (se tabell) blinkar symbolen *H* i kokzonsvisningen växelvis med det inställda effektläget.

Om du ändrar vidarekokningsläget under uppkokningstiden, avaktiverar du uppkokningsautomatiken.

Avaktivera uppkokningsautomatik

- Tryck kort på kokzonsvisningen för önskad kokzon.
- Tryck på inställt vidarekokningsläge tills *H* slocknar.

eller

- Ställ in ett annat effektläge.

Vidarekokningsläge*	Uppkokningstid [minuter:sekunder]
1	cirka 0:15
1.	cirka 0:15
2	cirka 0:15
2.	cirka 0:15
3	cirka 0:25
3.	cirka 0:25
4	cirka 0:50
4.	cirka 0:50
5	cirka 2:00
5.	cirka 5:50
6	cirka 5:50
6.	cirka 2:50
7	cirka 2:50
7.	cirka 2:50
8	cirka 2:50
8.	cirka 2:50
9	–

* Vidarekokningslägen med punkt finns bara om utökat antal effektlägen har ställts in (se "Programmering").

Användning

Booster

Kokzonerna är utrustade med en Twin-Booster.

Boostern förstärker effekten så att stora mängder snabbt kan värmas upp, exempelvis pastavatten. Denna effektförstärkning är aktiverad i maximalt 15 minuter.

När boosterfunktionen aktiveras kan du ändra inställningar för aktiva kokzoner, se avsnittet "Induktion – Powermanagement".

Du kan använda boostern på maximalt 2 kokzoner eller 1 PowerFlex-kokzon samtidigt.

Om du aktiverar boostern

- utan inställt effektläge, kopplas effektläge 9 åter in när boostertiden har löpt ut eller avbryts i förtid.
- när ett effektläge är inställt, kopplas det tidigare valda effektläget in automatiskt när boostertiden har löpt ut eller avbryts i förtid.

Aktivera TwinBooster

Läge 1

- Tryck kort på touchknappen för den önskade kokzonen.
- Tryck 1 gång på touchknappen **B**.

I kokzonsdisplayen visas **1**.

Läge 2

- Tryck kort på touchknappen för den önskade kokzonen.
- Tryck 2 gånger på touchknappen **B**.

I kokzonsdisplayen visas **11**.

Avaktivera TwinBooster

- Tryck kort på touchknappen för den önskade kokzonen.

Kokzonsdisplayen börjar blinka.

- Tryck på touchknappen **B** ända tills kontrollamporna släcks eller
- Ställ in ett annat effektläge.

Varmhållning

Varmhållningsfunktionen är inte till för att värma upp mat som har blivit kall utan för att hålla varm mat varm direkt efter tillagning.

Maximal varmhållningstid är 2 timmar.

- Varmhåll mat endast i kokkärl. Täck över kokkärlet med ett lock.
- Rör om fast eller tjockflytande mat (potatismos, grytor) då och då.
- Förlust av näringsämnen börjar vid tillagning av livsmedel och fortsätter under varmhållning. Ju längre livsmedel hålls varma, desto större blir förlusten av näringsämnen. Håll därför varmhållningstiden så kort som möjligt.

Aktivera/avaktivera varmhållning

- Tryck på visningen för den önskade kokzonen.

Kokzonsvisningen börjar blinka.

- Tryck på touchknappen .

Timer

Hällen måste vara påslagen om du vill använda timern.

Timern kan användas för två olika funktioner:

- som äggklocka,
- för automatisk frångkoppling av en kokzon.

Funktionerna kan användas samtidigt.

Du kan ställa in en tid från 1 minut (0:01) upp till 9 timmar 59 minuter (9:59).

Tider upp till 59 minuter knappas in i minuter (00:59), tider över 60 minuter knappas in i timmar och minuter. Tiderna anges i följden timmar, minuter tiotal, minuter ental.

Tiderna anges på siferraden och kan anpassas med touchknappen +.

Exempel:

59 minuter = 0:59 timmar,

ange: 5-9

80 minuter = 1:20 timmar,

Eingabe: 1-2-0

Efter att ha angivit den första siffran lyser timerdisplay konstant. Siffrorna flyttas ett steg åt vänster vartefter du knappar in dem.

Äggklocka

Ställa in äggklockan

- Tryck på touchknappen \triangle .

Timerdisplayen blinkar.

- Ställ in önskad tid.

Om du trycker på touchknappen \triangle eller väntar 10 sekunder startar äggklockan.

Ändra äggklockans tid

- Tryck på touchknappen \triangle .

Timerdisplayen blinkar.

- Ställ in önskad tid.

Radera äggklockans tid

- Tryck på touchknappen \triangle .


- Tryck på 0 på siferraden.


Avstängningsautomatik

Du kan ställa in en tid efter vilken en kokzon automatiskt ska stängas av. Funktionen kan användas för alla kokzoner samtidigt.


Om den programmerade tiden är längre än den maximalt tillåtna drifttiden stänger säkerhetsavstängningen av kokzonen (se avsnittet "Säkerhetsanordningar – "Säkerhetsavstängning").

Ställa in avstängningstid

- Ställ in önskat effektläge för kokzonen.
- Tryck på touchknappen  bredvid den aktuella kokzonsvisningen.



Timerdisplayen och touchknappen  blinkar.


- Ställ in önskad tid.

Om du trycker på touchknappen  eller väntar 10 sekunder startar avstängningstiden.


Touchknappen  lyser statiskt.

- Om du vill ställa in en avstängningstid för en ytterligare kokzon gör du enligt den tidigare beskrivningen.

Om du redan har programmerat flera avstängningstider så kommer den kortaste resttiden att visas och motsvarande touchknapp  kommer blinka. De andra touchknapparna  lyser ihållande.

- Om du vill visa resttider som räknas ner i bakgrunden, tryck på touchknappen  för önskad kokzon.


Ändra avstängningstid

- Tryck kort på touchknappen  för den önskade kokzonen.


Timerdisplayen blinkar.

- Ställ in önskad tid.


Radera avstängningstid

- Tryck på touchknappen  för önskad kokzon tills 0:00 visas i timerdisplayen.

eller



- Tryck kort på touchknappen  för den önskade kokzonen.



Timerdisplayen blinkar.

- Tryck på touchknappen  på sifferraden.

Timer

Använda timerfunktioner samtidigt

Om du använder båda funktionerna samtidigt så visas alltid den kortaste tiden. Touchknappen  (äggklocka) eller touchknappen  (avstängningsautomatik) för kokzonen med den kortaste tiden blinkar.

- Om du vill visa resttider som räknas ner i bakgrunden, tryck på touchknappen  eller  för önskad kokzon.

Stop&Go

När du aktiverar Stop&Go-funktionen sänks effektläget för alla inkopplade kokzoner till 1.

Kokzonernas effektläge och timerinställningen kan inte längre ändras, hällen kan endast stängas av. Äggklocka, avstängningstid, boostertid och tider för uppkokning fortsätter löpa ut.

Vid avaktivering arbetar kokzonerna med det senast inställda effektläget.

Om funktionen inte avaktiveras inom 1 timme, stängs hällen av.

Aktivera/avaktivera

- Tryck på touchknappen II/▶.

Använd den här funktionen när manöverpanelen snabbt måste göras rent eller om något håller på att koka över.

Återställning

Om hällen oavsiktligt råkar stängas av under drift, kan du återställa alla inställningar med denna funktion. Hällen måste åter startas 10 sekunder efter det att den stängdes av.

- Starta hällen igen.
- Tryck på en av de blinkande kokzontouchknapparna direkt efter start.

Tillvalsfunktioner

Demoläge

Den här funktionen gör det möjligt att presentera hällen i butik utan att den behöver värmas upp.

Aktivera/avaktivera demoläge

- Sätt på hällen.
- Tryck samtidigt på touchknapparna 0 och 2 på sifferraden i 6 sekunder.

I timervisningen blinkar i några sekunder dE växelvis med On (demoläge aktiverat) eller OFF (demoläge avaktiverat).

Visa data för hällen

Du kan ta fram modellbeteckning och programvarustatus till din häll. Det får då inte finnas några kokkärl på hällen.

Modellbeteckning/Serienummer

- Sätt på hällen.
- Tryck samtidigt på touchknapparna 0 och 4 på sifferraden i 6 sekunder.

I timervisningen syns siffror efter varandra, åtskilda med ett streck.

Exempel: $12\ 34$ (Modellbeteckning KM 1234) - $1\ 23\ 45\ 67\ 89$ (Serienummer)

Programvarustatus

- Sätt på hällen.
- Tryck samtidigt på touchknapparna 0 och 3 på sifferraden i 6 sekunder.

I timervisningen syns 3 siffror:

Exempel: 1.23 = programversion 123.

Driftspärr/funktionsspärr

För att hällen och kokzonerna inte ska kunna sättas på eller inställningar ändras av misstag har hällen en spärrfunktion och en låsning.


Driftspärren aktiveras vid avstängd häll. När den är aktiverad så går det inte att starta hällen och det går inte heller att använda timern. En förinställd äggklocka kommer fortsätta löpa ut. Hällen är programmerad så att driftspärren måste aktiveras manuellt. Programmeringen kan ställas in så att driftspärren aktiveras automatiskt 5 minuter efter att hällen stängts av (se avsnittet "Programmering").

Funktionsspärren aktiveras vid inkopplad häll. När den är aktiverad så går det bara att använda vissa funktioner på hällen:

- Kokzonerna och hällen kan bara stängas av.
- Du kan ändra en inställd tid för äggklockan.


Om en touchknapp trycks in som inte får aktiveras när driftspärren eller låsningen är aktiverad så visas under några sekunder *LDC* i timerdisplayen och en signal hörs.

Aktivera driftspärr

- Tryck på touchknappen  i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timervisningen. Därefter syns *LDC* i timervisningen. Driftspärren är aktiverad.

Avaktivera driftspärr

- Tryck på touchknappen  i 6 sekunder.

I timervisningen visas kort *LDC*, sedan räknas sekunderna ner. När tiden har räknats ner så avaktiveras driftspärren.

Aktivera låsning

- Tryck och håll in touchknappen **+**.
- Tryck på touchknappen **II/▶** och håll knappkombinationen i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timervisningen. Därefter syns *LDC* i timervisningen. Låsningen är aktiverad.

Avaktivera låsning

- Tryck och håll in touchknappen **+**.
- Tryck på touchknappen **II/▶** och håll knappkombinationen i 6 sekunder.

I timervisningen visas kort *LDC*, sedan räknas sekunderna ner. När tiden har räknats ner så är låsningen avaktiverad.

Säkerhetsanordningar

Säkerhetsavstängning

Övertäckning av touchknapparna

Hällen stängs av automatiskt om en eller flera touchknappar är övertäckta längre än cirka 10 sekunder, exempelvis genom fingerkontakt, mat som kokar över eller andra föremål. I timervisningen syns i några sekunder *F*. När det rör sig om touchknappen ①, lyser *F* så länge tills föremålen eller smutsen avlägsnats.

När du tar bort föremålen eller smutsen så släcks *F* och hällen kan användas igen.

Drifftiden är för lång

Säkerhetsavstängningen utlöses automatiskt om en kokzon hettas upp under ovanligt lång tid. Denna tid beror på det valda effektläget. Om denna tid överskrids stängs kokzonen av och restvärmevisningen visas. När du stänger av och startar kokzonen igen, är den åter redo att användas.

Vid leverans är hällen programmerad med säkerhetsläge 0. Vid behov kan du ställa in ett högre säkerhetsläge med en kortare maximal drifftid (se tabell).

Effektläge*	Maximal drifftid [tim:min]		
	Säkerhetsläge		
	0**	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	00:30
7/7.	4:00	00:42	00:24
8	4:00	00:30	00:20
8.	4:00	00:30	00:18
9	1:00	00:24	00:10

* Effektlägen med punkt finns bara om utökad antal effektlägen har ställts in (se avsnittet "Inställningsområde").

** fabriksinställning

Överhettningsskydd

Alla induktionsspolar och elektronikens kylelement är utrustade med ett överhettningsskydd. Innan induktionsspolen eller kylelementet överhettas sker följande åtgärd via överhettningsskyddet:

Induktionsspolorna

- En aktiverad boosterfunktion avbryts.
- Det inställda effektläget sänks.
- Kokzonen stängs av automatiskt. I timerdisplayen blinkar *Err* växelvis med *044*.

När felmeddelandet har släckts kan du koppla in kokzonen som vanligt igen.

Kylelement

- En aktiverad boosterfunktion avbryts.
- Det inställda effektläget sänks.
- Kokzonerna stängs av automatiskt.

Först när kylelementet har svalnat kan den gällande kokzonen användas som vanligt igen.

Överhettningsskyddet kan utlösas i följande situationer:

- Ett tomt kokkärl värms upp.
- Fett eller olja hettas upp på högt effektläge.
- Hällens undersida är inte tillräckligt ventilerad.
- En varm kokzon kopplas in igen efter ett strömavbrott.

Om överhettningsskyddet löses ut på nytt trots att orsaken/orsakerna har åtgärdats, kontakta Miele service.

Programmering

Du kan anpassa hällens programmering själv. Du kan ändra flera inställningar efter varandra.

Efter att ha tagit fram programmeringen syns touchknappen **+** och i timervisningen *P:01*. Efter några sekunder blinkar *P:01* (program 01) och *Ⓛ:01* (kod) växelvis i timervisningen.

Ändra programmering

Välja programmering

- När **hällen är avstängd trycker du samtidigt** in touchknapparna **Ⓛ** och **II/▶** ända tills touchknappen **+**, samt *P:01* i timervisningen, syns.

Ställa in program

- När programmet visas (till exempel *P:01*), trycker du på touchknappen **+** tills önskat programnummer visas.

Ställa in kod

- När koden visas (till exempel *Ⓛ:01*), trycker du på touchknappen **+** tills önskat kodnummer visas.

Spara inställningar

- Medan programmet visas (till exempel *P:01*) så trycker du på touchknappen **Ⓛ** tills visningarna slocknar.

Inte spara inställningar

- Tryck på touchknappen **II/▶** tills visningarna slocknar.

Programmering

Program ¹		Kod ²	Inställningar
P:01	Demoläge	C:00	Demoläge avaktiverat
		C:01	Demoläge aktiverat ³
P:02	Powermanagement ⁴	C:00	Av
		C:01	3680 W
		C:02	3000 W
		C:03	2000 W
		C:04	1000 W
P:03	Fabriksinställning	C:00	Inte återställa fabriksinställningar
		C:01	Återställa fabriksinställningar
P:04	Antal effektlägen kokzoner	C:00	9 effektlägen + Booster
		C:01	17 effektlägen + Booster ⁵
P:06	Bekräftelsesignal vid knapptryckning	C:00	Av ⁶
		C:01	tyst
		C:02	medel
		C:03	hög
P:07	Timerns ljudsignal	C:00	Av
		C:01	tyst
		C:02	medel
		C:03	hög
P:08	Driftspärr	C:00	Endast manuell aktivering av driftspärren
		C:01	Automatisk aktivering av driftspärren
P:09	Maximal drifttid	C:00	Säkerhetsnivå 0
		C:01	Säkerhetsnivå 1
		C:02	Säkerhetsnivå 2

Programmering

Program ¹		Kod ²	Inställningar
P:10	Inloggning wifi	C:00	inte aktiv/avaktiverad
		C:01	aktiv utan konfigurering
		C:02	aktiv och konfigurerad (kan inte väljas, visar om anslutningen lyckades)
		C:03	Anslutning via WPS Push Button möjlig
		C:04	Wifi återställs till default (C:00)
		C:05	Direkt wifi-anslutning av håll och fläkt utan Miele-appen (Con@ctivity 3.0)
P:12	Touchknapparnas reaktionshastighet	C:00	långsam
		C:01	normal
		C:02	snabb
P:15	Permanent kastrulligenkänning	C:00	Permanent kastrulligenkänning avstängd
		C:01	Permanent kastrulligenkänning aktiverad

¹ Ej listade program är inte programmerade.

² Den vid leverans inställda koden står i fetstil.

³ Efter att ha startat hållen visas dE i timerdisplayen några sekunder.

⁴ Hällens totala effekt kan reduceras för att uppfylla kraven från din lokala nätverksoperatör.

⁵ I både texten och tabellerna visas de utökade effektlägena med en punkt efter siffran för bättre förståelse.

⁶ Bekräftelsesignalen för touchknappen På/Av stängs inte av.

Testrätter enligt EN 60350-2

Vid leverans finns 9 effektlägen programmerade.

Ställ för kontrollerna enligt norm in det utökade antalet effektlägen (se "Programmering").

Testrätt	Ø Botten kokkärl (mm)	Lock	Effektläge	
			Förvärmning	Tillagning
Värma olja	150	Nej	–	1–2
Pannkaka	180 (sandwichbotten)	Nej	9	5.–7.
Friterade djupfrysta pommes frites	enligt norm	Nej	9	9

Rengöring och skötsel



Risk för brännskada på grund av varma kokzoner.

Efter avslutad matlagning är kokzoner varma.

Stäng av hällen.

Låt kokzonerna svalna innan du rengör hällen.



Skador på grund av inträngande fukt.

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

Använd inte ångrengörare för att göra rent hällen.

Ytorna kan missfärgas eller skadas om de kommer i kontakt med olämpliga rengöringsmedel. Ytorna är rep-känsliga.

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

Använd inga skurmedel eller rengöringsmedel som repar.

- Rengör hällen efter varje användning.
- Torka hällen efter varje fuktig rengöring för att undvika att det bildas kalkrester.

Olämpliga rengöringsmedel

För att undvika skador på ytorna bör följande inte användas för rengöring:

- handdiskmedel
- rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid
- kalklösande rengöringsmedel
- fläck- och rostborttagningsmedel
- skurmedel i pulver eller flytande form
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel
- diskmaskinsrengöringsmedel
- ugnsspray
- rengöringsmedel för glas eller fönsterputsmedel
- hårda borstar och svampar (till exempel disk- och gryttsvampar) eller använda disksvampar som innehåller rester av skurmedel
- rengöringssvampar för glaskeramiska ytor.

Rengöra glaskeramikyta

 Skador på grund av spetsiga föremål.

Tätningen mellan hällen och bänkskivan kan skadas.

Tätningen mellan glaskeramik och ramen kan skadas.

Använd inga spetsiga föremål för rengöringen.


Alla smutsrester går inte bort med handdiskmedel. Det uppstår även en osynlig hinna som kan leda till missfärgning av glaskeramiken. Sådana missfärgningar går sedan inte att få bort.

Använd ett rengöringsmedel för glaskeramik för den regelbundna rengöringen.

- Ta bort grov smuts med en fuktig trasa och hårt fastsittande smuts med en rengöringskrapa.
- Använd sedan hushållspapper eller en ren trasa samt ett speciellt rengöringsmedel för glaskeramik och rostfritt stål (se "Extra tillbehör", avsnitt "Rengörings- och vårdande medel") för att rengöra hällen. Stryk inte på rengöringsmedlet på en varm glaskeramikyta eftersom det kan bli fläckar. Följ råden från tillverkaren av rengöringsmedlet.
- Ta bort rester av rengöringsmedlet med en fuktig trasa och torka sedan glaskeramikytan torr.

Rester av rengöringsmedel bränns fast vid påföljande tillagningar och skadar glaskeramiken. Se till att du får bort allt rengöringsmedel.

- Ta bort **fläckar** som bildats av kalk, vatten och aluminiumrester (metallskimrande fläckar) med rengöringsmedlet för glaskeramik och rostfritt stål.

 Risk för brännskada på grund av varma kokzoner.

Under matlagningen är kokzonerna varma.

Ta på grytvantar innan du med hjälp av en rengöringskrapa tar bort rester av socker, plast eller aluminiumfolie från den heta glaskeramikytan.

- Om det kommer **socker, plast eller aluminiumfolie** på den varma glaskeramikytan så måste hällen stängas av.
- Skrapa **omedelbart** bort dessa rester, alltså när hällen fortfarande är varm, med hjälp av en rengöringskrapa.
- Rengör sedan glaskeramikytan när den svalnat som beskrivs ovan.

Hur du klarar av mindre fel själv

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

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

Meddelanden i indikeringarna/displayen

Problem	Orsak och åtgärd
I displayen blinkar symbolen \cup växelvis med inställt effektläge A.	Det står inget eller ett olämpligt kokkärl på kokzonen. ■ Använd ett lämpligt kokkärl (se avsnittet “Induktion” - “Kokkärl”).
Efter att ha startat häll- en eller efter att ha tryckt på en touchknapp visas LDC i timerdisplayen några sekunder.	Driftspärren eller låsningen är aktiverad. ■ Avaktivera driftspärren/låsningen (se “Säkerhetsanordningar”, avsnitt “Driftspärr/Låsning”).
Efter att ha startat häll- en visas dE kort i timer- visningen. Kokzonerna blir inte varma.	Hällen är i demoläge. ■ Tryck samtidigt på touchknapparna \cup och \cup tills dE blinkar växelvis med OFF i timervisningen.
I timervisningen blinkar F och hällen stängs automatiskt av.	En eller flera touchknappar är övertäckta, exempelvis genom fingerkontakt, mat som kokar över eller andra föremål. ■ Ta bort smuts eller andra föremål (se “Säkerhetsanordningar”, avsnitt “Säkerhetsavstängning”).
I timerdisplayen blinkar Err växelvis med 044.	Överhettningsskyddet har utlöst. ■ Se avsnittet “Säkerhetsanordningar – Överhettningsskydd”.
I timerdisplayen blinkar Err växelvis med 047, 048 eller 049.	Fläkten är blockerad eller defekt. ■ Kontrollera om fläkten är blockerad av något föremål. ■ Ta bort det som är i vägen. ■ Om felmeddelandet visas på nytt, kontakta Miele service.
I timerdisplayen visas ett meddelande som inte finns med i denna tabell.	Ett fel i elektroniken har uppstått. ■ Bryt strömmen till hällen under cirka 1 minut. ■ Om problemet kvarstår när du kopplar på strömmen igen så kontakta Miele service.

Oväntat beteende

Problem	Orsak och åtgärd
Touchknapparna är överkänsliga eller reagerar svagt.	Touchknapparnas känslighet har ändrats. <ul style="list-style-type: none">■ Se till att det varken kommer direkt ljus (solljus eller annan belysning) på hällen eller att det är för mörkt runt hällen.■ Avlägsna kokkärl och rengör hällen från eventuell smuts. Se till att varken touchknapparna eller resten av hällen är övertäckt.■ Bryt strömmen till hällen under cirka en minut.■ Om problemet kvarstår när du kopplar på strömmen igen så kontakta Miele kundtjänst.
Effektläge 9 reduceras automatiskt när du även ställer in effektläge 9 på den sammankopplade kokzonen.	Vid samtidigt drift på effektläge 9 överskrids den möjliga totala effekten. <ul style="list-style-type: none">■ Använd en annan kokzon.
En kokzon stängs av automatiskt.	Drifttiden var för lång. <ul style="list-style-type: none">■ Koppla in kokzonen igen (se "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Säkerhetsavstängning").
Kokzonen arbetar inte som vanligt med det inställda effektläget.	Överhettningsskyddet har utlöst. <ul style="list-style-type: none">■ Se kapitel "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Överhettningsskydd".
Några kokzoner eller hela hällen stängs då automatiskt av.	Överhettningsskyddet har utlöst. <ul style="list-style-type: none">■ Se kapitel "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Överhettningsskydd".
Boosterläget avbryts automatiskt i förtid.	Överhettningsskyddet har utlöst. <ul style="list-style-type: none">■ Se kapitel "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Överhettningsskydd".

Hur du klarar av mindre fel själv

Otillfredsställande resultat

Problem	Orsak och åtgärd
Uppkokningsautomatiken är inkopplad men innehållet i kokkärlet börjar inte koka.	En stor mängd livsmedel värms upp. ■ Fortsätt koka på högsta effektläge och välj sedan manuellt ett lägre effektläge.
	Kokkärlet leder värmen dåligt. ■ Använd ett annat kokkärl som leder värme bättre.

Allmänna problem och tekniska fel

Problem	Orsak och åtgärd
Hällen respektive kokzonerna kan inte startas.	Hällen har ingen ström. ■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Rådfråga en elektriker eller Miele service (minsta säkring se typskylten).
	Ett tekniskt fel har uppstått. ■ Bryt strömmen till maskinen under cirka 1 minut genom att göra något av följande: – Slå ifrån den aktuella säkringen eller skruva ur smältsäkringen helt eller – stäng av jordfelsbrytaren. ■ Om hällen fortfarande inte kan användas efter att huvudströmbrytaren kopplats in igen eller säkringen respektive jordfelsbrytaren skruvats i, bör du kontakta en elinstallatör eller Miele service.
Det uppstår lukt och ånga när du använder en ny häll.	Alla delar av metall är skyddade med ett vårdande medel. När hällen används för första gången uppstår således lukter och eventuellt ånga. Det uppstår även lukt när materialet i induktionsspolarna värms upp första gången. Lukten minskar gradvis vid varje användning och försvinner slutligen helt. Lukten och eventuell ånga är inte tecken på anslutningsfel eller skador på hällen och utgör ingen hälsofara.
Det hörs ett fläktljud trots att hällen är avstängd.	Fläkten fortsätter att gå tills hällen är sval och stängs sedan av automatiskt.

Miele har ett stort sortiment av tillbehör samt rengörings- och vårdande medel till dina produkter.

Dessa kan du mycket enkelt köpa i Miele's online-shop.

Du kan även köpa dem via Miele's reservdelsavdelning och hos Miele's återförsäljare.

Kok-/stekkärl

Miele erbjuder ett omfattande urval av kok- och stekkärl. Dessa är perfekt anpassade till Miele's produkter vad gäller funktion och mått. Detaljerad information hittar du på Miele's hemsida.

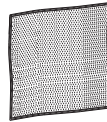
Rengörings- och vårdande medel

Rengöringsmedel för glaskeramik och rostfritt stål, 250 ml



Tar bort hårt fastsittande smuts, kalkfläckar och aluminiumrester.

Mikrofibertrasa



För borttagning av fingeravtryck och lättare smuts.

Miele service

Få hjälp vid eventuella störningar

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

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

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

Typskylt

Klistra fast den medföljande typskylten. Tänk på att modellbeteckningen ska stämma överens med uppgifterna som finns på baksidan av den här anvisningen.





Mieles garanti


Garantitiden för produkten är ett år.

Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

Säkerhetsanvisningar för inbyggnad

 Skador på grund av felaktig inbyggnad.
Hällen kan skadas om den byggs in fel.
Låt hällen endast monteras av kvalificerad fackkraft.

 Risk för elektriska stötar till följd av nätspänning.
Felaktig anslutning till elnätet kan leda till elektriska stötar.
Låt endast en kvalificerad elinstallatör ansluta hällen till elnätet.

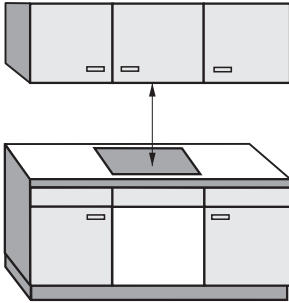
 Skador på grund av nedfallande föremål.
Vid montering av överskåp eller fläkt kan hällen skadas.
Bygg in hällen först efter att skåpen och fläkten har monterats.

- ▶ Bänkskivans faner måste vara limmad med värmebeständigt lim (100°C), för att undvika att den lossnar eller deformeras. Även kantlisterna mot väggen måste vara värmebeständiga.
- ▶ Hällen får inte byggas in ovanför kylskåp, diskmaskiner, tvättmaskiner eller torktumlare.
- ▶ Hällen får endast byggas in över spisar och ugnar som är utrustade med ångkylsystem.
- ▶ Se till att man inte kommer åt induktionshällens strömanslutning oavsiktligt efter inbyggnaden.
- ▶ Nätanslutningsledningen får efter inbyggnad inte komma i kontakt med rörliga delar i köksinredningen (till exempel en låda) eller vara utsatt för någon mekanisk belastning.
- ▶ Håll de säkerhetsavstånd som anges på följande sidor.

Installation

Säkerhetsavstånd

Säkerhetsavstånd ovanför hällen



Mellan häll och köksfläkt måste det av fläkttillverkaren angivna säkerhetsavståndet hållas.

Om material som lätt kan fatta eld (till exempel en hylla) finns ovanför hällen, måste säkerhetsavståndet vara minst 500 mm.

Om flera maskiner som kräver olika säkerhetsavstånd är inbyggda under en fläkt, ska det största säkerhetsavståndet följas.

Säkerhetsavstånd på sidorna och baktill

Det rekommenderas att hällen byggs in med mycket plats på vänster och höger sida.

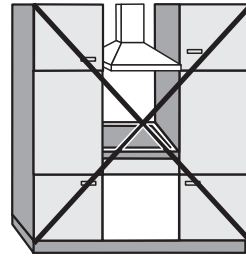
Det minsta avstånd som anges nedan ① måste hållas mot en hög skåp- eller rumsvägg på hällens baksida.

Det minsta avstånd som anges nedan ②, ③ måste hållas mot en hög skåp- eller rumsvägg på en av hällens sidor (höger eller vänster). På den motsatta sidan ska ett minsta avstånd på 300 mm hållas.

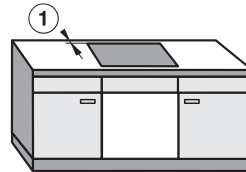
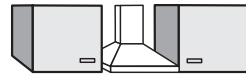
① Minsta avstånd **baktill** på ursågningen i bänkskivan till den bakre kanten av bänkskivan är 50 mm.

② Minsta avstånd **till höger** från ursågningen i bänkskivan till snickerier bredvid (till exempel ett högskåp) eller en vägg är 50 mm.

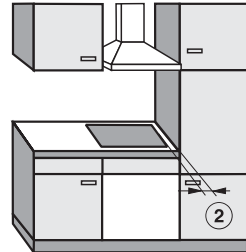
③ Minsta avstånd **till vänster** från ursågning i bänkskivan till bredvidstående snickerier (till exempel ett högskåp) eller en vägg: 50 mm.



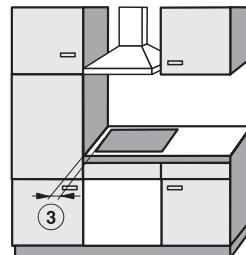
Ej tillåtet



Rekommenderas



Rekommenderas inte



Rekommenderas inte

Installation

Minimivstånd under hällen

För att garantera hällens ventilation krävs ett minimivstånd under hällen till en ugn, mellanskiva eller låda.

Minimivståndet från hällens undre kant till

- ugnens övre kant: 15 mm
- mellanskivans övre kant: 15 mm
- Lådans övre kant: 5 mm
- Lådans botten: 75 mm

Mellanskiva

Det är tillåtet, men inte nödvändigt, att bygga in en mellanskiva under hällen.

För **installering av nätanslutningskabeln** behövs en luftspalt på 10 mm mellan skåpet och mellanbotten.

För **ventilation** av hällen rekommenderar vi en luftspalt på 20 mm mellan skåpet och mellanbotten.

Säkerhetsavstånd till nischinklädnad

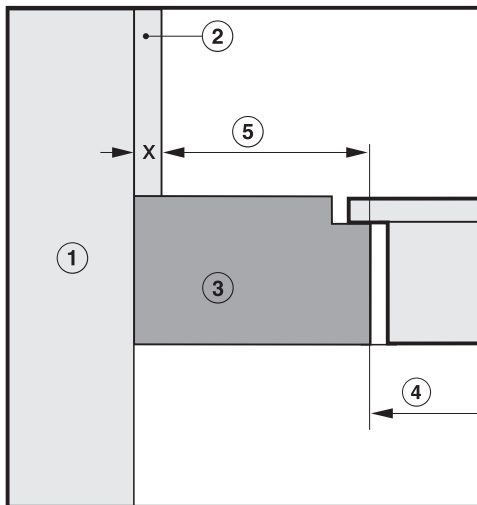
Om nischen ska kläs in måste det minsta avståndet mellan ursågningen i bänkskivan och nischinklädnaden hållas eftersom höga temperaturer kan förstöra eller förändra materialen.

Om nischinklädnaden består av brännbart material (till exempel trä) måste det minsta avståndet ⑤ mellan bänkskivans ursågning och nischinklädnaden vara 50 mm.

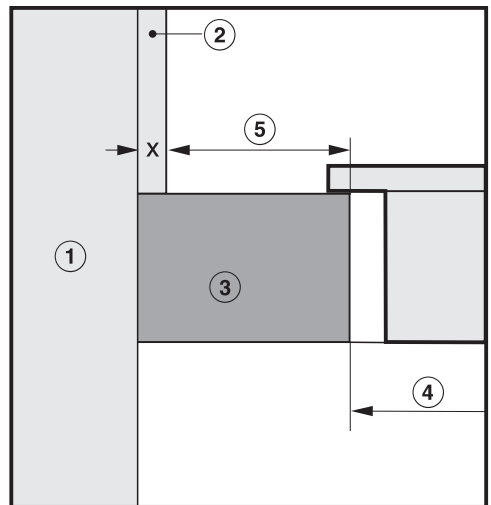
Om nischinklädnaden består av icke brännbara material (till exempel metall, natursten eller kakel) ska det minsta avståndet ⑤ mellan bänkskivans ursågning och nischinklädnaden vara 50 mm minus tjockleken på inklädnaden.

Exempel: tjocklek på nischinklädnad 15 mm
50 mm - 15 mm = minsta avstånd 35 mm

Hällar för planlimmad montering



Hällar med ram eller fasettslipad kant



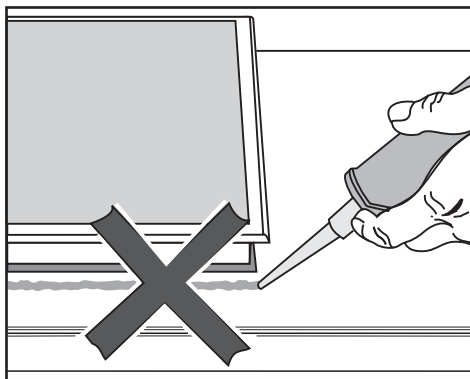
- ① Vägg
- ② Nischinklädnad mått x = tjocklek på nischinklädnad
- ③ Bänkskiva
- ④ Ursågning i bänkskivan
- ⑤ Minsta avstånd för
brännbart material 50 mm
ej brännbart material 50 mm - mått x

Installation

Inbyggnadsanvisningar

Ovanpåliggande montering

Tätning mellan häll och bänkskiva



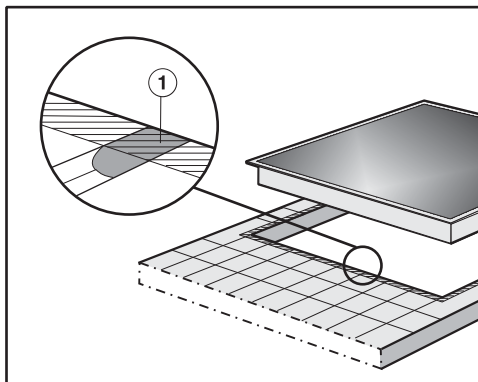
⚠ Skador på grund av felaktig inbyggnad.

Hällen och bänkskivan kan skadas vid en eventuell utbyggnad av hällen, om du tätar hällen med fogtätningssmedel.

Använd ingen fogtätning mellan häll och bänkskiva.

Tätninglisten under hällens kant garanterar tillräcklig tätning mot bänkskivan.

Kaklad arbetsyta



Fogarna ① och den streckade ytan under hällens ram måste vara glatta och jämna så att ramen ligger plant och tätningen mellan hällens övre kant och bänkskivan säkerställs.

Planmontering

En häll för planmontering är enbart avsedd för inbyggnad i natursten (granit, marmor), massivt trä eller kaklade bänkskivor. Hällar markerade med en motsvarande anvisning i avsnittet "Inbyggnadsmått – planmonterad" är också lämpade för inbyggnad i bänkskivor i glas. Beträffande bänkskivor av andra material bör tillverkaren tillfrågas om lämpligheten för planmontering av häll.

Innerbredden på underskåpet måste vara minst lika bred som det inre ursågningsmåttet i bänkskivan (se avsnittet "Installation – inbyggnadsmått – planmontering"). Detta för att hällen ska vara lättåtkomlig underifrån efter inbyggnaden och för att lådan under ska kunna tas ur. Om det inte går att komma åt hällen underifrån måste du ta bort fogtätningen för att kunna ta ur hällen.

Bänkskivor av natursten

Hällen sätts in direkt i urfräsningen.

Massivt trä, kaklade bänkskivor, bänkskivor av glas

Hällen fästs i ursågningen med trälistor. Dessa listor medföljer inte utan måste införskaffas på annat sätt.

Tätningslist

När hällen demonteras under servicearbeten kan tätningslistan under hällens kant skadas.

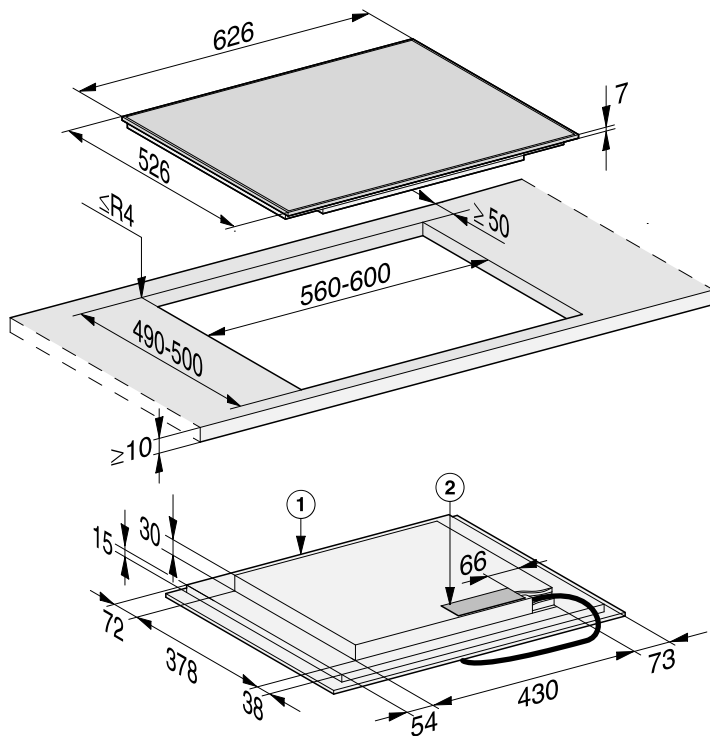
Byt alltid ut tätningslistan innan hällen byggs in igen.

Installation

Inbyggnadsmått – utan ram

Alla mått är angivna i mm.

KM 7464 FR

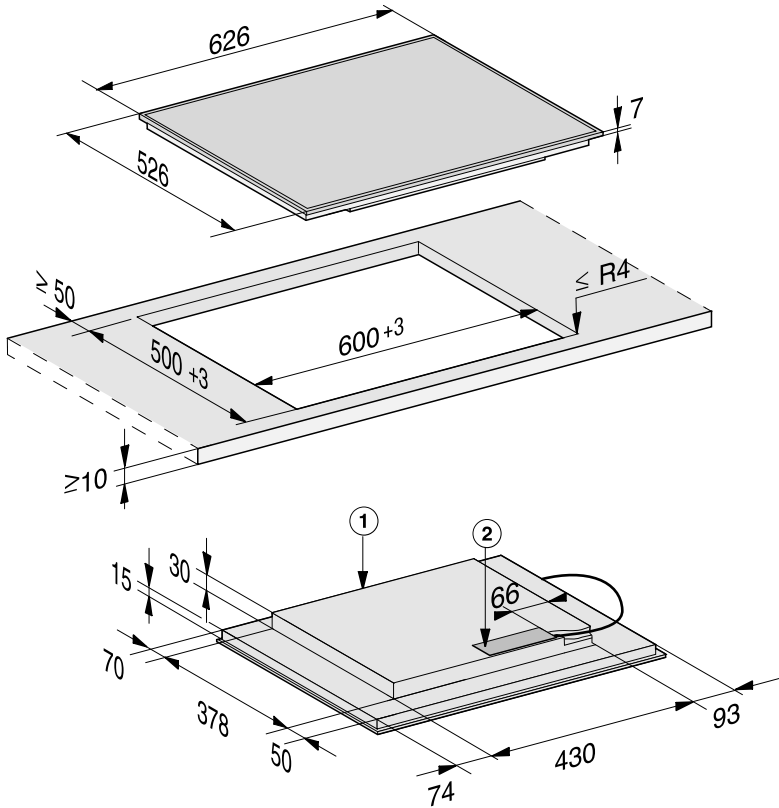


① fram

② Nätanslutningsdosa

Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad

KM 7465 FR



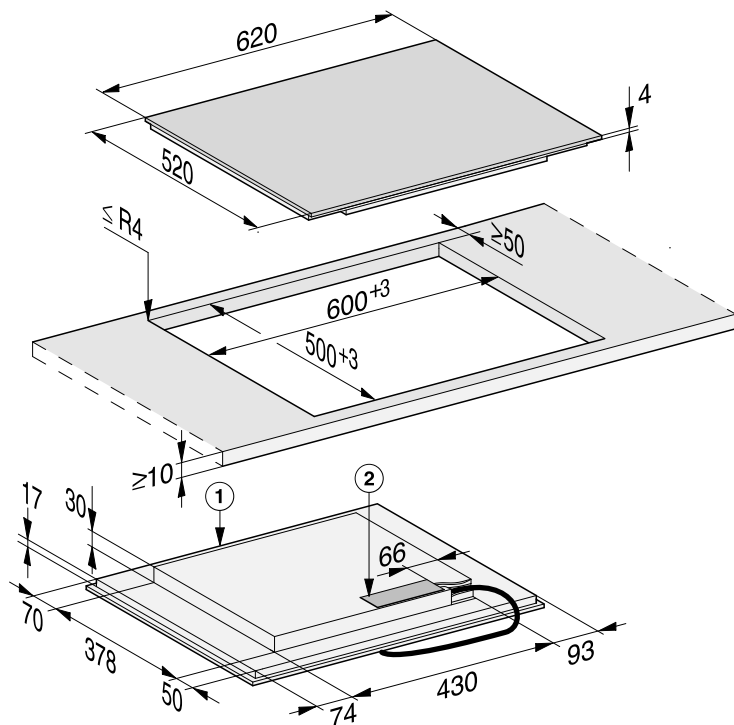
① fram

② Nätanslutningsdosa

Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad

Installation

KM 7464 FL, KM 7465 FL

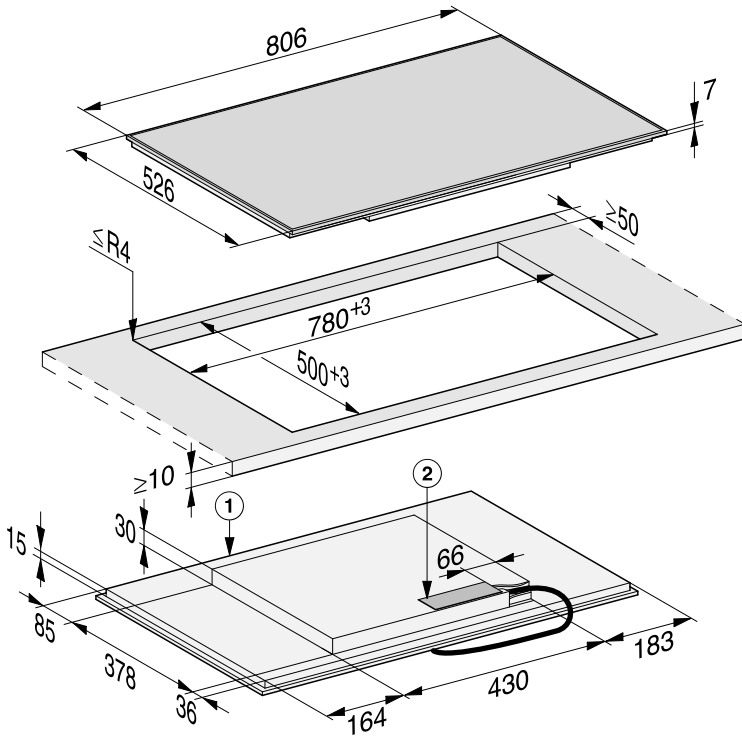


① fram

② Nätanslutningsdosa

Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad

KM 7474 FR



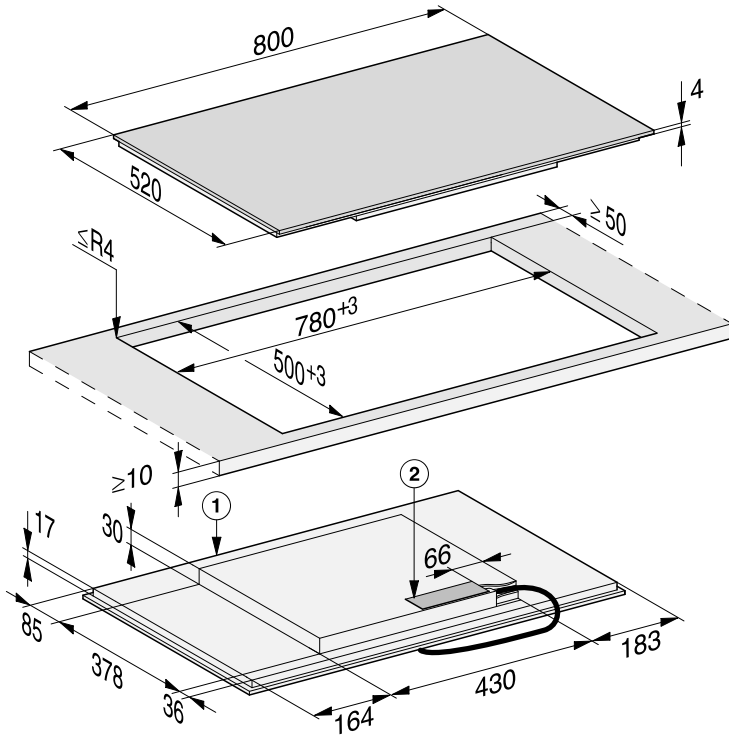
① fram

② Nätanslutningsdosa

Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad

Installation

KM 7474 FL



① fram

② Nätanslutningsdosa

Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad

Ovanpåliggande montering

- Såga ut bänkskivan. Beakta säkerhetsavstånden (se avsnittet “Installation – Säkerhetsavstånd”).
- Fuktspärra ursågningen i **bänkskivor av trä** med speciallack, silikon eller gjutharts för att undvika att bänkskivan sväller på grund av fukt. Tätningmaterialet måste vara temperaturbeständigt.

Se till att dessa material inte hamnar på bänkskivans yta.

- Klistra fast den medföljande tätningslisten under hällens kant. Spänn inte tätningslisten när du klistrar fast den.

 Skador på grund av felaktig anslutning.

Hällens elektronik kan skadas av en kortslutning.

Låt endast en elinstallatör ansluta hällen till elnätet.

- Anslut nätanslutningskabeln enligt anslutningsschemat på hällen (se avsnittet “Installation – Elanslutning”).
- Låt hällens nätanslutningskabel gå genom ursågningen i bänkskivan.
- Lägg hällen i mitten av ursågningen. Se till att tätningen ligger på bänkskivan så att tätningen är tillräcklig.

Om du vid monteringen konstaterar att ramens tätning inte ligger helt mot bänkskivan i hörnen kan hörnradien ($\leq R4$) försiktigt utökas med en sticksåg.

- Anslut hällen till elnätet (se avsnittet “Installation – Elanslutning”).

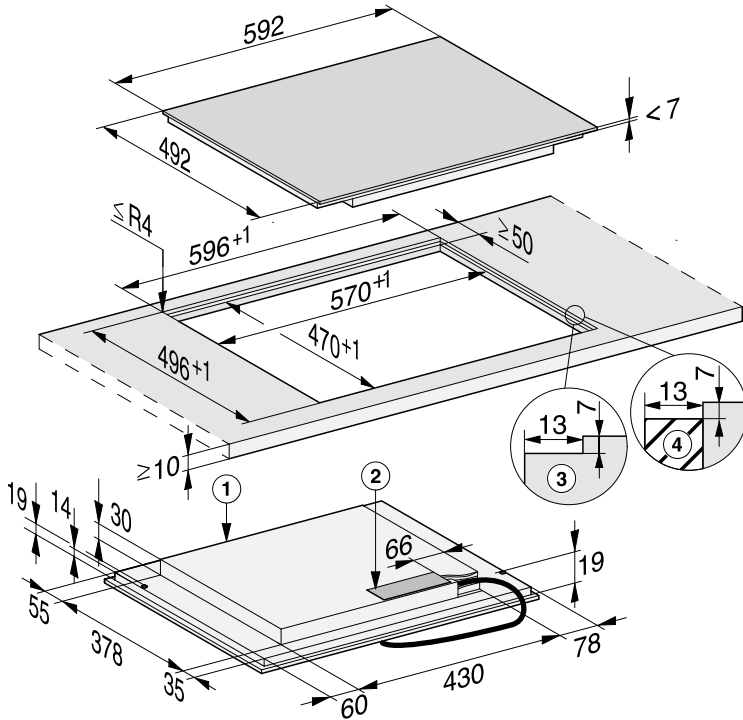
- Kontrollera att hällen fungerar.

Installation

Inbyggnadsmått – planmonterad

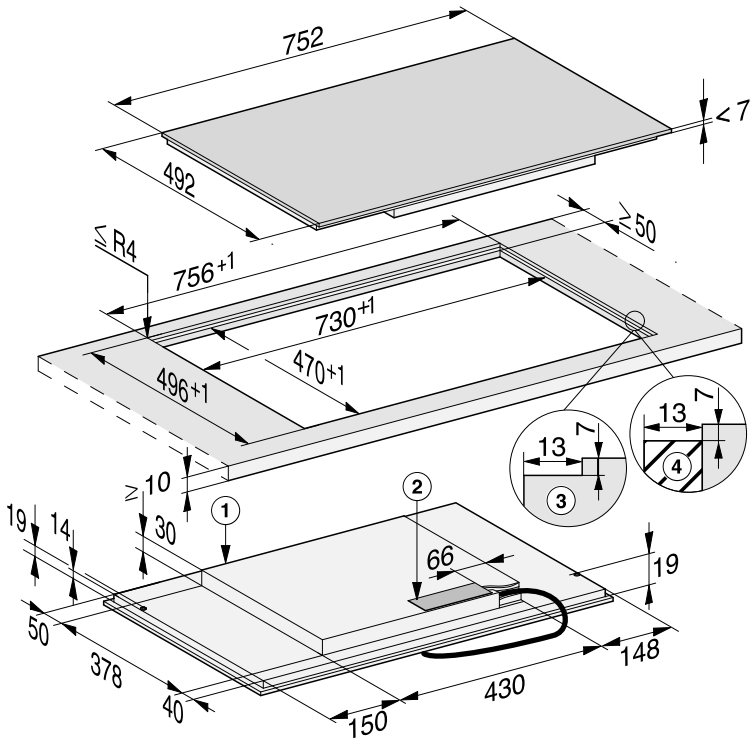
Alla mått är angivna i mm.

KM 7404 FX



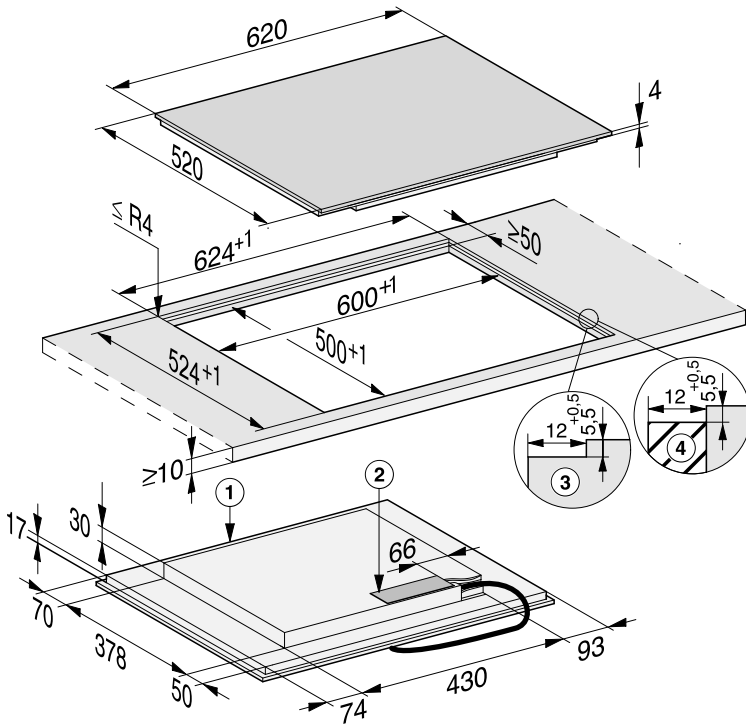
- ① fram
- ② Nätanslutningsdosa
Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad
- ③ Stegfräsning bänkskiva av natursten
- ④ Trälister 13 mm (medföljer ej)

KM 7414 FX



- ① fram
- ② Nätanslutningsdosa
Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad
- ③ Stegfräsning bänkskiva av natursten
- ④ Trälist 13 mm (medföljer ej)

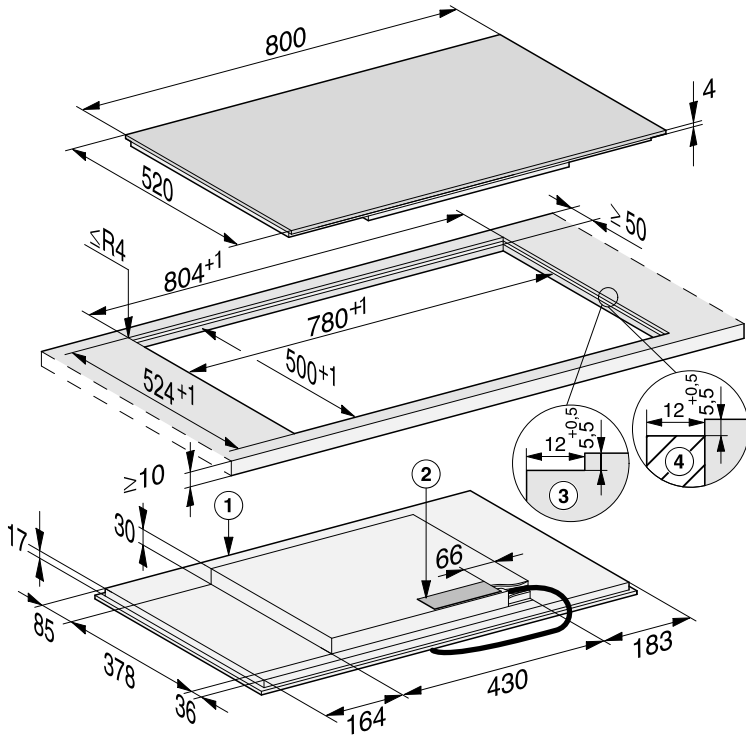
KM 7464 FL, KM 7465 FL



- ① fram
- ② Nätanslutningsdosa
Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad
- ③ Stegfräsning bänkskiva av natursten
- ④ Trälst 12 mm (medföljer ej)

Installation


KM 7474 FL



- ① fram
- ② Nätanslutningsdosa
Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad
- ③ Stegfräsning bänkskiva av natursten
- ④ Trälöst 12 mm (medföljer ej)

Planmontering

- Såga ut bänkskivan. Beakta säkerhetsavstånden (se avsnittet "Säkerhetsavstånd").
- Bänkskivor av massivt trä, kaklade bänkskivor, bänkskivor av glas: Fäst trälisterna 5,5 mm eller 7 mm (beroende på modell) under bänkskivans överkant.

 Skador på grund av felaktig anslutning.
Hällens elektronik kan skadas av en kortslutning.
Låt endast en elinstallatör ansluta hällen till elnätet.

- Anslut nätanslutningskabeln till hällen enligt anslutningsschemat (se avsnittet "Elanslutning – Anslutningsschema").
- Klistra fast den medföljande tätningslisten under hällens kant. Spänn inte tätningslisten när du klistrar fast den.


För följande modeller behövs ingen tätningslist: KM 7404 FX, KM 7414 FX, KM 7414 FX Glas.

- Låt hällens nätanslutningskabel gå genom ursågningen i bänkskivan.
- Sätt hällen i ursågningen och centrera den.

Fogen mellan glaskeramiskivan och bänkskivan måste vara minst 2 mm bred. Fogen behövs för att hällen ska kunna tätas.

- Anslut hällen till elnätet.
- Kontrollera att hällen fungerar.

- Spruta temperaturbeständig silikon-tätning (minst 160 °C) i fogen mellan hällen och bänkskivan.

 Skador på grund av olämpligt tätningsmedel.
Olämpligt tätningsmedel kan skada natursten.
Använd uteslutande silikon-tätning avsedd för natursten för kakel av natursten. Följ tillverkarens anvisningar.

Installation

Elanslutning

 Skador på grund av felaktig anslutning.

Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarlig fara för användaren. Miele tar inte något ansvar för skador som uppkommit på grund av ej fackmässigt utförda installations-, servicearbeten och reparationer. Miele ansvarar inte heller för skador som uppkommit på grund av att jordad kabel saknas eller på grund av kabelbrott på den jordade kabeln (till exempel en elektrisk stöt).

Låt endast en elinstallatör ansluta hällen till elnätet.

Elinstallatören måste känna till och följa de nationella föreskrifterna och lokala bestämmelser om el.

Monteringen av isolerade, strömförande komponenter måste utföras så att dessa delar inte kan vidröras efter inbyggnaden.

Total effekt

Se typskylt

Anslutningsdata

Erforderliga anslutningsdata framgår av typskylten. Dessa data måste ovillkorligen överensstämma med dem som gäller för elnätet.

Anslutningsmöjligheterna framgår av anslutningsschemat.

Jordfelsbrytare

För ökad säkerhet rekommenderas jordfelsbrytare.

Säkerhetsbrytare

Hällen måste kunnas skiljas allpoligt från elnätet med en säkerhetsbrytare! I avstängt tillstånd måste det finnas ett kontaktavstånd på minst 3 mm. Säkerhetsbrytarna är säkringar och jordfelsbrytare.

Bryta strömmen

 Risk för elektriska stötar av nätspänning.

Under reparations- och/eller underhållsarbeten kan en återinkoppling av nätspänning leda till elektrisk stöt. När strömmen är bruten måste elnätet vara säkrat mot återinkoppling.

Beroende på installation gör du så här för att bryta strömmen:

Smältsäkringar

- Skruva ut säkringarna helt ur propphuvorna.

Säkringsautomat

- Tryck på kontrollknappen (röd) tills mellanknappen (svart) trycks ut.

Inbyggd säkerhetsbrytare

- (Snabbsäkringar, minst typ B eller C): Slå om brytaren från 1 (Till) till 0 (Från).

Jordfelsbrytare

- Jordfelsbrytare: Slå om strömbrytaren från 1 (Till) till 0 (Från) eller tryck på kontrollknappen.


Nätanslutningskabel

Hällen måste anslutas med en nätanslutningskabel av typen H 05 W-F (PVC-isolerad) med en lämplig diameter som överensstämmer med anslutningsschemat.

Anslutningsmöjligheterna framgår av anslutningsschemat.

Hällens anslutningsspänning och anslutningseffekt framgår av dess typskylt.

Byta nätanslutningskabel

 Risk för elektriska stötar av nätspänning.

Felaktig anslutning till elnätet kan leda till elektriska stötar.

Låt endast en kvalificerad elinstallatör byta nätanslutningskabeln.

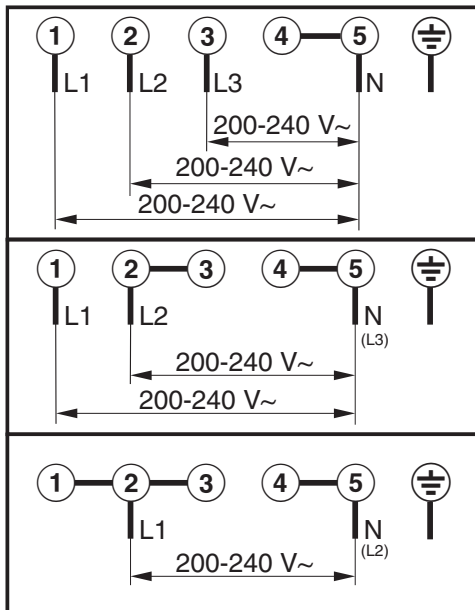
Använd vid byte av nätanslutningskabel endast kabeltypen H 05 VV-F med lämplig diameter. Du kan beställa nätanslutningskabeln hos tillverkaren eller Miele service.

Installation

Anslutningsschema

Alla anslutningsmöjligheter finns inte för varje installationsplats.

Beakta nationella föreskrifter och lokala bestämmelser om el.



Produktinformation som beskriver modellerna i denna bruksanvisning medföljer.

Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 7404
Antal kokzoner och/eller områden.	
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde	1. = Ø 140-190 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 380,5x228 mm 4. = 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning})	1. = 174,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC _{elektriska hällar})	180,0 Wh/kg

Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 7414
Antal kokzoner och/eller områden.	
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde	1. = Ø 160-220 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 380,5x228 mm 4. = 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning})	1. = 178,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC _{elektriska hällar})	181,3 Wh/kg

Produktinformation

Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 7464
Antal kokzoner och/eller områden.	
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde	1. = Ø 140-190 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 380,5x228 mm 4. = 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning})	1. = 174,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC _{elektriska hällar})	180,0 Wh/kg

Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 7465
Antal kokzoner och/eller områden.	
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde	1. = 380,5x228 mm 2. = 380,5x228 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning})	1. = 186,0 Wh/kg 2. = 186,0 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC _{elektriska hällar})	186,0 Wh/kg

Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 7474
Antal kokzoner och/eller områden.	
För cirkelformade kokzoner eller områden: diame- ter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde	1. = Ø 160-220 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 380,5x228 mm 4. = 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräk- nat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning})	1. = 178,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC _{elek- triska hällar})	181,3 Wh/kg

Konformitetsdeklaration

Härmed deklarerar Miele att denna glaskeramikhäll med induktion uppfyller kraven i direktivet 2014/53/EU.

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

För bruksanvisningar, service och information går du till Produktinformation under Kundservice på www.miele.se. Ange produktens namn eller serienummer.

Frekvensband	2,4000 GHz - 2,4835 GHz
--------------	----------------------------

Maximal sändningseffekt	< 100 mW
-------------------------	----------

Miele AB
Industrivägen 20, Box 1397
171 27 Solna

Tel 08-562 29 000

Serviceanmälan:

08-562 29 700

www.miele.se

Tyskland

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

KM 7404 FX, KM 7414 FX, KM 7414 FX Glas, KM 7464 FR,
KM 7464 FL, KM 7465 FR, KM 7465 FL, KM 7474 FR,
KM 7474 FL