

## 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.

# Innehåll

---

<b>Säkerhetsanvisningar och varningar</b> .....	5
<b>Information om bruksanvisningen</b> .....	14
Information om layouten .....	14
<b>Leveransinnehåll</b> .....	15
<b>Beskrivning av diskmaskinen</b> .....	16
Översikt .....	16
Manöverpanel.....	17
<b>Bidra till att skona miljön</b> .....	18
<b>Första gången diskmaskinen används</b> .....	19
Öppna luckan .....	19
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
<b>Diska miljövänligt</b> .....	29
Ekonomisk diskning .....	29
<b>Placera disken</b> .....	30
Allmänna anvisningar .....	30
Överkorg.....	32
Justera överkorgen.....	35
Underkorg.....	36
Besticklåda/bestickkorg (beroende på modell).....	38
Placering i 3D-MultiFlex-lådan .....	38
Placera diskorgen .....	39
Exempel på placering.....	40
Diskmaskin med besticklåda.....	40
Diskmaskin med bestickkorg .....	42
<b>Diskmedel</b> .....	44
Diskmedelssorter .....	44
Dosera diskmedel.....	45
Fylla på diskmedel.....	46

<b>Drift</b> .....	47
Starta diskmaskinen .....	47
Välja program .....	47
Visning av programtid .....	48
Starta program .....	48
Programslut .....	49
Energi .....	49
Stänga av diskmaskinen .....	50
Plocka ur disk .....	50
Avbryta program tillfälligt .....	51
Avbryta eller byta program .....	51
<b>Tillvalsfunktioner</b> .....	52
⌚ Timer .....	52
<b>Hjälp för programval</b> .....	54
<b>Programöversikt</b> .....	56
<b>Programalternativ</b> .....	58
🔄 Express .....	58
Ljudsignaler .....	59
AutoOpen .....	60
Stänga av indikeringar för påfyllning .....	61
Extra rent .....	62
Extra torrt .....	63
Mellansköljning 2 .....	64
Fabriksinställningar .....	65
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	66
Rengöra diskutrymmet .....	66
Rengöra luckan och lucktätningen .....	67
Rengöra manöverpanelen .....	67
Rengöra fronten .....	67
Rengöra spolarmarna .....	68
Kontrollera silarna i diskutrymmet .....	71
Rengöra silarna .....	71
Rengöra silen i vattentilloppet .....	73
Rengöra avloppspumpen .....	74
<b>Hur du klarar av mindre fel själv</b> .....	76
Tekniska fel .....	76
Felmeddelanden .....	77
Lucköppnare .....	78

# Innehåll

---

Fel i vattentilloppet .....	79
Fel i vattenavloppet .....	80
Allmänna problem med diskmaskinen .....	81
Ljud.....	82
Otillfredsställande diskresultat .....	83
<b>Miele service</b> .....	86
Få hjälp vid eventuella störningar .....	86
EPREL-databas .....	86
Mieles garanti .....	87
Anvisningar för testinstitut.....	87
<b>Extra tillbehör</b> .....	88
<b>Installation</b> .....	90
Mieles vattenskyddssystem .....	90
Vattentilopp.....	90
Föreskrift i Tyskland.....	91
Vattenavlopp.....	92
Elanslutning .....	94
<b>Tekniska data</b> .....	95

## 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.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

### 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.

## 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.

# Säkerhetsanvisningar och varningar

---

## 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).

- ▶ 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).

# Säkerhetsanvisningar och varningar

---

## 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

Hanteringen 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:

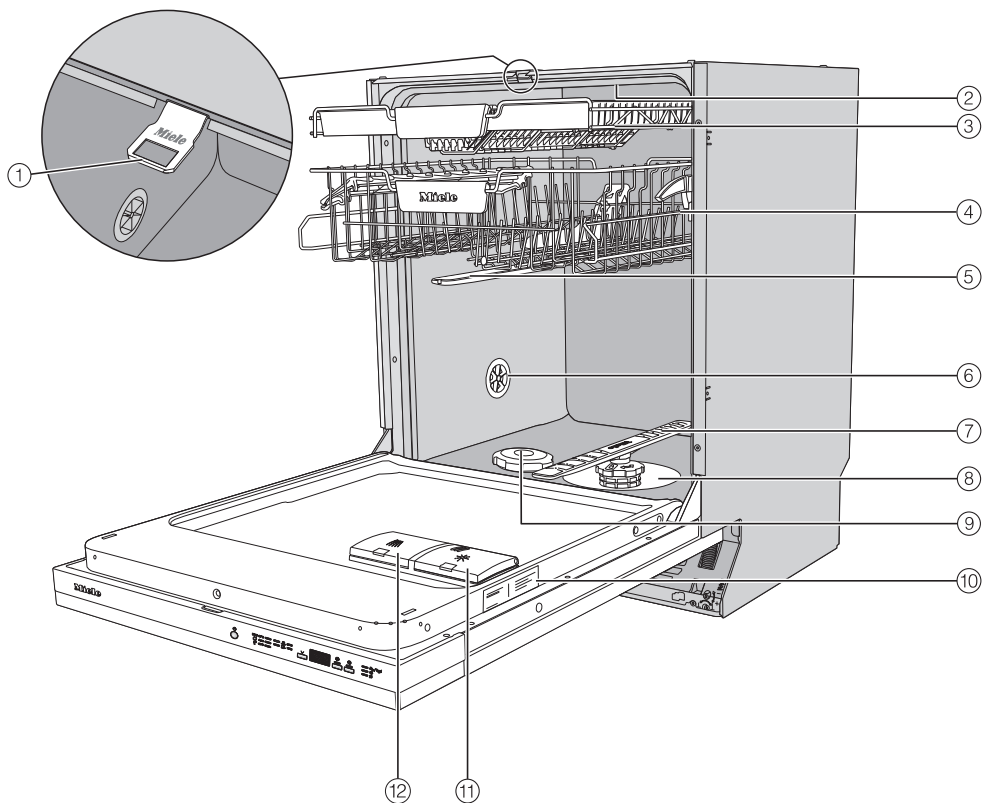
■ Välj önskad inställning och bekräfta med knappen *OK*.

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

# Beskrivning av diskmaskinen

## Översikt

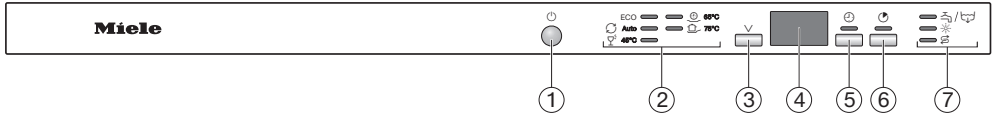


- |                                    |                  |
|------------------------------------|------------------|
| ① Skena till luckstängningen       | ⑦ Nedre spolarm  |
| ② Övre spolarm                     | ⑧ Silkombination |
| ③ Besticklåda (beroende på modell) | ⑨ Saltbehållare  |
| ④ Överkorg (beroende på modell)    | ⑩ Typskylt       |
| ⑤ Spolarm mitten                   | ⑪ Spolglansfack  |
| ⑥ Avluftningsventil                | ⑫ Diskmedelsfack |



# 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 Tidsvisning
- ⑤ Knapp Timer  
Välja Senare start.
- ⑥ Knapp Express  
Förkorta programtiden.
- ⑦ Kontrollampor/indikeringar för påfyllning  
 = Tillöpp/avlopp  
 = Spolglans  
 = Salt

# Bidra till att skona miljön

---

## Transportförpackning

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

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

## Hantering av uttjänt maskin

Uttjänade elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för 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.

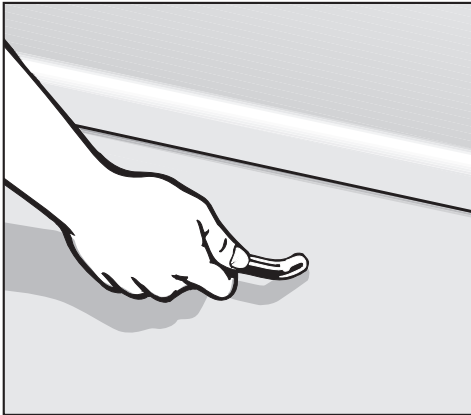
# Första gången diskmaskinen används

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

## Öppna luckan

Luckan öppnas automatiskt lite grann i vissa program för att förbättra torkningen.

Du kan också stänga av denna funktion (se avsnittet "Tillvalsfunktioner – AutoOpen").



- Dra i handtaget för att öppna luckan.
- Dra ut luckan helt ur spärren.

När funktionen "AutoOpen" är aktiverad vid ett programslut så åker skenorna till luckstängningen in.

Håll inte fast skenorna till luckstängningen när de åker in då det kan uppstå tekniska fel.

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.

⚠ Risk för skador när luckan öppnas automatiskt.

Luckan kan öppnas automatiskt vid programslut.

Håll området kring luckan fritt så att luckan kan öppnas utan problem.

# Första gången diskmaskinen används

---

## Stänga luckan

- Skjut in diskkorgarna.
- Tryck på luckan tills den snäpper fast i lucklåset.



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.

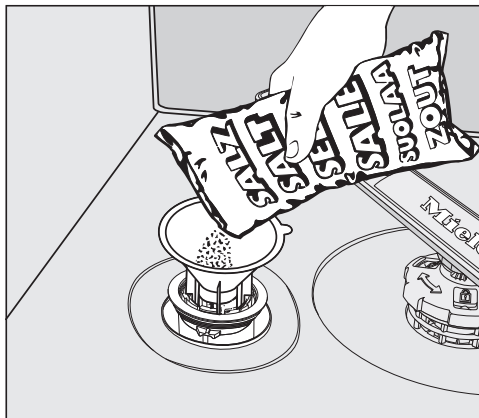
- Ta ut underkorgen ur diskmaskinen och öppna saltbehållarens lock.



 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.

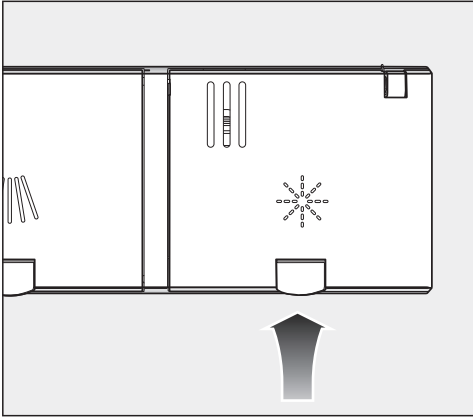
Om du uteslutande diskar med diskmedel med fler funktioner, behöver du inte fylla på med spolglans.

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.

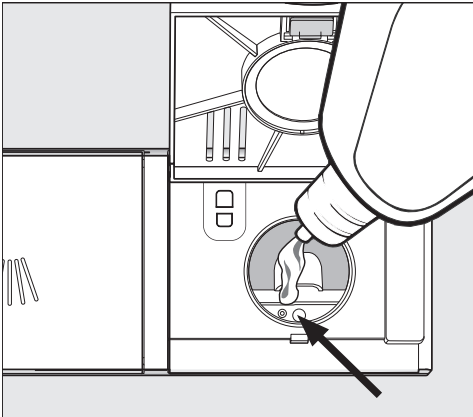
# Första gången diskmaskinen används

## Fylla på spolglans



- Lyft den gula knappen på spolglansfacketets 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 kontrollampen ✱ *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 disk-godset.

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 3D-MultiFlex-lådan 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 diskgoods


- 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.

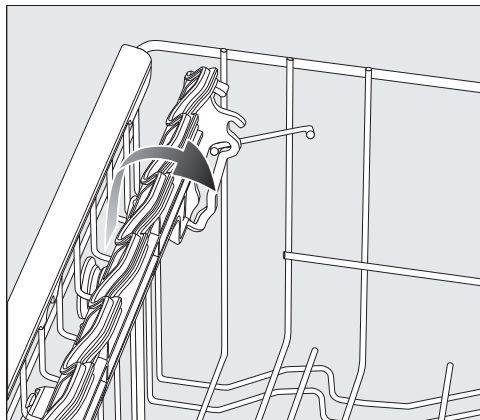
Vid diskning utan överkorg kan vatten rinna ut ur diskmaskinen.

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.

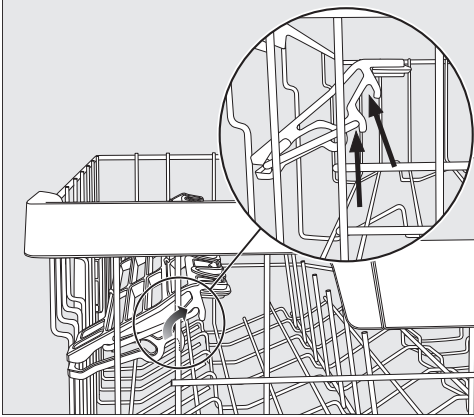


- Fäll ner glashållaren.
- Du kan fälla upp glashållaren om du behöver mer plats för högt disk-gods.



## Anpassa FlexCare-glashållaren

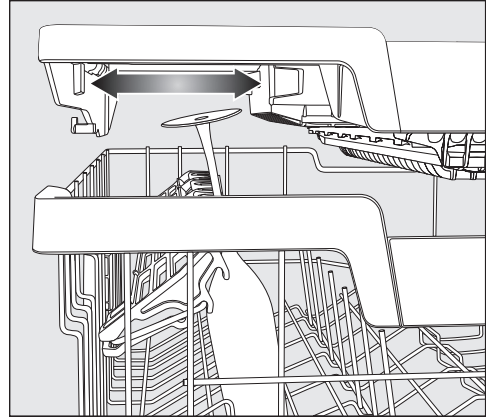
Du kan ställa in hållarens höjd och djup i två lägen. Då kan du ställa högre disk-gods under glashållaren och lägga större kärl på den.



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

## Placering på silikonkuddar i FlexCare-glashållaren

På glashållarens silikonkuddar står glas med hög fot stabilt.



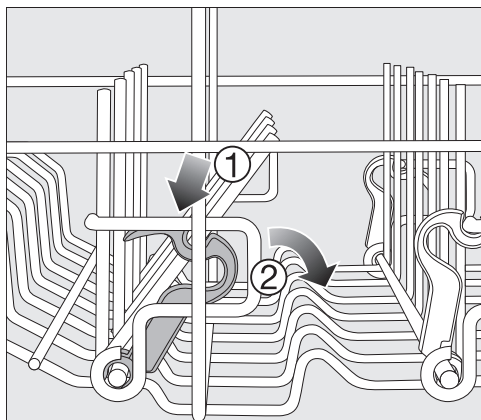
- Fäll ner glashållaren och luta de höga glasen mot hållarens öppningar.
- Vid behov kan du skjuta den vänstra insatsen på 3D-MultiFlex-lådan åt sidan för att få mer plats för höga glas (se avsnittet “Bestick – 3D-MultiFlex-låda”).

# Placera disken

---

## Fälla ner pinninsatser

Du kan fälla ner varannan pinninsats på de två främre pinninsatsraderna på höger sida för att enklare kunna sätta in stort porslin, till exempel müsliskålar.



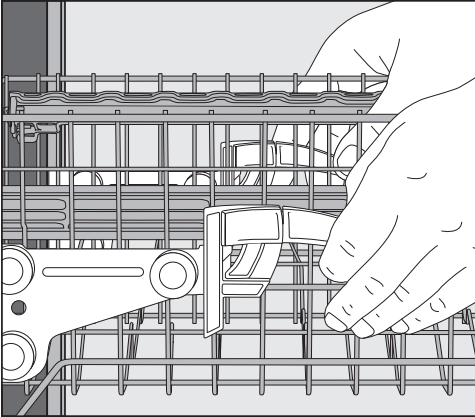
- Tryck ner den gula spaken ① och fäll ner de mörkgråa pinninsatserna ②.
- Placera skålarna lodrätt på pinninsatserna.

## 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.

# Placera disken

## Underkorg

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

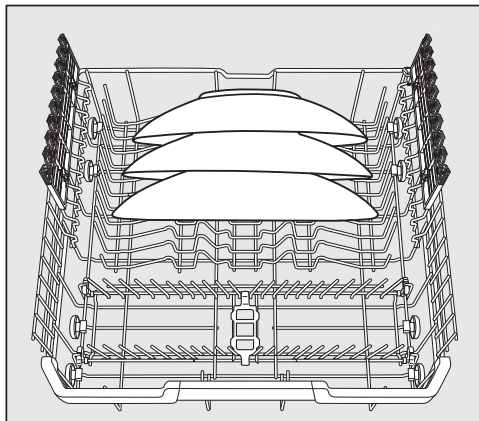
### Placering i underkorgen

- 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.



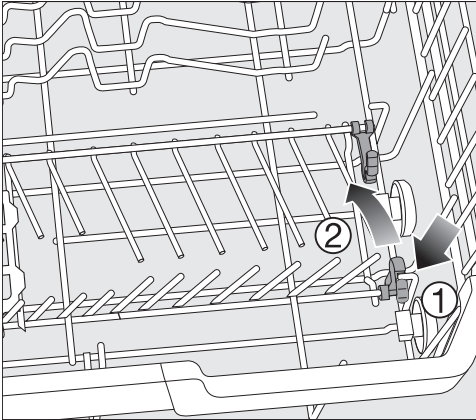
- Ställ större tallrikar i mitten av underkorgen.

**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 för placering 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.



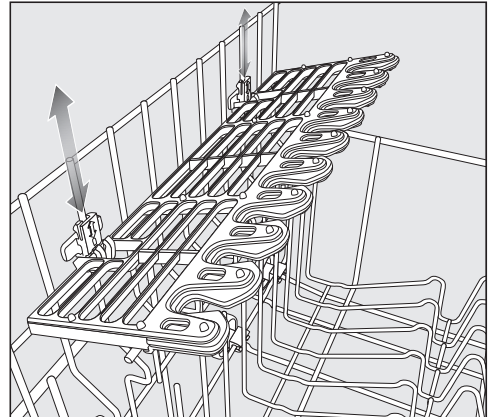
- Tryck ner den gula spaken ① och fäll ner pinninsatserna ②.

## Placering i FlexCare-glashållare

Silikonkuddarna gör att glashållarna håller ömtåliga glas med hög fot säkert och stabilt.

- Glas med hög fot, till exempel vin-, champagne- eller konjaksglas, kan du luta mot eller hänga i öppningarna i hållaren.
- Behöver du mer plats för högt diskgoods, kan du fälla upp glashållaren.

Höjden på glashållaren går att ställa in i två lägen.



- Skjut glashållaren till önskad höjd tills fästena snäpper fast upptill eller ner-till.

## Placera disken

### Besticklåda/bestickkorg (beroende på modell)

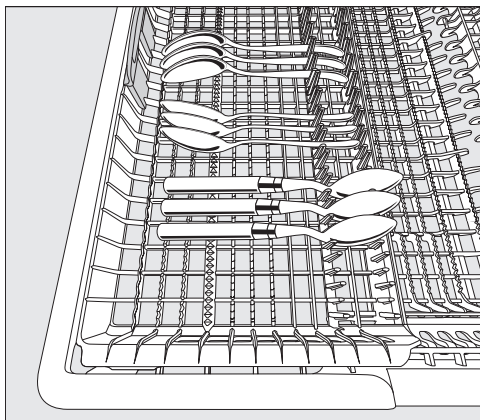
För placering av porslin och bestick, se avsnittet “Placera disken – Exempel på placering”.

- Placera besticken i 3D-MultiFlex-lådan eller bestickkorgen (beroende på modell).

### Placering i 3D-MultiFlex-lådan

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.



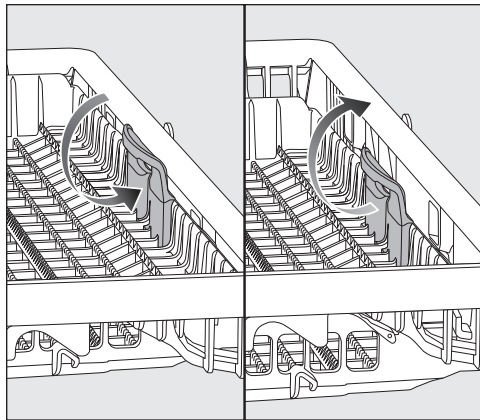
- Om skedar med runda eller ovala skaft inte kan läggas mellan hållarna kan du vända dem så att skedbladen ligger mellan hållarna i stället.

Den vänstra insatsen kan du skjuta in mot mitten för att kunna ställa in högre diskgoods och glas med långa skaft i överkorgen (se även avsnittet “Överkorg – Placering på silikonkuddarna i Flexi-Care-glashållaren”).

I den nersänkta mittendelen av lådan kan du placera stora och långa bestickdelar.

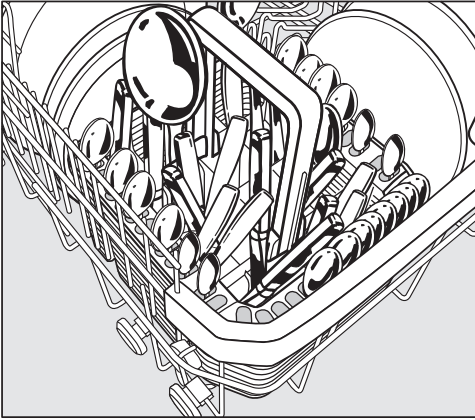
Placera högt diskgoods (till exempel tårtspadar) så att inte den övre spolarmen blockerar.

För att få mer plats för större bestick eller mindre porslinsdelar i den högra delen av lådan kan du ställa in höjden på den högra insatsen.



- Dra insatsen med den gula spaken inåt och ställ insatsen i en av de två positionerna.

## Placera diskkorgen

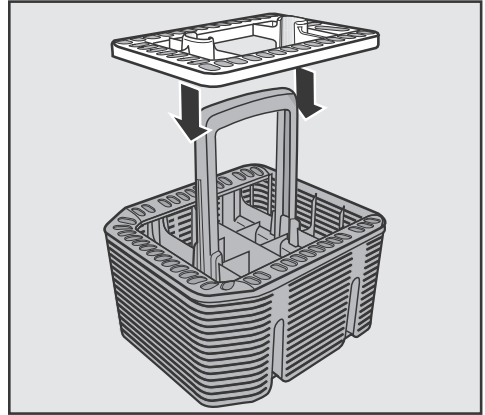


Du kan ställa bestickkorgen på vänster eller höger sida på de främre pinninsatserna i underkorgens hörn.

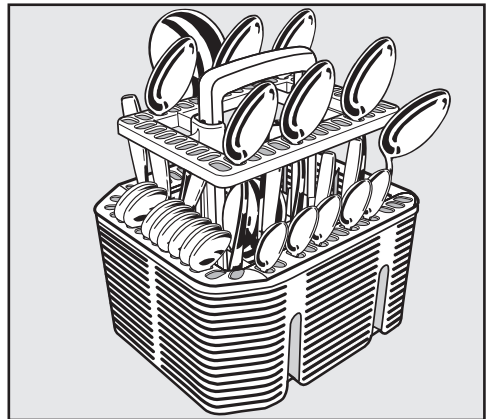
- Av säkerhetsskäl bör besticken placeras med den spetsiga delen neråt i bestickkorgen. Besticken blir dock lättare rena och torkar snabbare om de placeras med skaften neråt i bestickkorgen.
- Ställ ner kortare bestick i facken som finns på tre av bestickkorgens sidor.

## 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.

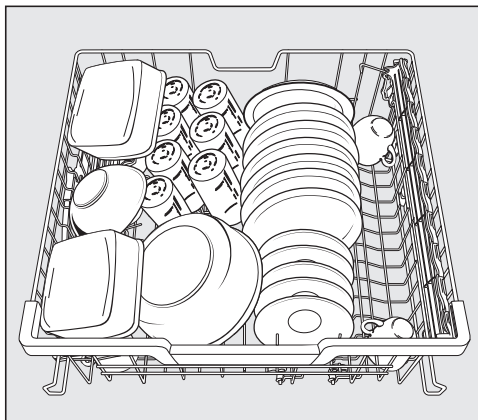
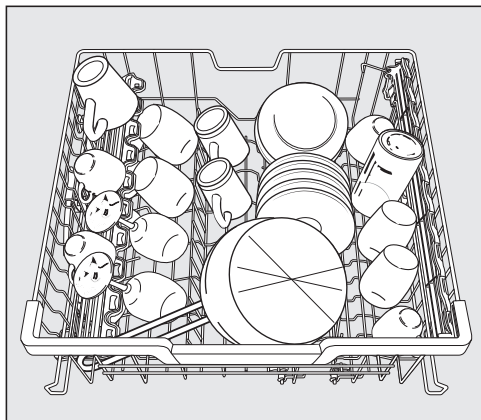
# Placera disken

---

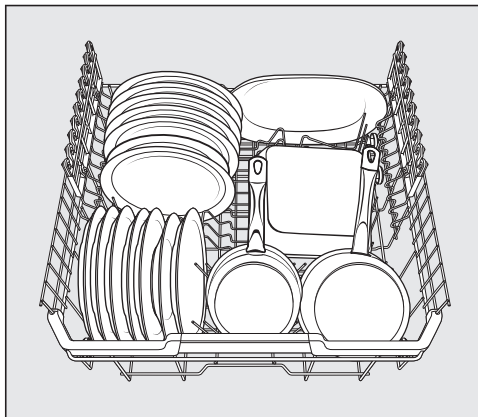
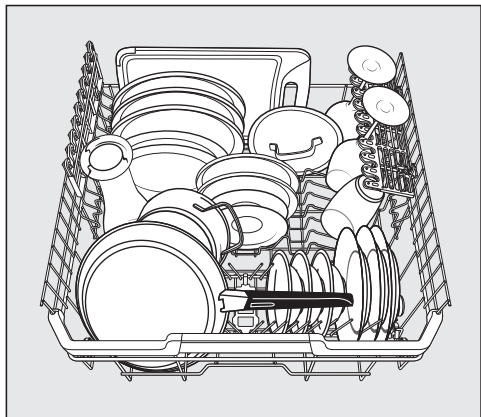
## Exempel på placering

### Diskmaskin med besticklåda

#### Överkorg

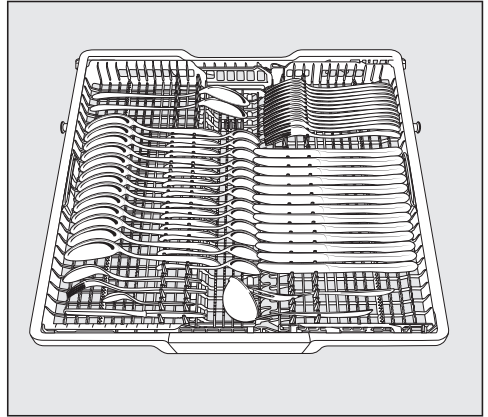
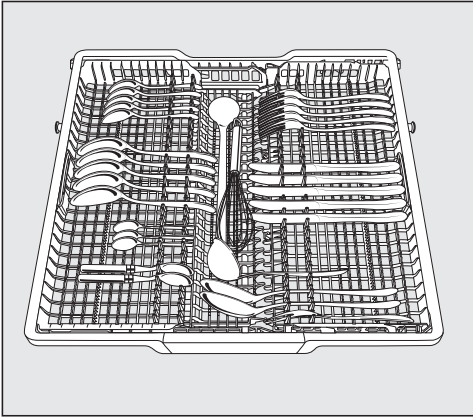


#### Underkorg

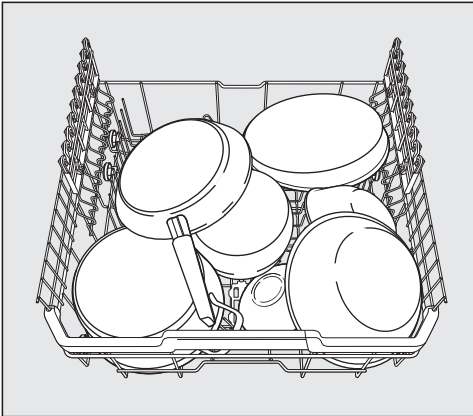




## Besticklåda



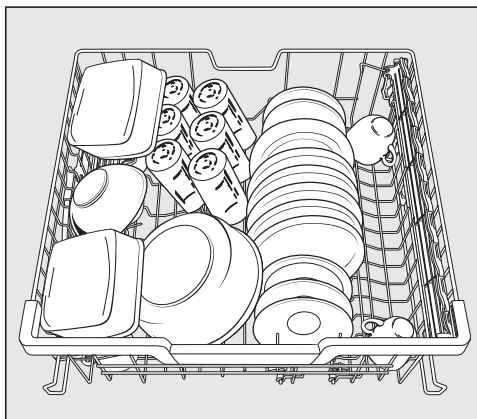
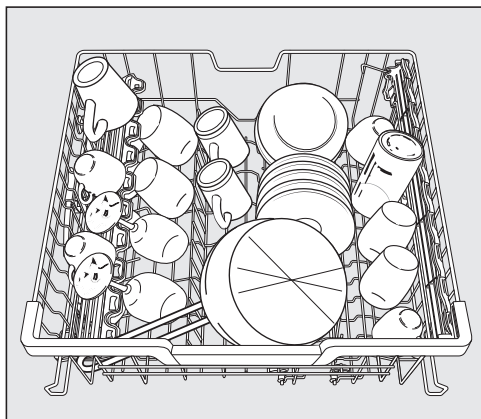
## Starkt nersmutsad disk



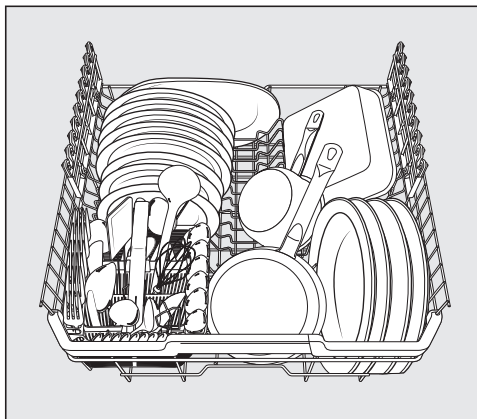
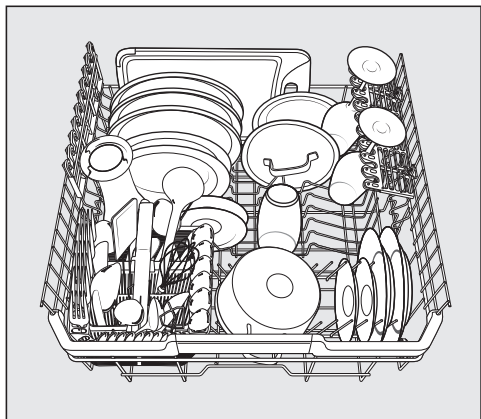
# Placera disken

## Diskmaskin med bestickkorg

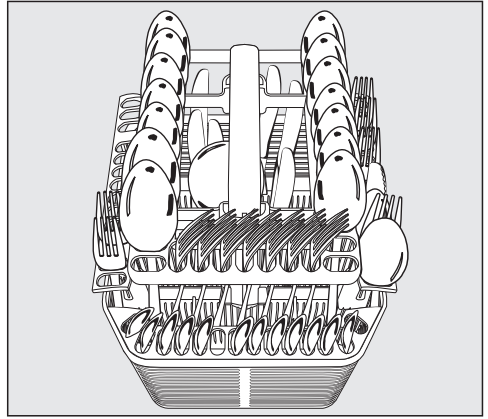
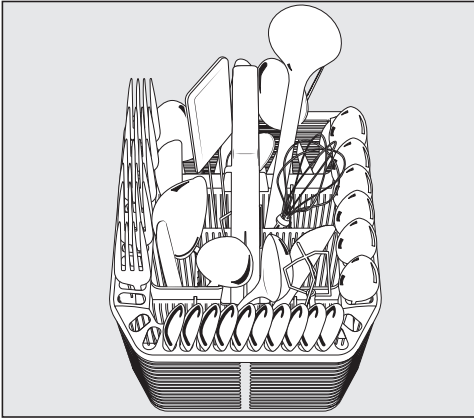
### Överkorg



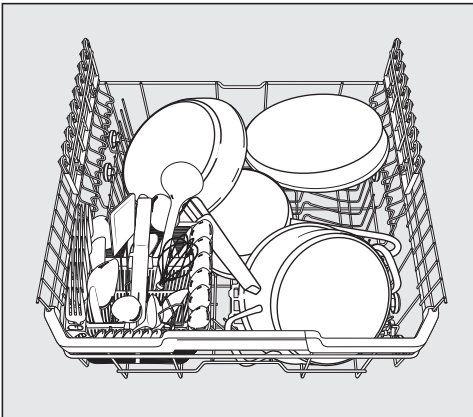
### Underkorg



## 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 vattenavhärdningsfunktion (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.

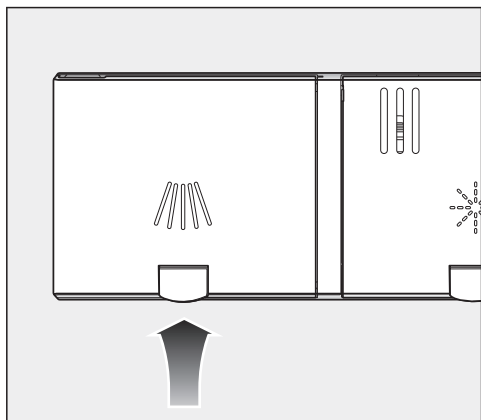
- Följ anvisningarna på diskmedelsförpackningen vid dosering av diskmedel.
- Om inget annat anges doserar du en maskindisktablett eller beroende på hur smutsig disken är 20 till 30 ml diskmedel i diskmedelfacket.


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*.

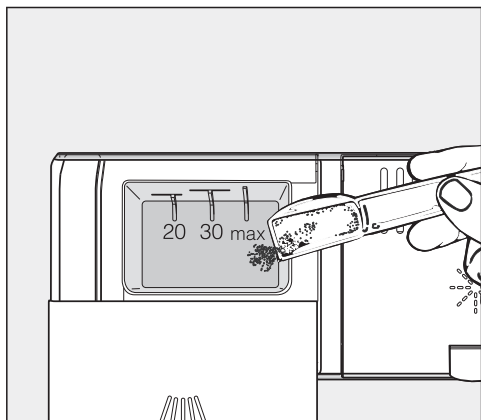
# Diskmedel

## Fylla på diskmedel



- Lyft den gula knappen på diskmedelsfackets lucka .

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

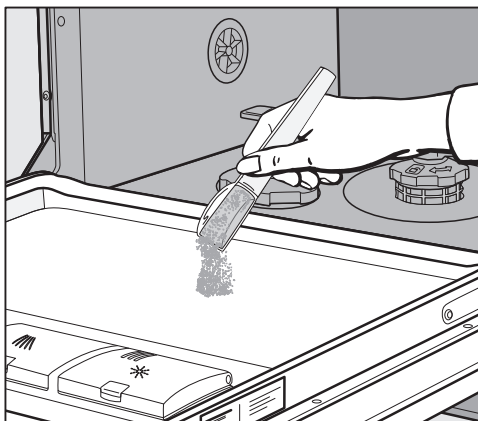


- Fyll på diskmedel i diskmedelsfacket.
- Skjut luckan på diskmedelsfacket tills den är stängd.

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.

När funktionen "AutoOpen" är aktiverad så öppnas luckan automatiskt i vissa program (se avsnittet "Tillvalsfunktioner – AutoOpen"). Detta ger en förbättrad torkning.


Fläkten för torkning fortsätter att gå några minuter efter programslut.

 Skador på grund av vattenånga. Vattenångan kan förorsaka skador på ömtåliga bänkskivor om du öppnar luckan efter programslut och fläkten inte längre går.

Om du har kopplat från den automatiska lucköppningen (se avsnittet "Tillvalsfunktioner – AutoOpen") och ändå vill öppna luckan efter programslut, så öppna luckan helt.

## 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 3D-MultiFlex-lådan (om sådan finns).  
Då undviker du att det droppar vatten från överkorgen eller 3D-MultiFlex-lådan 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.

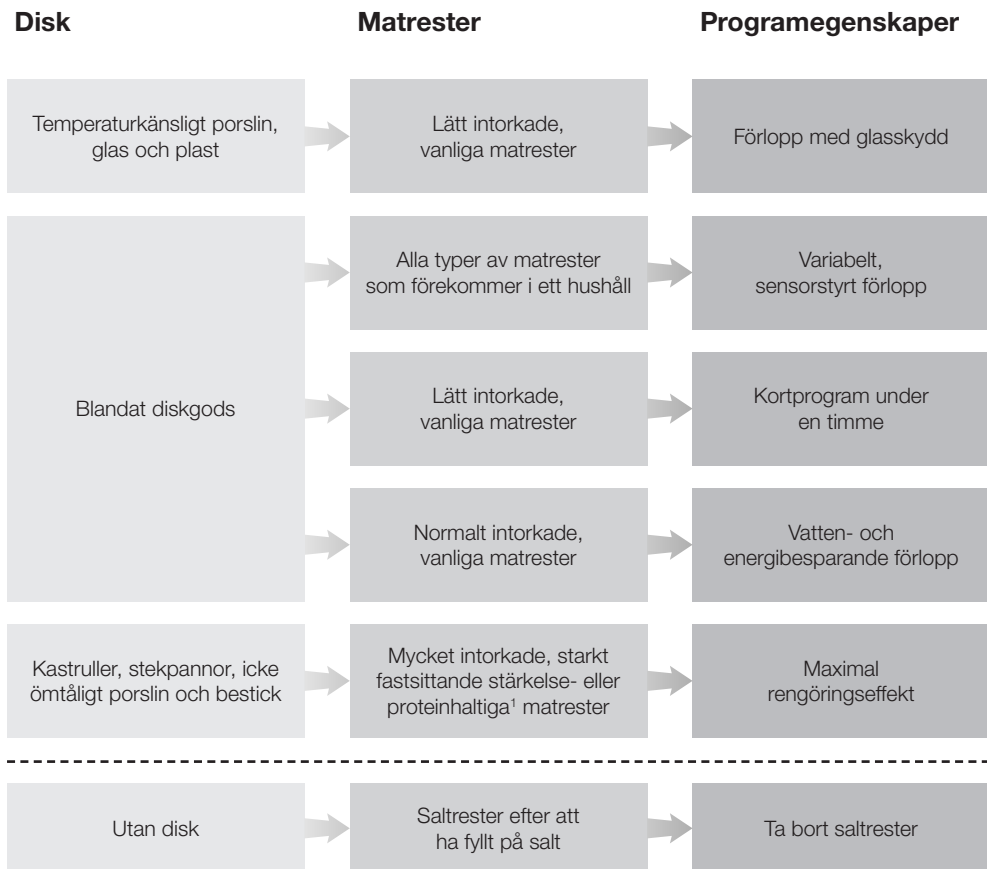
### **Starta program innan nedräkningen av timertiden är avslutad:**

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
























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

# Hjälp för programval

## Program<sup>2</sup>

## Förbrukningsprognos<sup>3</sup>

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

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

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

# Programöversikt

Program	Programförlopp				
	Fördisk	Huvuddisk °C	Mellansköljning	Desinfektion °C	Torkning/ AutoOpen
ECO <sup>1</sup>	-	51	✓	42	✓ / ✓
Auto 45–65 °C	Variabelt programförlopp, sensorstyrd anpassning till disk mängd och matrester				
	Efter behov	45–65	Efter behov	55–70	✓ / ✓
Fin 45 °C	✓	45	✓	55–70	✓ / ✓
QuickPowerWash 65 °C	-	65	✓	60	✓ / ✓
Intensiv 75 °C	✓	75	✓	55–70	✓

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



# Programöversikt

Förbrukning <sup>2</sup>				
Elektrisk energi		Vatten	Tid	
Kallvatten 15 °C kWh	Varmvatten 60 °C kWh	liter	Kallvatten 15 °C h:min	Varmvatten 60 °C h:min
0,74/0,73 <sup>3</sup>	0,40/0,39 <sup>3</sup>	8,4	3:19/3:19 <sup>3</sup>	3:05
0,75–1,05 <sup>4,5</sup>	0,45–0,55 <sup>4,5</sup>	6,0–13,0 <sup>4,5</sup>	2:05–3:35	1:57–3:21
0,90	0,40	13,0	2:44	2:28
1,10	0,65	10,5	0:58	0:58
1,35	0,85	14,0	3:11	3:03

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Diskmaskin med besticklåda/bestickkorg

<sup>4</sup> Minsta värde: Halvfylld diskmaskin med disk som bara är lite smutsig

<sup>5</sup> 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

---


## AutoOpen

Luckan öppnas automatiskt lite grann i vissa program för att förbättra torkningen.

Om du vill kan du stänga av denna tillvalsfunktion.






- 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 7 gånger på programvalsknappen .


Den övre vänstra programindikeringen blinkar 7 gånger kort i intervaller.

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

-  : AutoOpen är aktiverad
-  : AutoOpen är avaktiverad
- Om du vill ändra inställningen trycker du på knappen .






Inställningen sparas direkt.

- Stäng av diskmaskinen med knappen .


 Skador på grund av vattenånga. Vattenångan kan förorsaka skador på ömtåliga bänkskivor om du öppnar luckan efter programslut och fläkten inte längre går.  
Om du har stängt av den automatiska lucköppningen och ändå vill öppna luckan efter programslut, så öppna luckan helt.

### 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.






## Programalternativ

---


### 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 .


## Extra torrt

Du kan välja den här tillvalsfunktionen för att öka programmets 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:

- : Funktionen "Extra torrt" är aktiverad
- : 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 .






# Programalternativ

---


## 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* : "Mellansköljning 2" är aktiverad
- *P* : "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 .




### 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 .

# Rengöring och skötsel

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.

## 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.

# Rengöring och skötsel

## 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.

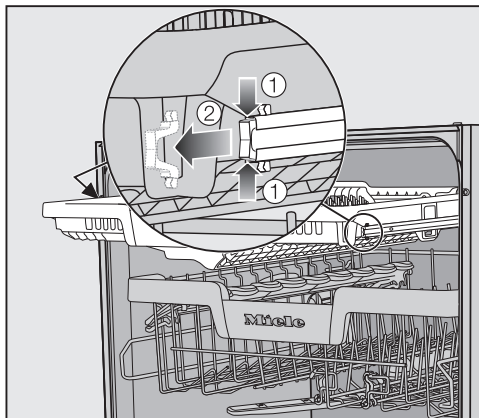
Se vid rengöringen av silarna och spolarmarna till att inga större föremål hamnar i cirkulationssystemet.

- Stäng av diskmaskinen.

## Ta ut besticklådan (om sådan finns)

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

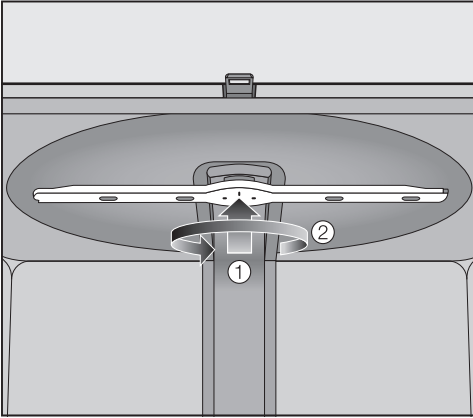
- Dra ut besticklådan.



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

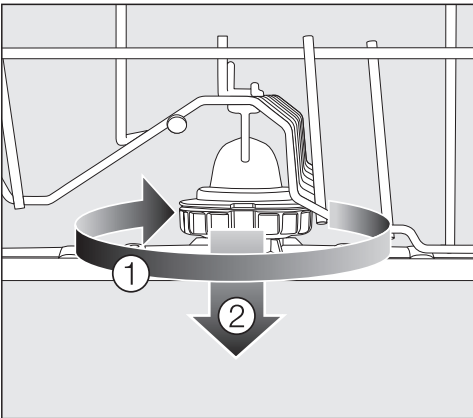
# Rengöring och skötsel

## 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.

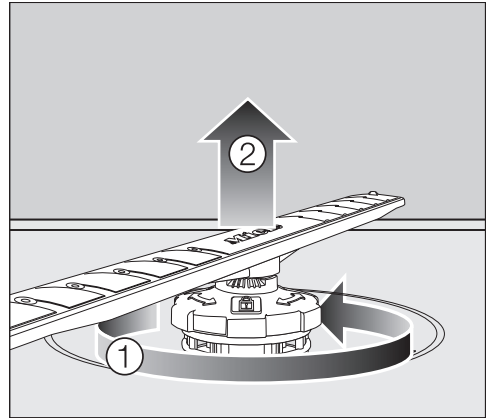
## Ta loss spolarmen i mitten



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

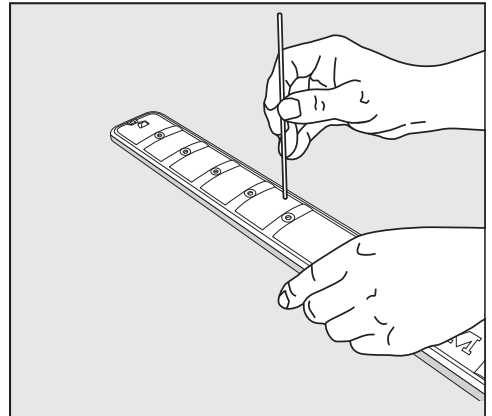
## Ta loss den nedre spolarmen

- Dra ut underkorgen.



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

## Rengöra spolarmarna



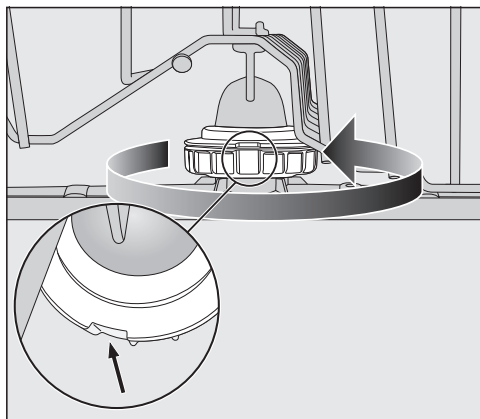
- Tryck in eventuella matrester i spolarmen med ett spetsigt föremål.
- Sedan sköljer du spolarmen under rinnande vatten.

# Rengöring och skötsel

## Sätt in den övre spolarmen

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

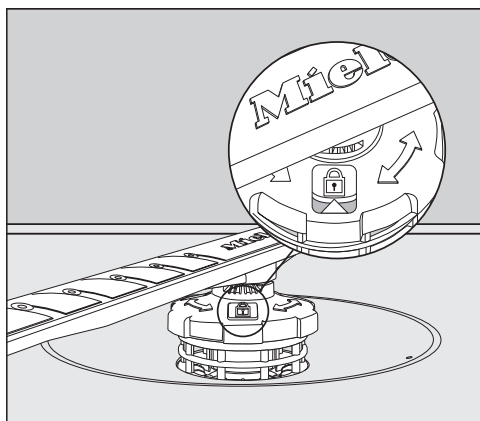
## Sätt in spolarmen i mitten





- 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.

## 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.

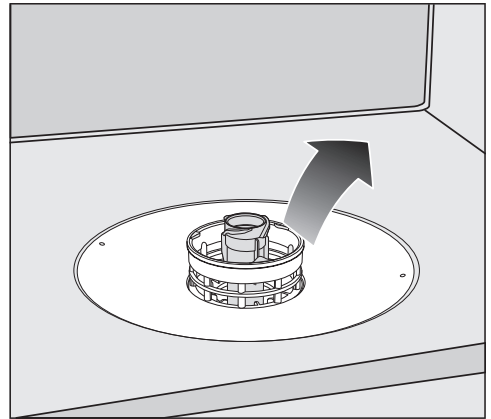
Se vid rengöringen av silarna och spolarmarna till att inga större föremål hamnar i cirkulationssystemet.

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

- Kontrollera silkombinationen regelbundet och rengör den vid behov.

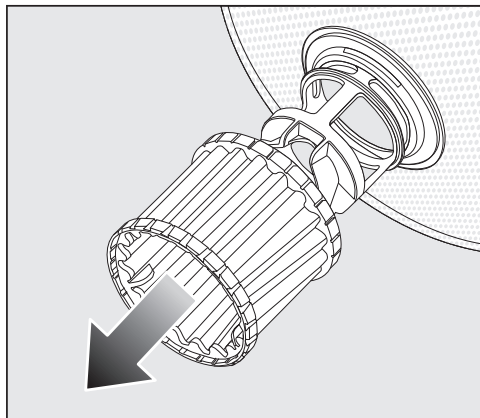
## Rengöra silarna

- 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.

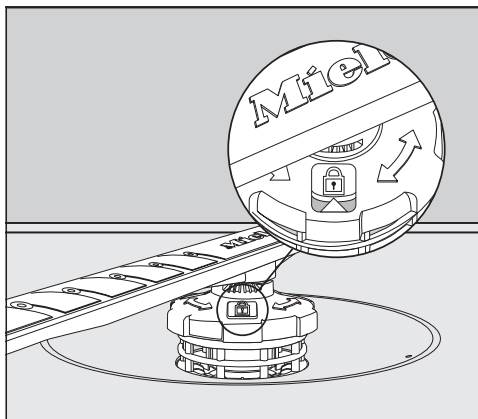



- Ta ut silkombinationen.


## Rengöring och skötsel



- 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.



## Rengöra silen i vattentilloppet

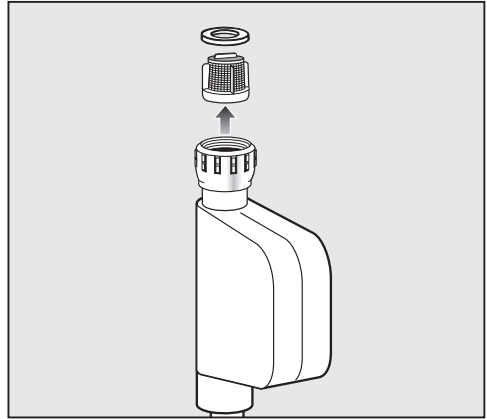
För att skydda vattentilloppsventilen är en liten sil inbyggd i förskruvningen. Om silen är smutsig rinner bara lite vatten in i diskutrymmet.

 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.

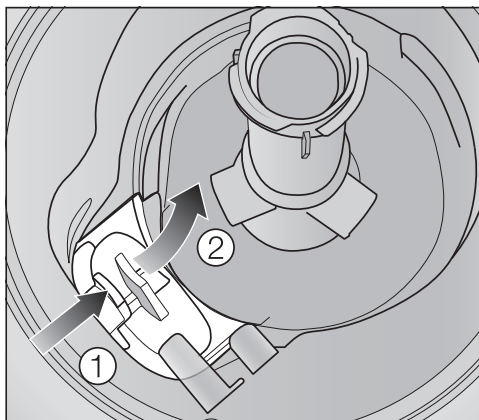
Smutsfiltret **måste** sättas tillbaka efter rengöringen.

# Rengöring och skötsel

## Rengöra avloppspumpen

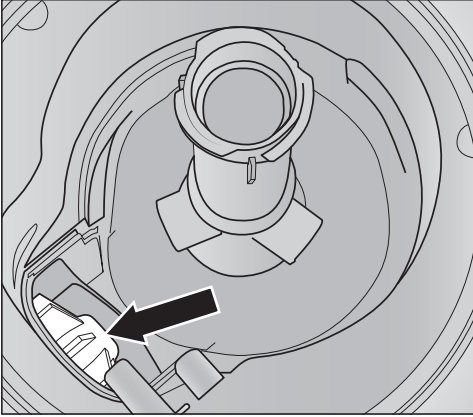
Om det finns vatten kvar i diskutrymmet efter avslutat program tömdes inte vattnet ordentligt. Avloppspumpen kan vara blockerad av främmande föremål. Dessa kan du enkelt ta bort.

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


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

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

## Tekniska fel

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Diskmaskinen startar inte.</b>	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  .
<b>Knappen  reagerar inte eller först efter du tryckt flera gånger på den.</b>	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  .
<b>Diskmaskinen fortsätter inte att diska.</b>	Säkringen har löst ut. ■ Aktivera säkringen (minsta säkring, se typskylten). ■ Kontakta Miele service om säkringen löser ut igen.

## Felmeddelanden

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




# Hur du klarar av mindre fel själv

---

## Lucköppnare

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Varningssignalen hörs. I tidsvisningen visas felnumret F33.</b>	<p>Luckan öppnas inte automatiskt. Ett tekniskt fel har uppstått.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Stäng av diskmaskinen.</li><li>■ Öppna luckan för hand (se avsnittet “Första gången diskmaskinen används – Öppna luckan”) och slå på diskmaskinen igen.</li><li>■ Om felmeddelandet visas på nytt, kontakta Miele service.</li></ul>
	<p>Skenorna till luckstängningen åker inte in efter det att luckan har öppnats. Ett tekniskt fel har uppstått.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Koppla in diskmaskinen igen.</li><li>■ Om felmeddelandet visas på nytt, kontakta Miele service.</li></ul>


## Fel i vattentilloppet

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Kort efter programstart diskar inte diskmaskinen mer.</b> <b>Varningssignalen hörs.</b> <b>Kontrolllampan</b>  <b>blinkar och lyser växelvis.</b> <b>I tidsdisplayen växlar indikeringen mellan F och 173.</b>	Vattenkranen är stängd. ■ Öppna vattenkranen helt.
<b>Diskmaskinen fortsätter inte att diska.</b> <b>Varningssignalen hörs.</b> <b>Kontrolllampan</b>  <b>blinkar.</b> <b>I tidsdisplayen visas felnumret F12 eller F13.</b>	Innan du åtgärdar felet: ■ Stäng av diskmaskinen med knappen  Vattentillopsfel. ■ 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”).
<b>Diskmaskinen fortsätter inte att diska.</b> <b>I tidsvisningen visas felnumret F18.</b>	Ett tekniskt fel har uppstått. ■ Stäng av diskmaskinen. ■ Stäng vattenkranen. ■ Kontakta Miele service.

# Hur du klarar av mindre fel själv


---

## Fel i vattenavloppet

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



## Allmänna problem med diskmaskinen

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Kontrolllamporna och tidsdisplayen är släckta.</b>	Diskmaskinen kopplas från automatiskt för att spara energi. ■ Koppla in diskmaskinen igen med knappen  .
<b>Det finns diskmedelsrester kvar i diskmedelsfacket efter avslutad diskning.</b>	Diskmedelsfacket var fuktigt när diskmedlet fylldes på. ■ Fyll bara på diskmedel i diskmedelsfacket när det är torrt.
<b>Locket till diskmedelsfacket kan inte stängas.</b>	Locket är blockerat av diskmedelsrester. ■ Ta bort diskmedelsresterna.
<b>Efter avslutat program finns en fuktbeläggning på insidan av luckan och eventuellt även på innerväggarna.</b>	Torkningssystemets normala funktion. Fuktigheten dunstar efter en stund.
<b>Det finns vatten kvar i diskutrymmet efter avslutat program.</b>	Innan du åtgärdar felet: ■ Stäng av diskmaskinen.
	Silkkombinationen 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.
<b>Luktbildning i diskutrymmet</b>	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
<b>Dunkande ljud hörs från diskutrymmet</b>	En spolarm slår mot diskgodset. ■ Öppna luckan försiktigt och placera om det disk-gods som är i vägen för spolarmen.
<b>Skallrande ljud hörs från diskutrymmet</b>	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").
<b>Dunkande ljud hörs från vattenledningen</b>	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
<b>Dysken är inte ren.</b>	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").
<b>Glas och bestick känns hala. Glasen har ett blåaktigt skimmer. Beläggningen kan torkas av.</b>	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
<b>Diskgodset blir inte torrt eller så är glas och bestick fläckiga.</b>	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").
<b>Glaset missfärgas och får en brun-blå ton. Beläggningen kan inte torkas av.</b>	Det har bildats avlagringar från ämnen i diskmedlet. ■ Byt omedelbart diskmedel.
<b>Glaset blir matta och missfärgas. Beläggningen kan inte torkas av.</b>	Glaset är inte lämpande för maskindisk. Det sker en förändring av glasytan. ■ Ingen åtgärd. Köp glas som är lämpade för maskindisk.
<b>Det finns fortfarande kvar rester av te eller läppstift på diskgod.</b>	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><b>Plastdelar har missfärgats.</b></p>	<p>Naturliga färgämnen från exempelvis morötter, tomat-er eller ketchup kan vara orsaken. Mängden diskmedel och dess blekande verkan var för liten för dessa färgämnen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tillsätt mer diskmedel (se avsnittet “Diskmedel”). Redan missfärgade detaljer kommer inte att återfå sin ursprungliga färg.</li> </ul>
<p><b>Det är vit beläggning på disken. Vit beläggning på porslin och bestick, glasen har en mjölkaktig hinna. Beläggningen kan torkas av.</b></p>	<p>Spolglansdoseringen är för låg.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Öka doseringsmängden (se avsnittet “Första gången diskmaskinen används – Spolglans”).</li> </ul> <p>Saltbehållaren är tom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fyll på salt (se avsnittet “Första gången diskmaskinen används – Avhärningssalt”).</li> </ul> <p>Saltbehållarens lock är inte riktigt fastsatt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sätt på locket korrekt och vrid fast det ordentligt.</li> </ul> <p>Du använder ett diskmedel med flera olika funktioner.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Byt diskmedel. Använd eventuellt diskmedelstabletter eller diskmedel i pulverform utan fler funktioner och fyll på salt och spolglans.</li> </ul> <p>Avhärddaren är för lågt programmerad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Programmera avhärddaren på en högre vattenhårdhet (se avsnittet “Första gången diskmaskinen används – Vattenavhärddare”).</li> </ul>
<p><b>Det har bildats rostfläckar på besticken.</b></p>	<p>Besticken är inte tillräckligt rostbeständiga.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ingen åtgärd. Köp bestick som tål maskindisk.</li> </ul> <p>Inget program startades efter påfyllning av salt. Saltrester hamnade därför i ett “normalt” diskprogram.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Starta alltid programmet ☺ 65 °C <i>QuickPowerWash</i> med tillvalsfunktionen ☺ <i>Express</i> utan disk efter varje saltpåfyllning.</li> </ul> <p>Saltbehållarens lock är inte riktigt fastsatt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sätt på locket korrekt och vrid fast det ordentligt.</li> </ul>

## Miele service

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

### Få hjälp vid eventuella störningar

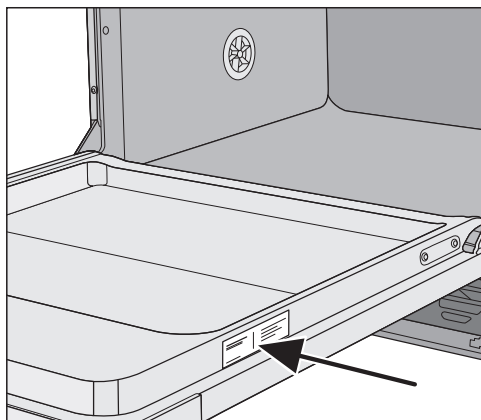
Om det uppstår fel som du själv inte kan åtgärda, var god kontakta din Miele återförsäljare eller Miele service.

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

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

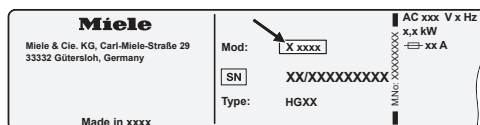
Typskylten sitter på luckans högra sida.



### 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 strålande 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 vattenskyddssystem


Om diskmaskinen har installerats enligt föreskrifterna garanterar Miele vattenskyddssystem ett omfattande skydd mot vattensador 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 återförsäljare eller hos Miele 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.

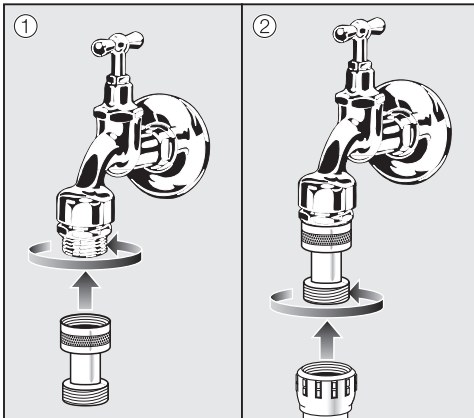
⚠ Skador på grund av övertryck.

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

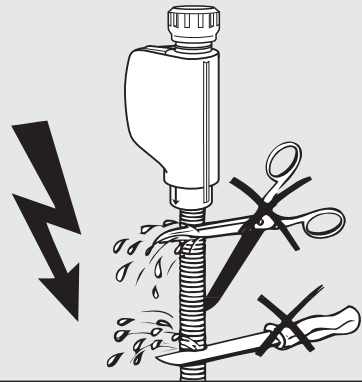
Använd diskmaskinen endast när den är ansluten till helt ventilerade rörledningar.

## 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.

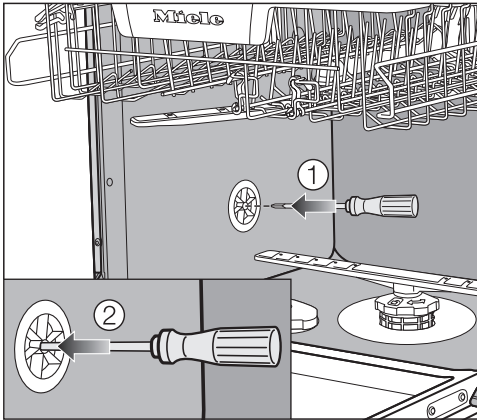
Vatten som rinner ut kan orsaka skador.

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

**Tyskland**

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

G 5363, G 5368

sv-SE

M.-Nr. 12 213 910 / 00

**de - Montageplan für vollintegrierte Geschirrspüler**

Bitte beachten Sie diesen Montageplan und lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanweisung vor der Aufstellung - Installation - Inbetriebnahme.  
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.

**en - Installation drawings for fully integrated dishwashers**

To avoid the risk of accidents or damage to the dishwasher refer to the installation sheet and read the operating instruction manual supplied with it before it is installed or used for the first time.

**da - Monteringsanvisning til fuldintegrerbare opvaskemaskiner**

Følg venligst denne monteringsanvisning og læs brugsanvisningen inden opstilling, installation og ibrugtagning for at undgå skader på personer og produkt.

**fi - Täysintegroitavien astianpesukoneiden asennuskaavio**

Noudata tätä asennuskaaviota ja lue ehdottomasti mukana toimitettu käyttöohje ennen astianpesukoneen asennusta, liittäntöitä ja käyttöönottoa.  
Näin vältät mahdolliset vahingot ja laitteesi rikkoontumisen.

**no - Monteringsanvisning for fullintegrerte oppvaskmaskiner**

Følg denne monteringsanvisningen og les brugsanvisningen for oppstilling – installasjon – igangsetting.  
Dermed unngår man ulykker og skader på maskinen.

**sv - Monteringsanvisning för helintegrerade diskmaskiner**

Följ monteringsritningen och läs bruksanvisningen innan maskinen ställs upp - installeras - tas i bruk.  
Därigenom undviks olyckor och skador på maskinen.

**ru - Монтажный план для полностраиваемых посудомоечных машин**

Пожалуйста, соблюдайте указания этого монтажного плана и обязательно прочитайте инструкцию по эксплуатации перед установкой, монтажом и вводом в эксплуатацию машины. Этим вы защитите себя и предотвратите повреждения вашей машины.

**ua - План монтажу для вбудованої посудомийної машини**

Враховуйте вказівки цього плану монтажу та неодмінно прочитайте інструкцію з експлуатації перед встановленням – Встановлення – Введення в експлуатацію. Цим ви захистите себе та уникнете пошкодження пристрою.

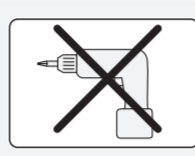


Gebrauchsanweisung beachten.  
See operating instruction manual.

Følg venligst brugsanvisningen.  
Noudata käyttöohjetta.

Følg brugsanvisningen.  
Beakta bruksanvisningen.

Соблюдайте указания инструкции по эксплуатации.  
Дотримуйтеся інструкції з експлуатації.



Keinen Akkuschauber verwenden, Beschädigungsgefahr.

Do not use a cordless screwdriver, risk of damage.

Anvend ikke skruemaskine - risiko for beskadigelse.

Älä käytä akkukäyttöistä ruuviväänintä. Vaurioiden vaara.



Beschädigung oder Brandgefahr.  
Risk of damage or fire hazard.

Risiko for beskadigelse eller brand.  
Vahingon tai tulipalon vaara.

Fare for skade eller brann.  
Skaderisk eller brandfara.

Опасность повреждений или возгорания.  
Пошкодження або загроза пожежі.



Anschlusswerte beachten.  
Check connection data.

Tilslutningsværdierne skal overholdes.  
Tarkista sähköliitännätiedot.

Ta hensyn til tilkoblingsverdiene.  
Beakta anslutningsdata.

Учитывайте параметры подключения.  
Враховуйте параметри підключення.



Achtung Schnittgefahr.

Warning: Danger of being cut.

Advarsel: Risiko for at skære sig.

Varo. Viiltohaavan vaara.

Advarsel: Fare for kuttskader.

Ostojno: opasnost za skarskade.

Осторожно: опасность получения порезов.

Увага, існує можливість порізів.



Wasserablauf belüften

Wenn der bauseitige Anschluss für den Wasserablauf tiefer liegt als die Führung für die Rollen des Unterkorbes in der Tür, muss der Wasserablauf belüftet werden.

Venting the water drain

If the on-site drainage connection is situated lower than the guide path for the lower basket rollers in the open door, the drainage system must be vented.

Vandafløbet ventileres

Hvis tilslutningen til vandafløbet ligger lavere end føringen på døren til underkurvens hjul, skal vandafløbet ventileres.

Poistovesiilännän ilmaus

Jos asennuspaikan vedenpoistoliitäntä on alempana kuin alakorin rullien ohjainurat koneen luukussa, vedenpoistoliitäntä on ilmastettava.

Luftung av vannavloppet

Hvis tilkoblingen for vannavloppet på stedet ligger lavere enn føringen for underkurvtrinsene i døren, må vannavloppet luftes.

Avlufta vattenavloppet

Om anslutningen till avloppet på uppställningsplatsen ligger lägre än underkorgens hjul, måste vattenavloppet avluftas.

Поддача воздуха в систему слива воды

Если место подсоединения шланга к канализации находится ниже направляющих для роликов нижнего корба на дверце, то необходимо обеспечить подачу воздуха в систему слива.

Продування системи зливу води

Якщо підключення для зливу води розміщено глибше, ніж напрямні для нижнього кошика в дверцятах, для зливу води потрібна вентиляція.



Türfedern nach Montage der Frontplatte unbedingt auf beiden Seiten gleichmäßig einstellen.

The door springs must be set equally on both sides after fitting the front panel to the door.

Dorfjædere skal ubetinget justeres ens i begge sider efter montering af frontpladen.

Muista ehdottomasti säätää luukun jousitus molemmilta puoliilta samanlaiseksi

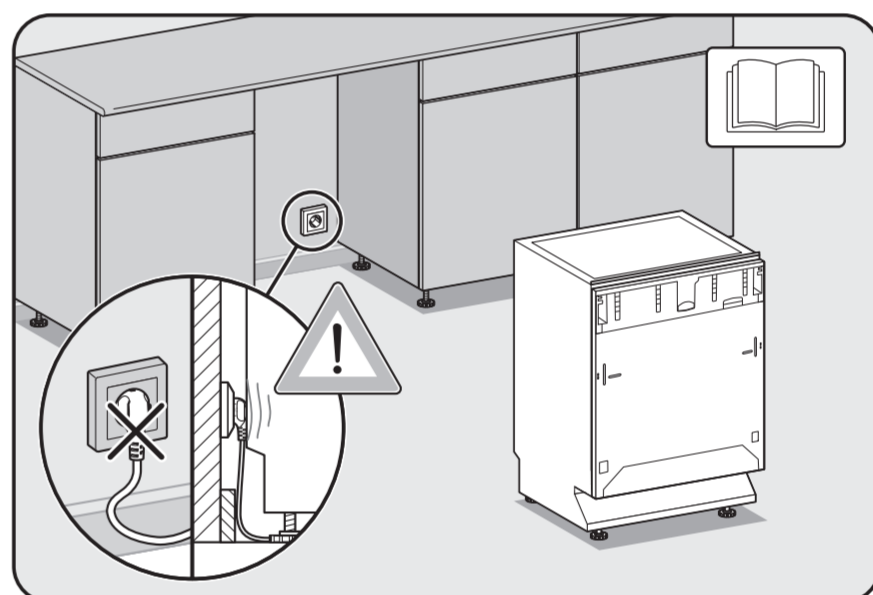
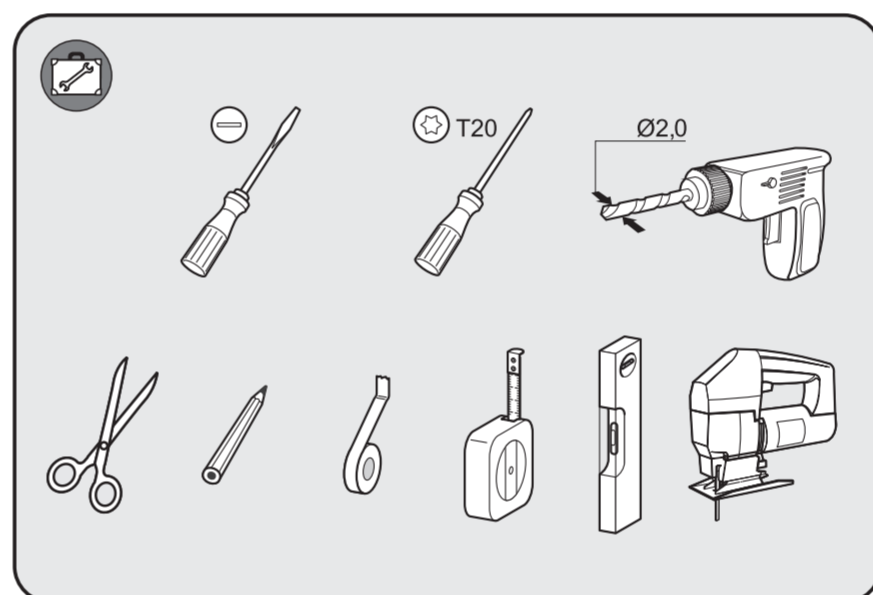
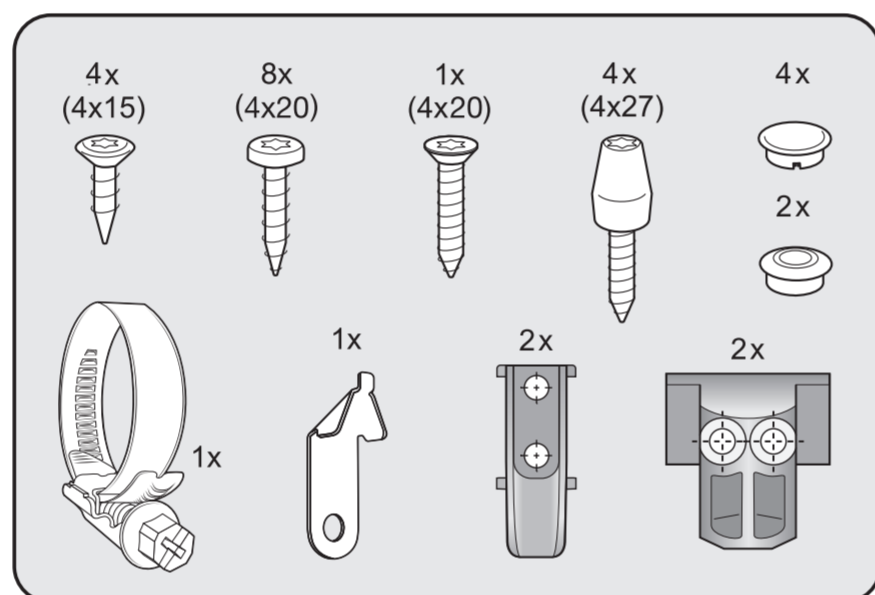
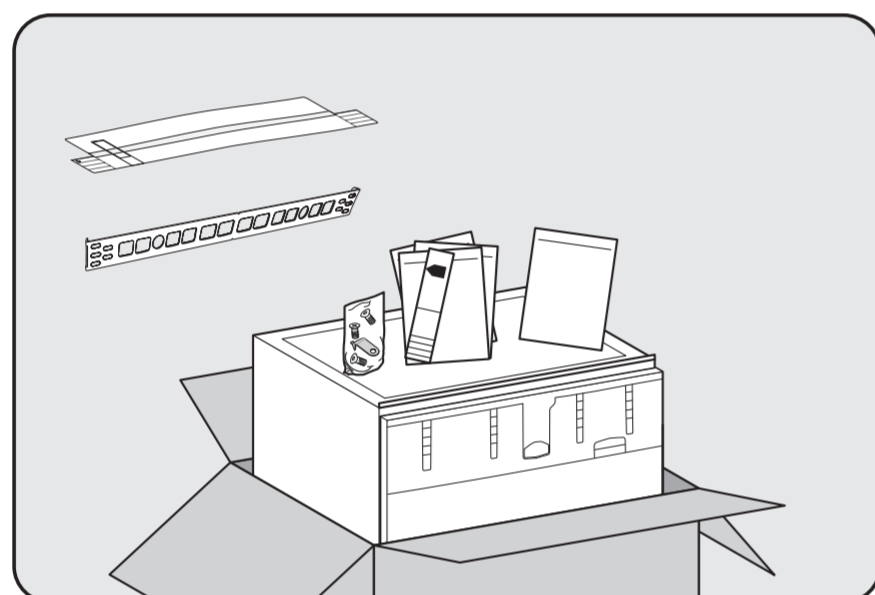
kalusteoven/peitelevyn asentamisen jälkeen.

Etter at frontplaten er montert, må dorfjærene justeres likt på begge sider.

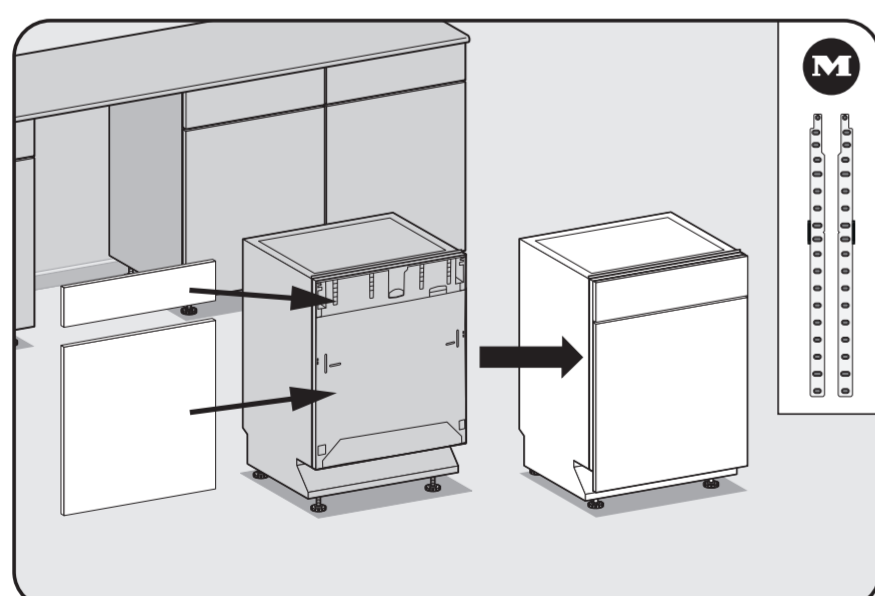
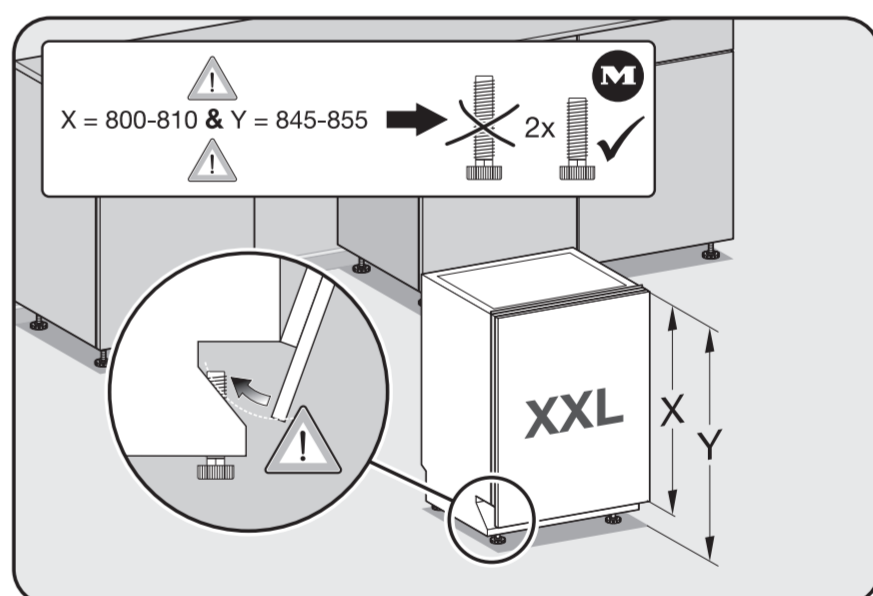
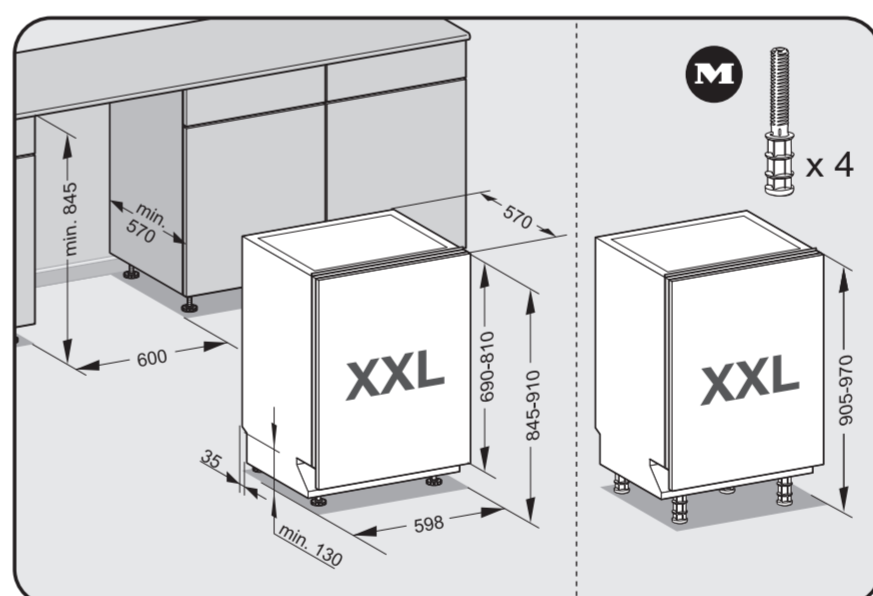
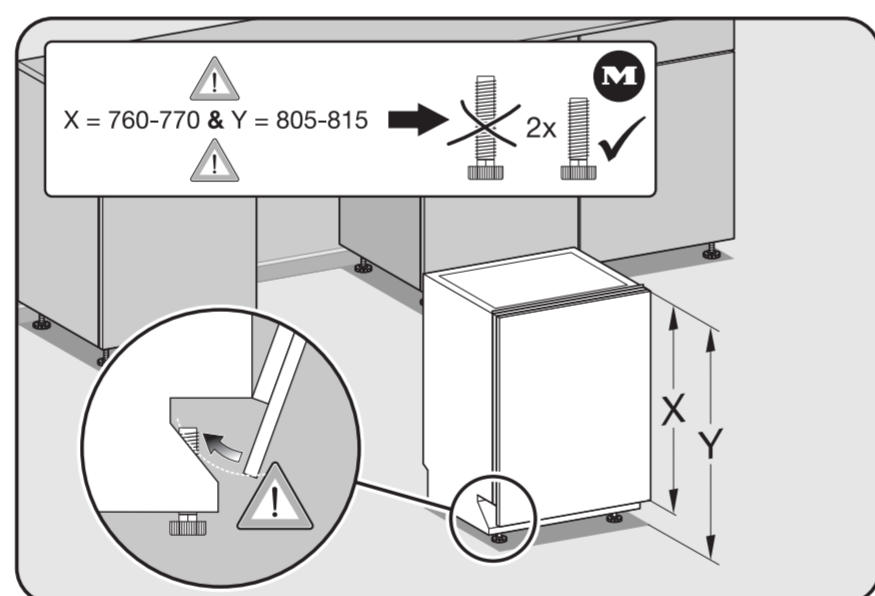
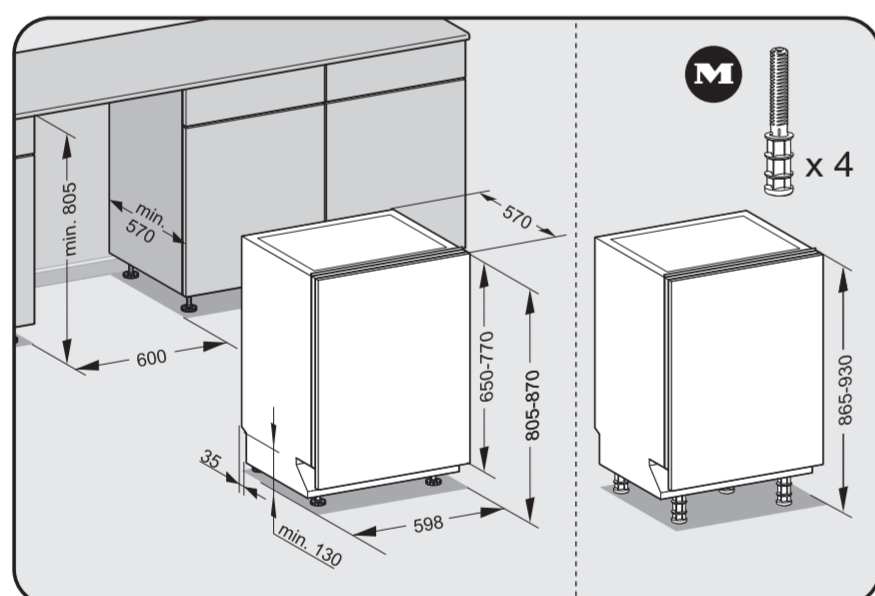
Justera ovillkorligen luckans fjädrar lika på båda sidorna när du har monterat frontplattan.

После монтажа фронтальной панели необходимо отрегулировать дверные пружины симметрично с обеих сторон.

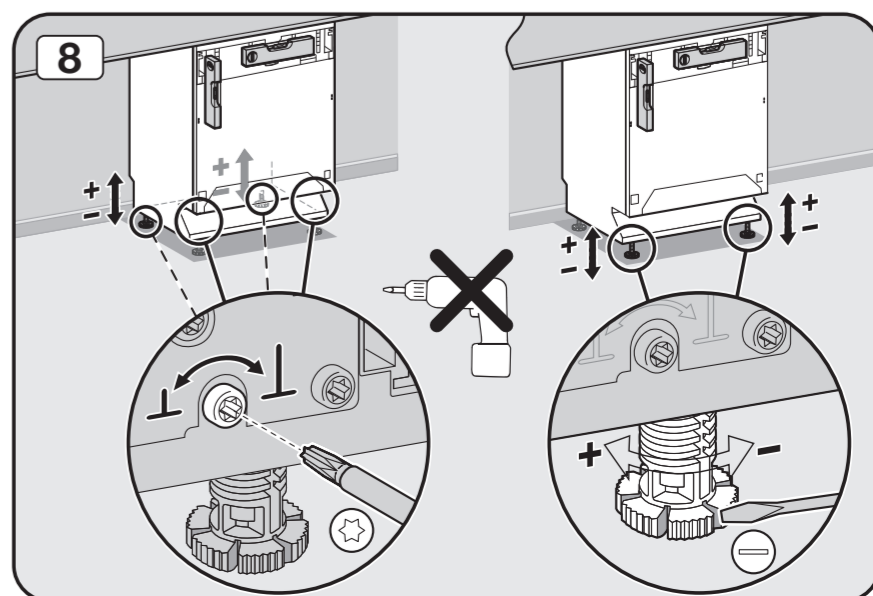
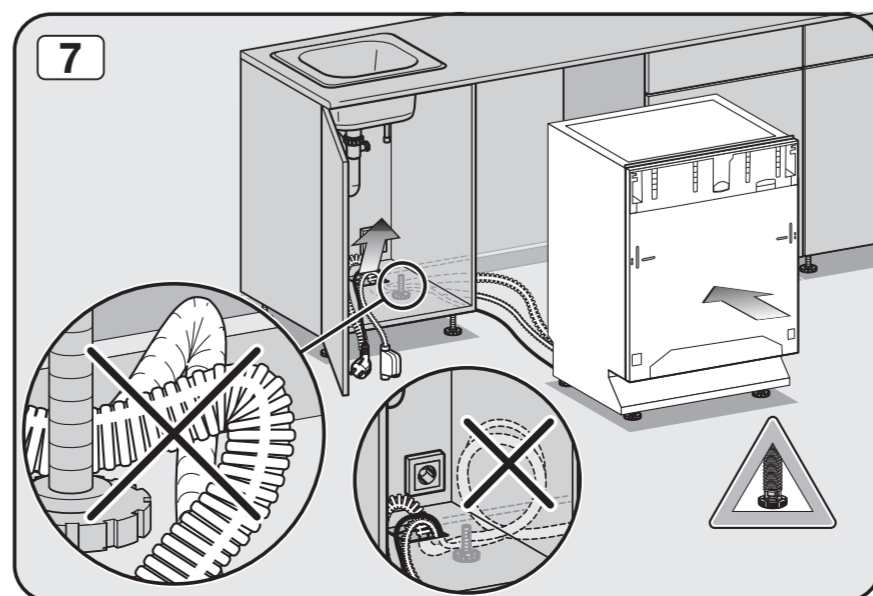
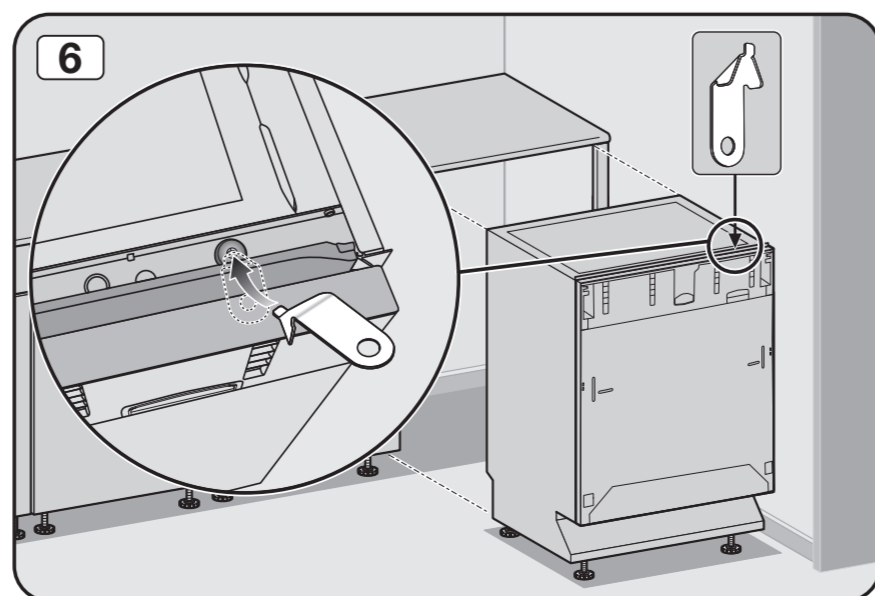
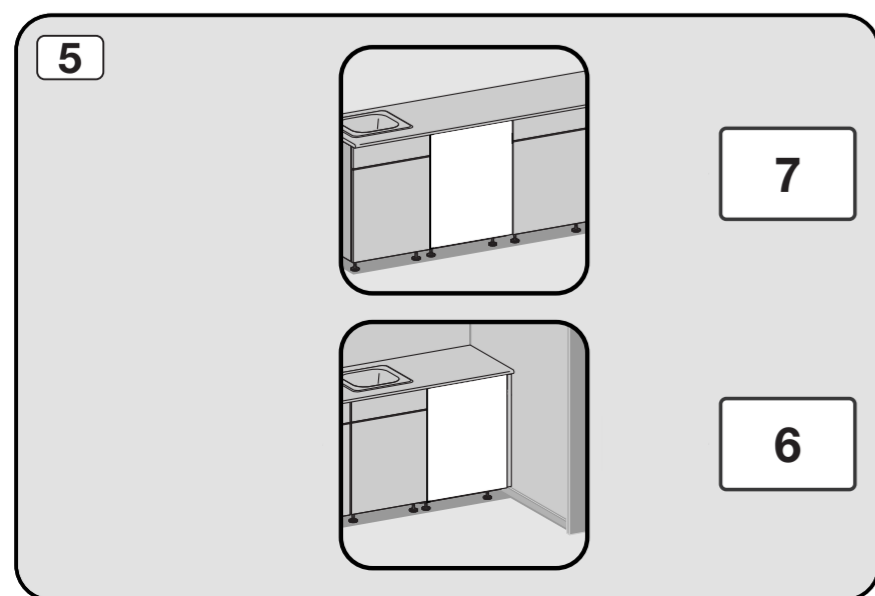
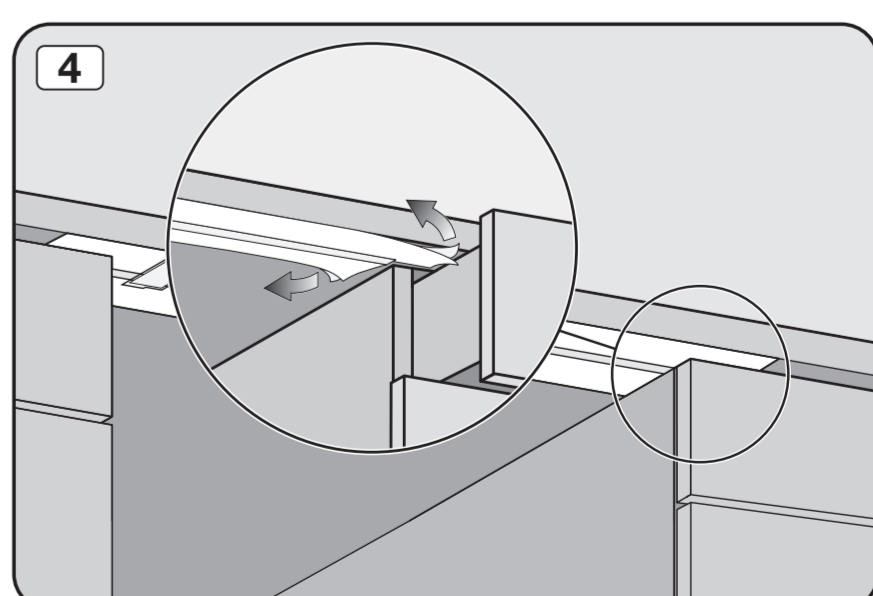
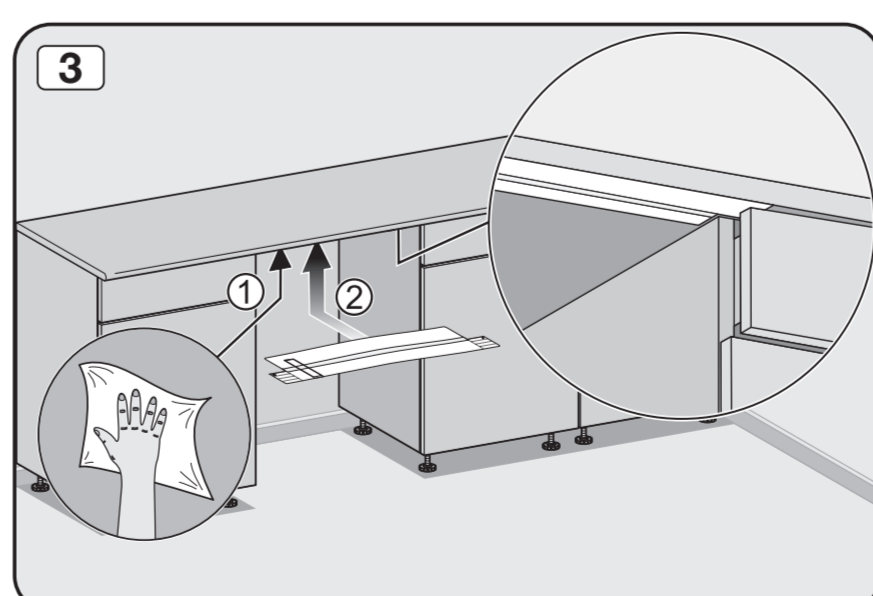
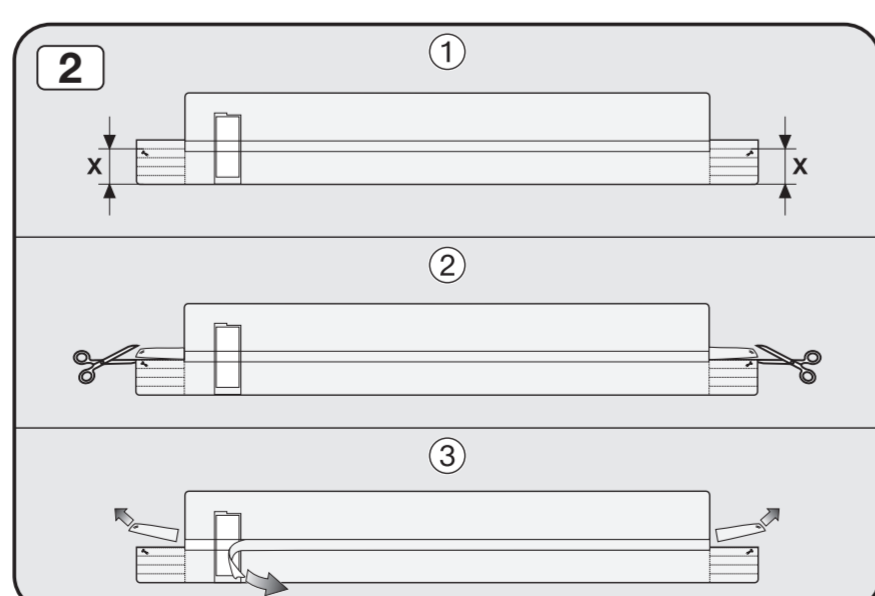
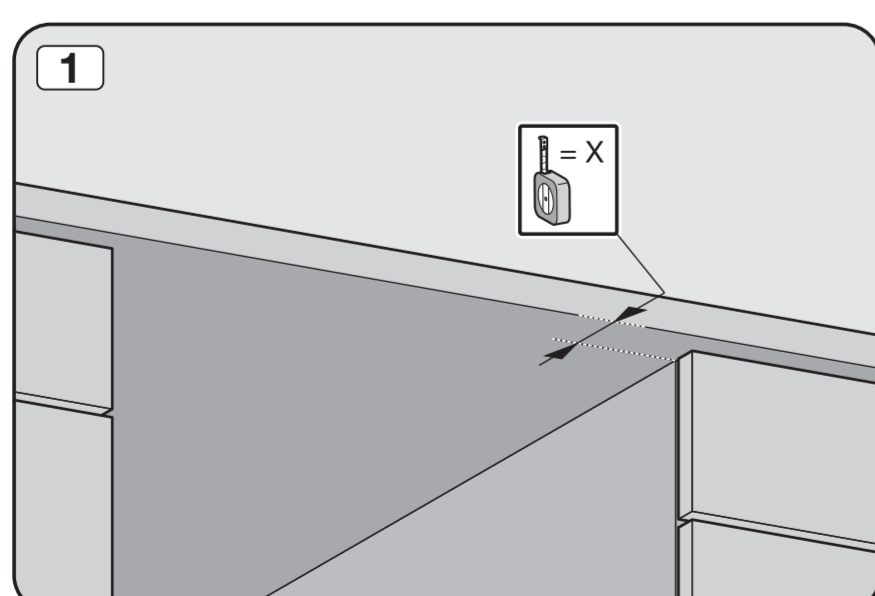
Після монтажу передньої панелі пружини дверцят слід рівномірно відрегулювати по обидва боки.

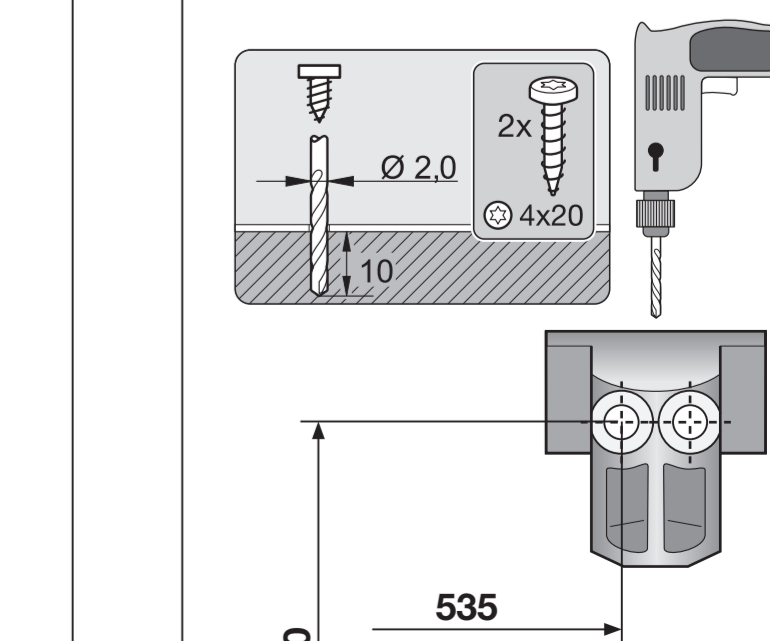
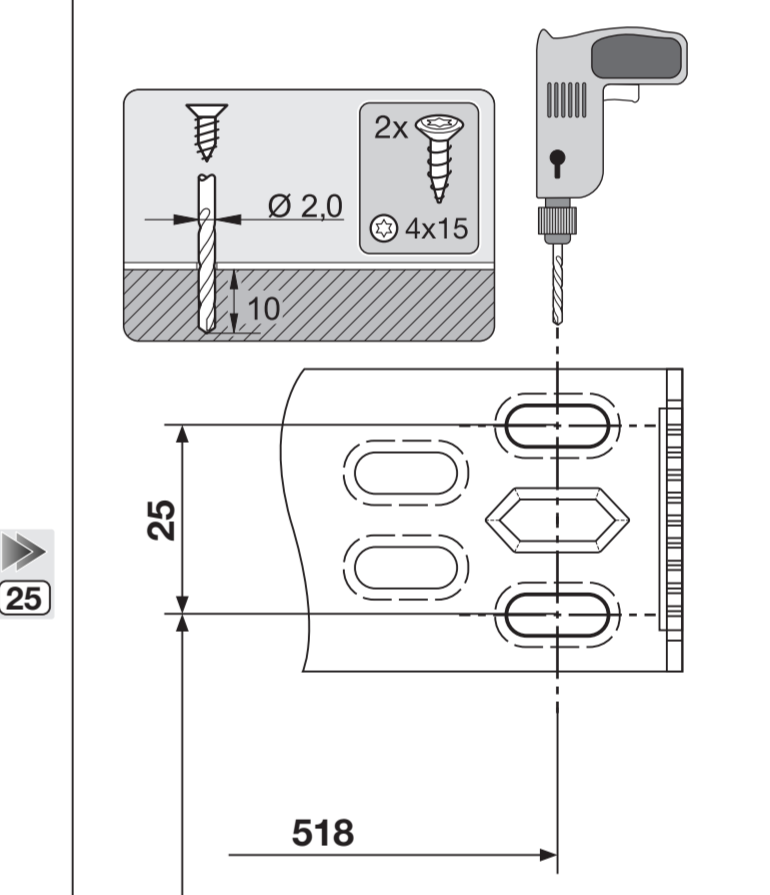
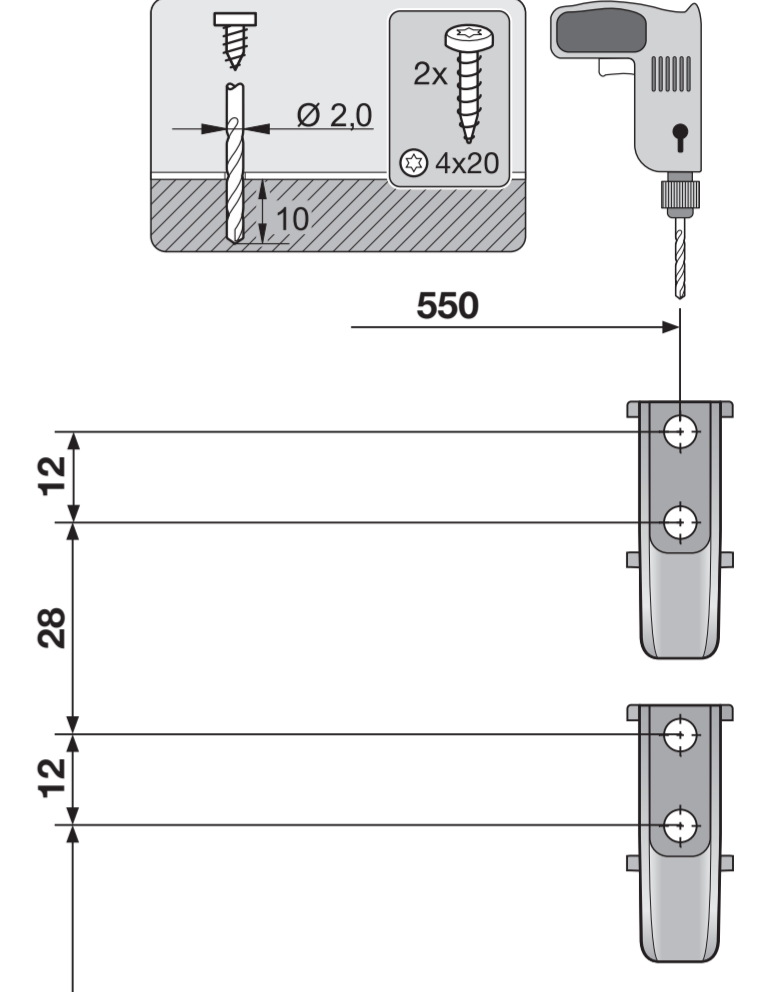
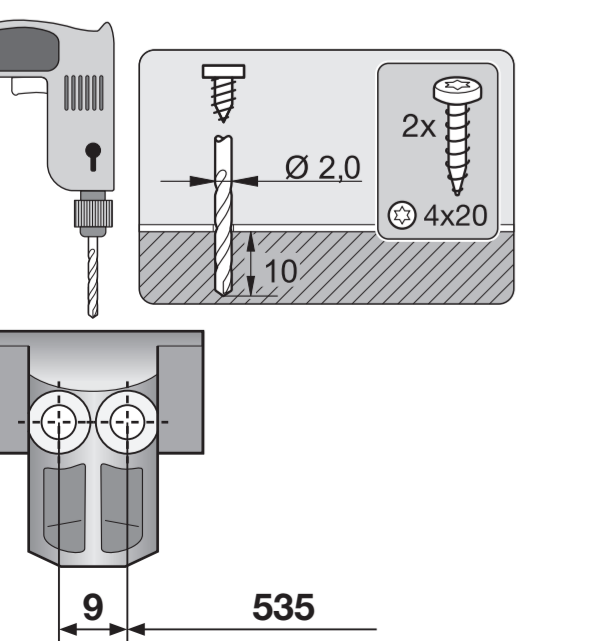
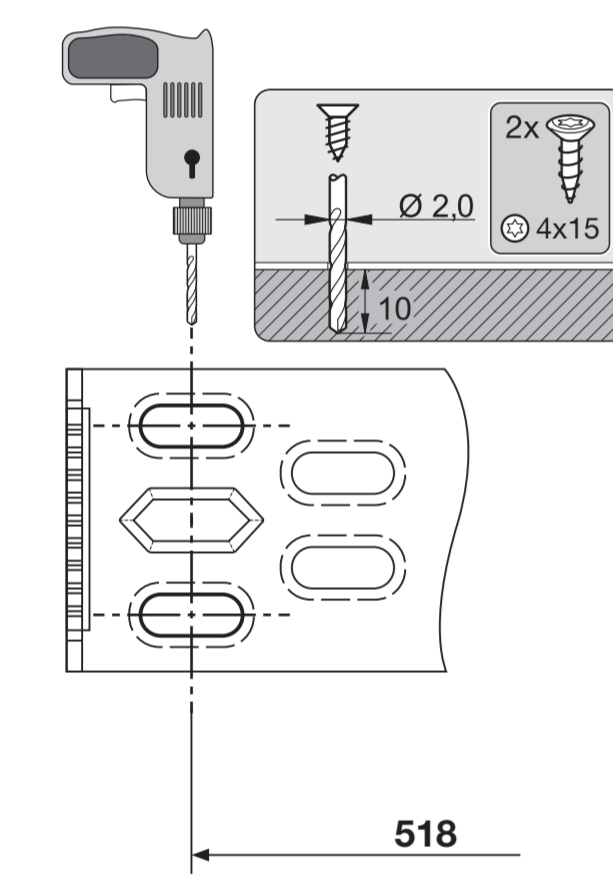
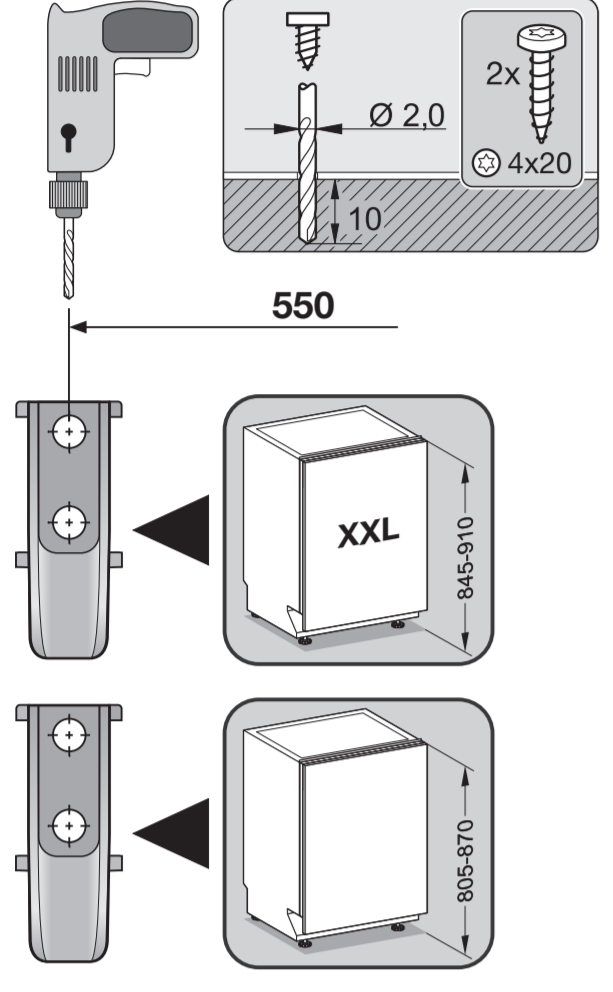
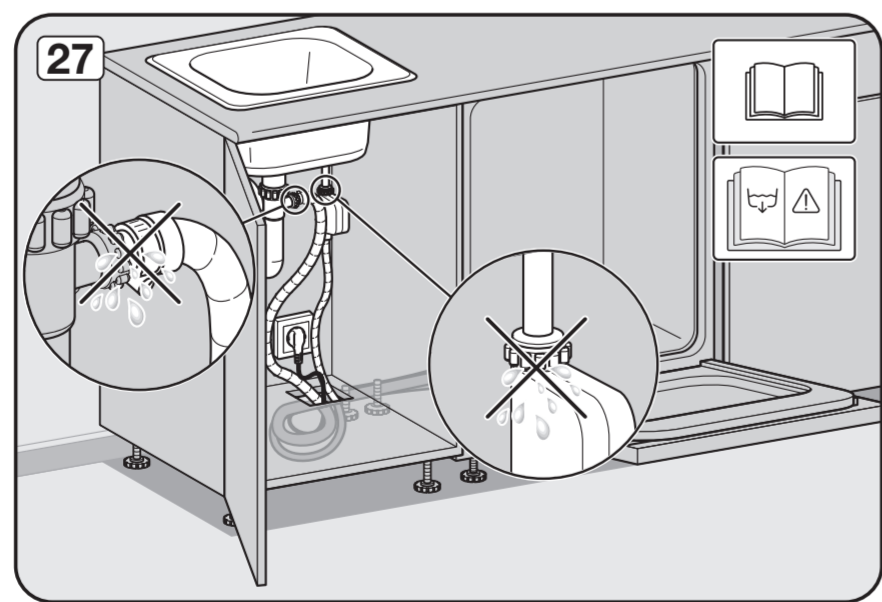
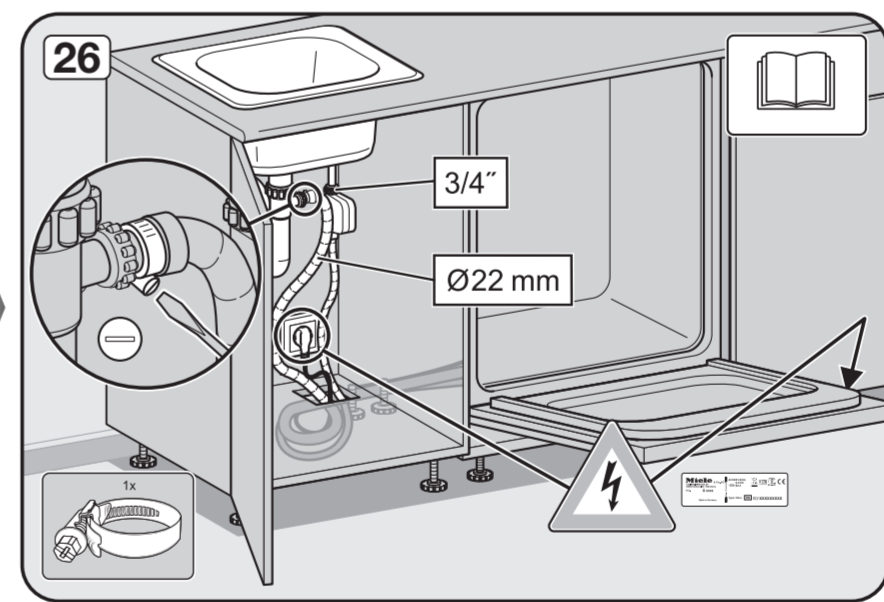
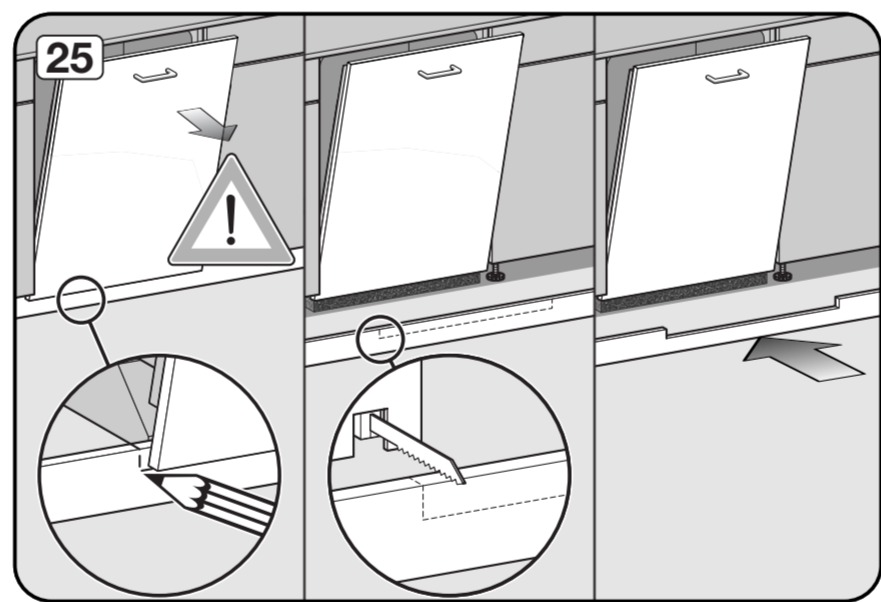
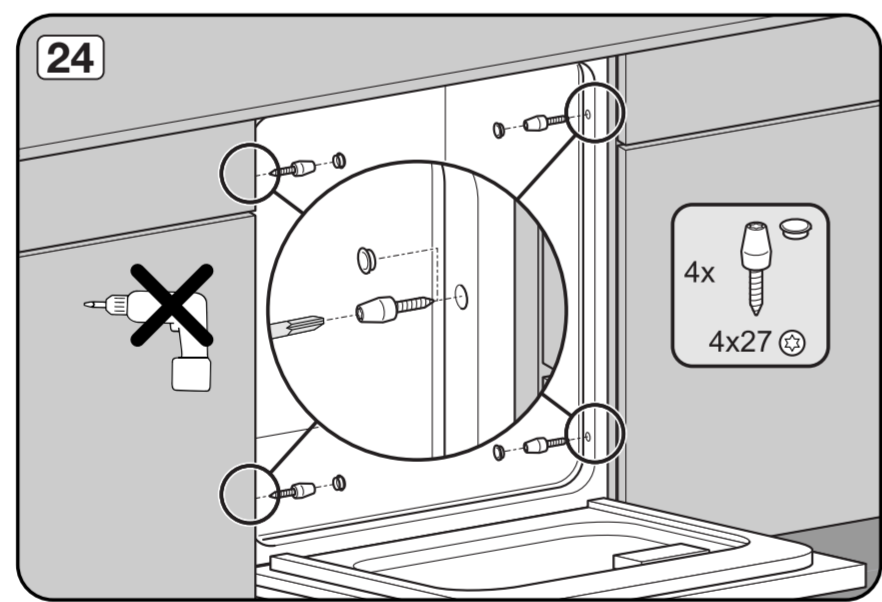
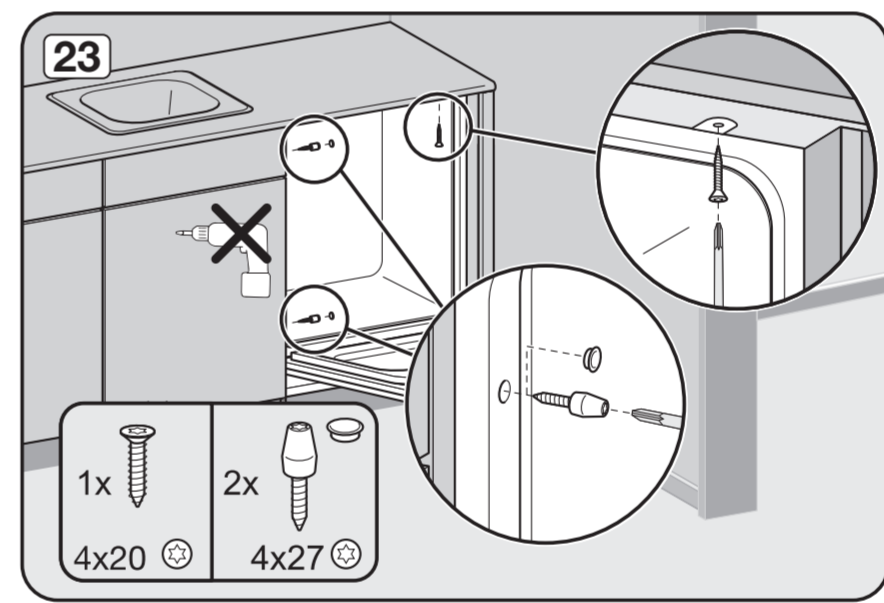
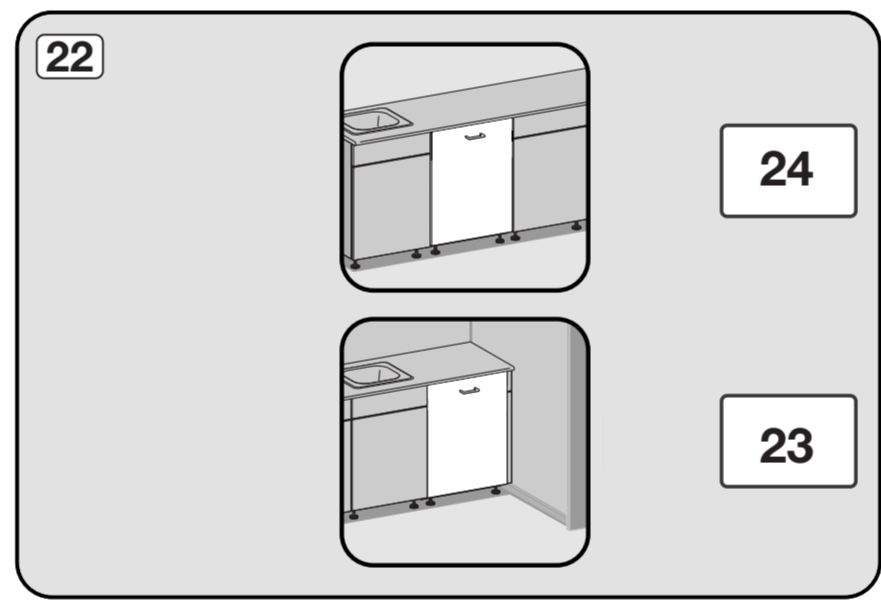
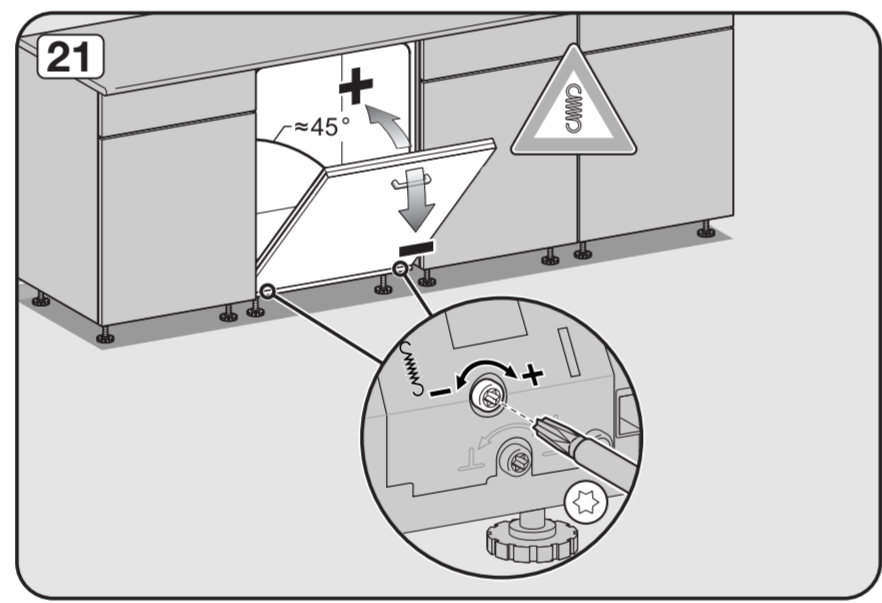
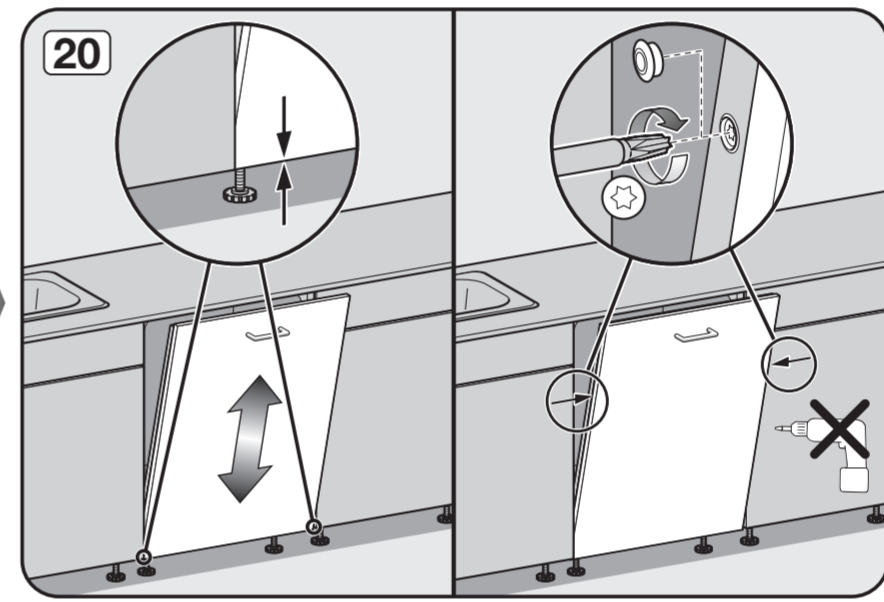
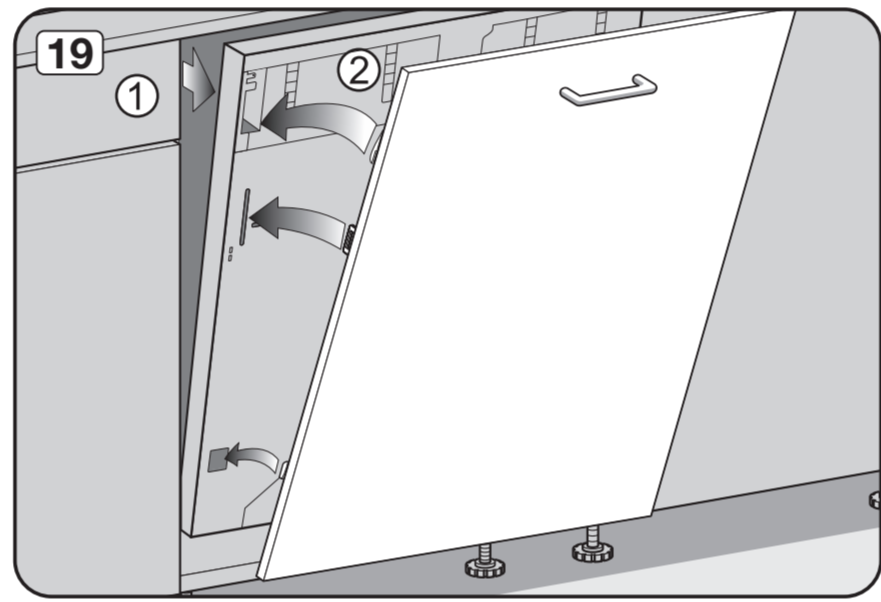
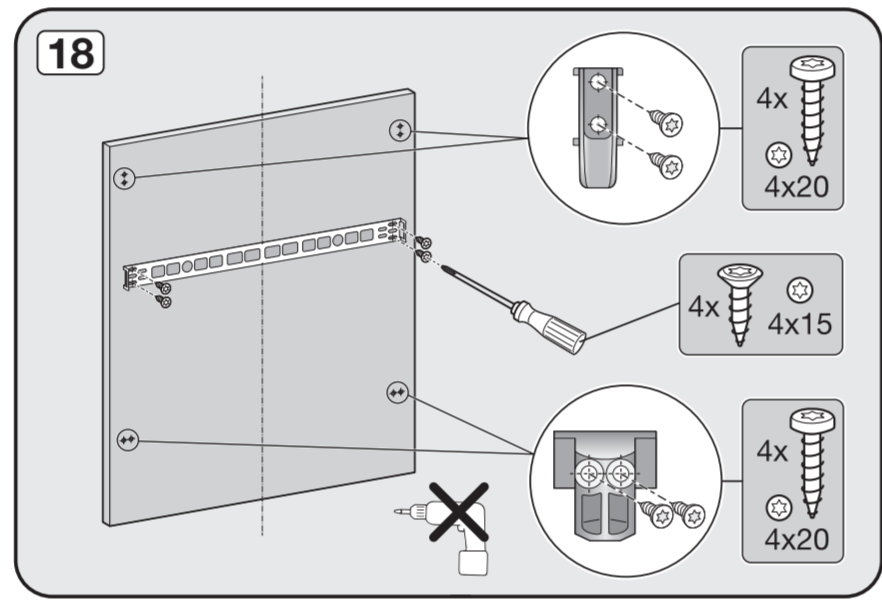
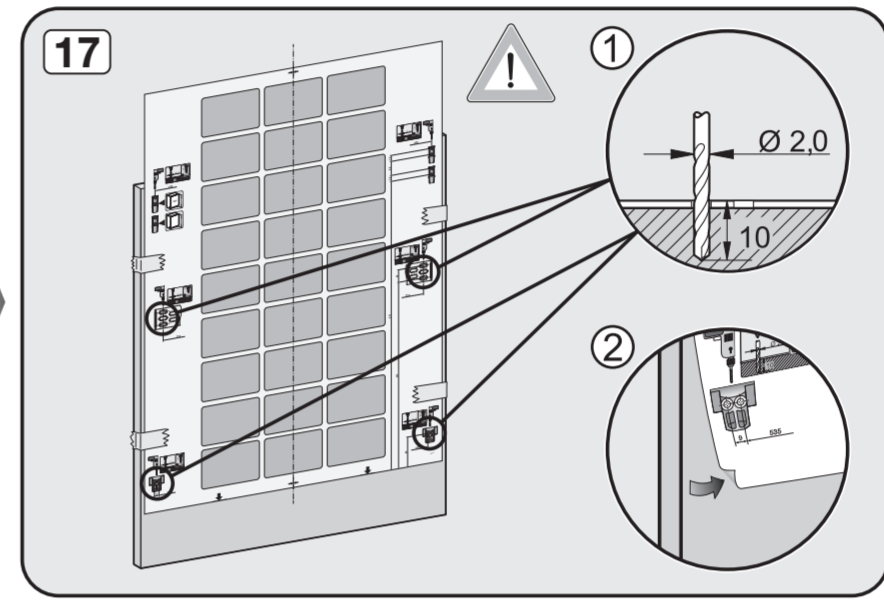
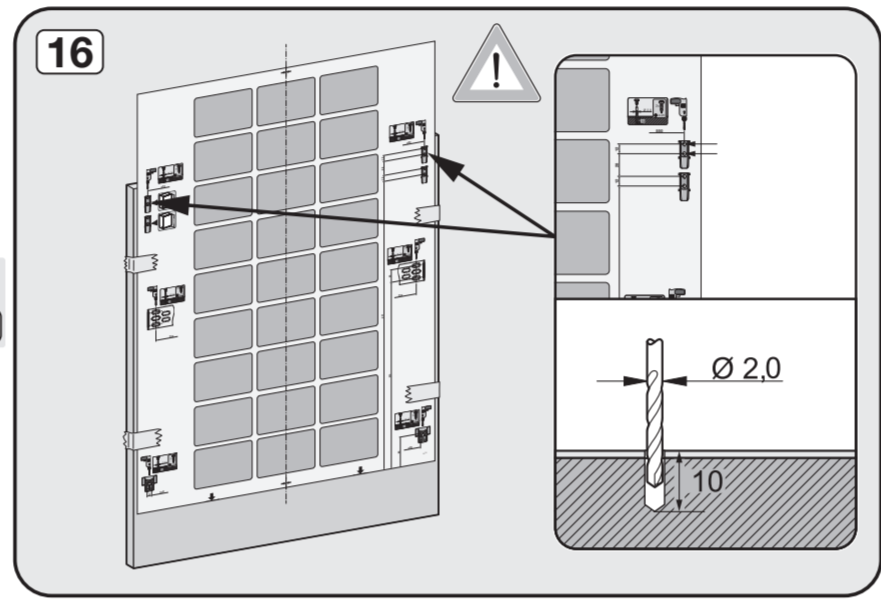
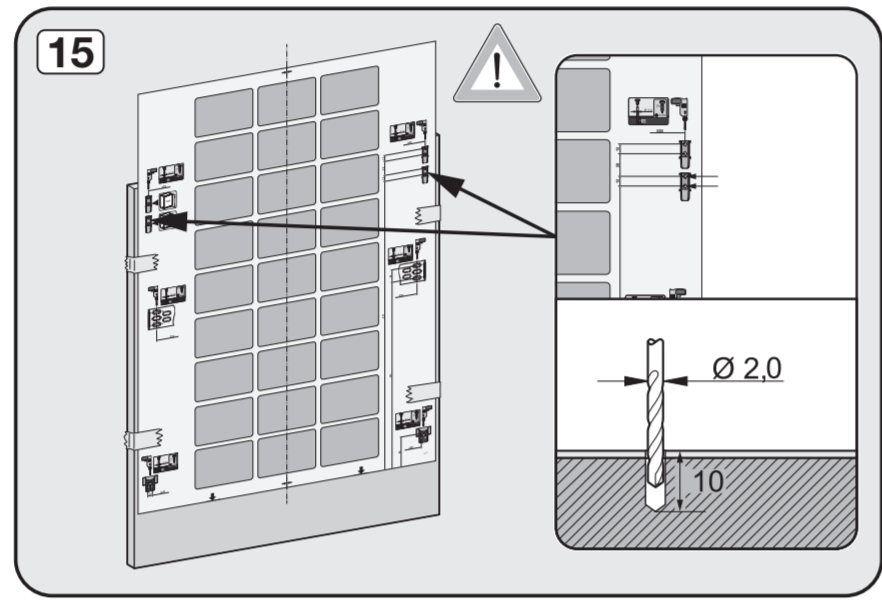
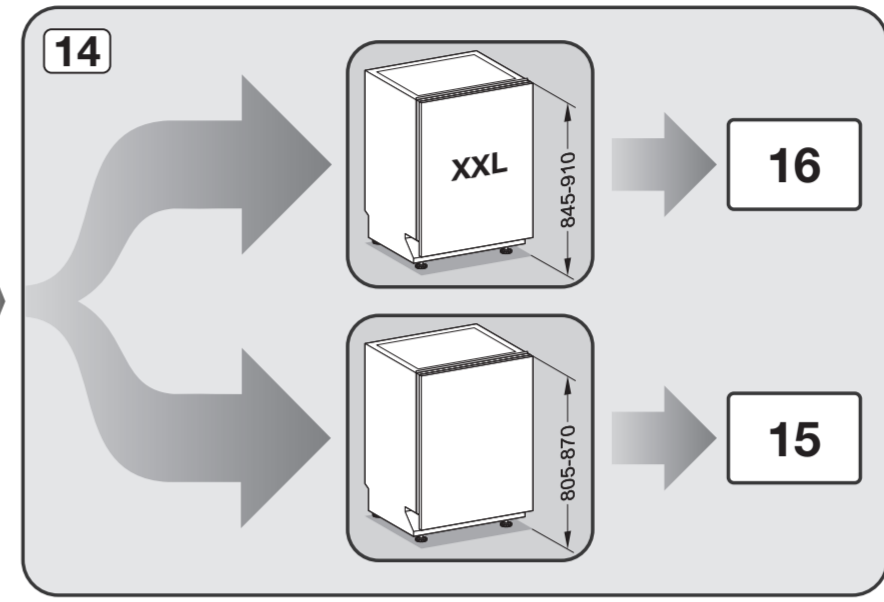
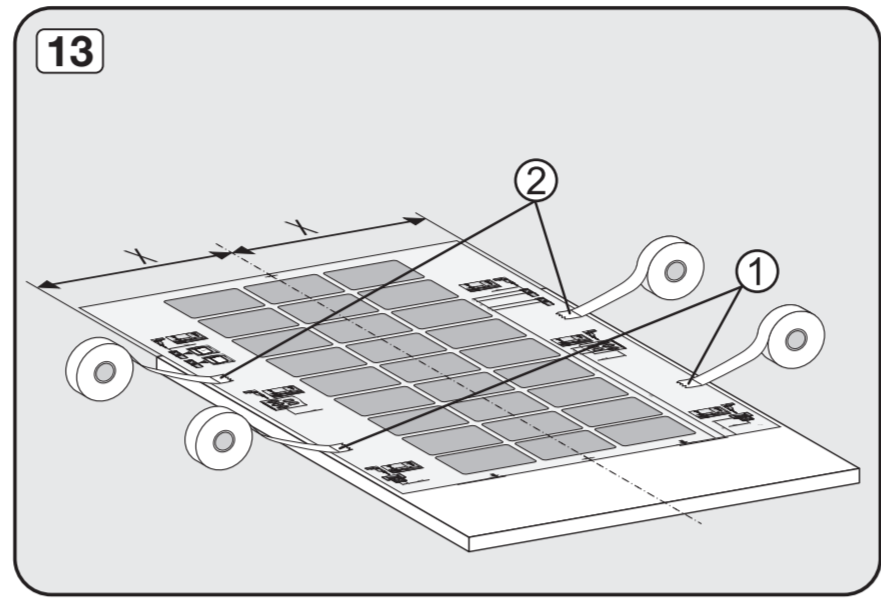
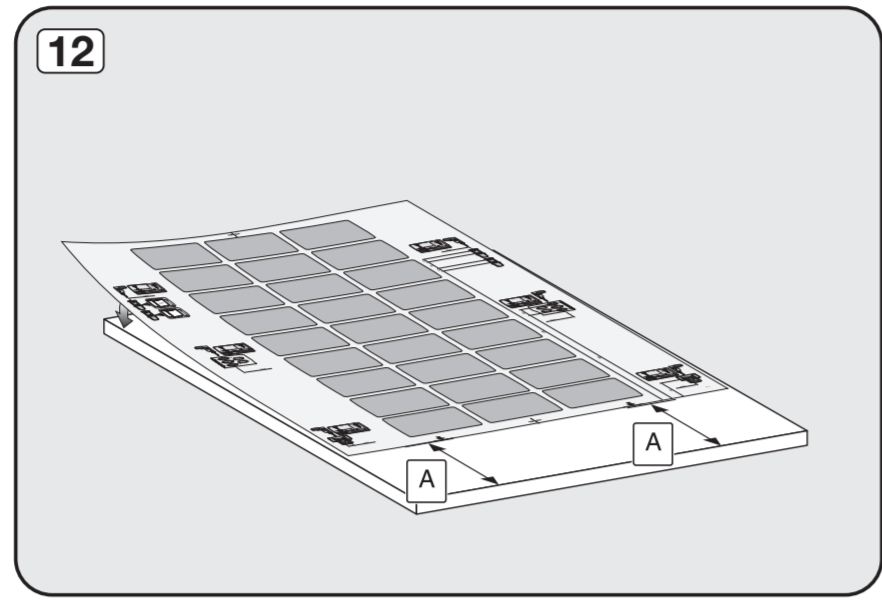
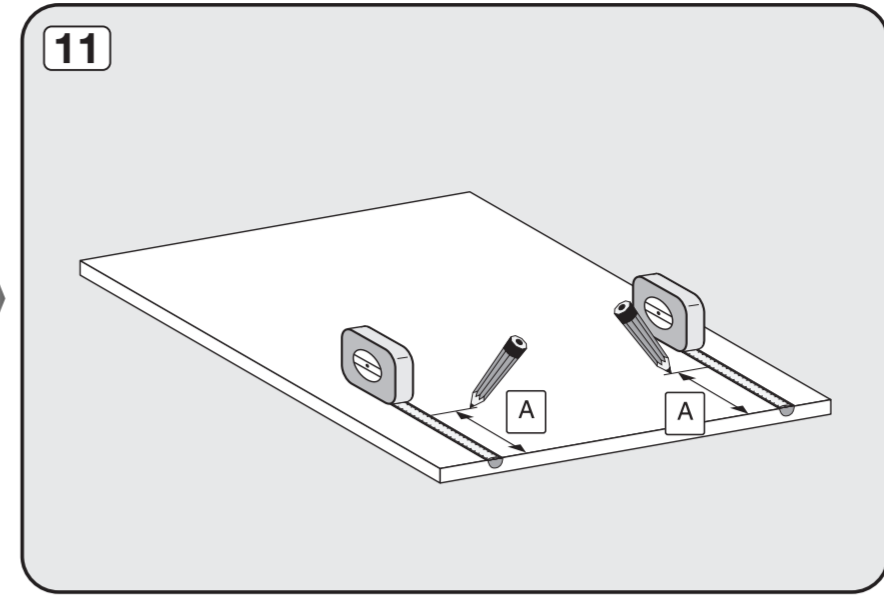
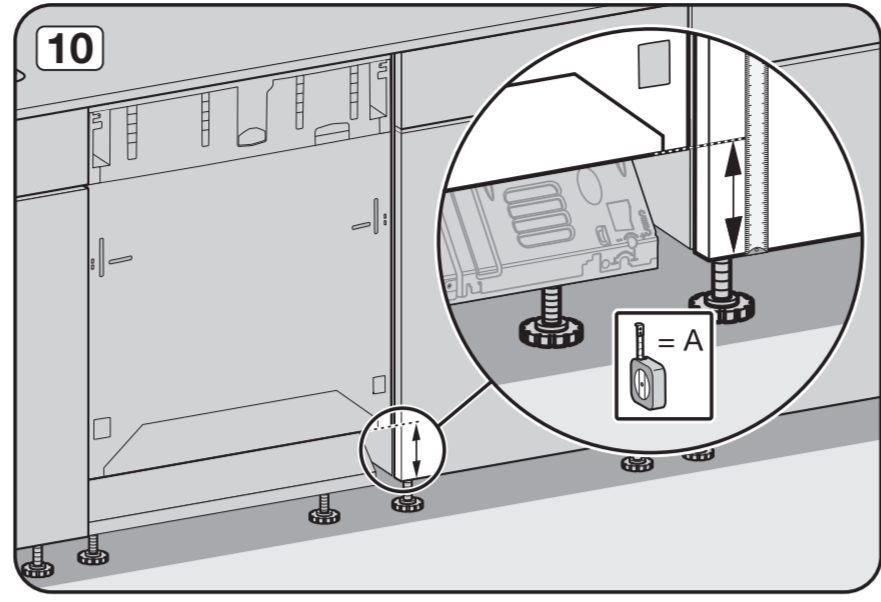
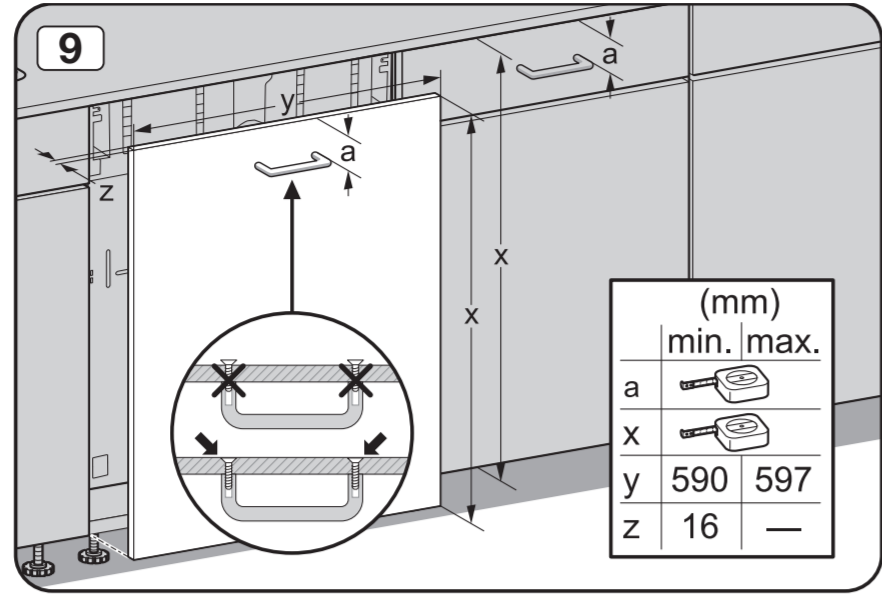


Je nach Modell benötigtes Werkzeug.  
Tools required depend on model.  
Nødvendigt værktøj afhængig af model.  
Tarvittavat työkalut (mallin mukaan).  
Nødvendig værktøj, afhængig af model.



M Nachkaufbares Zubehör  
Optional accessories  
Ekstra tilbehør  
Erikseen ostettava lisävaruste  
Ekstra tilbehør  
Додатково придбана приладдя  
Устаткування, яке можна придбати додатково

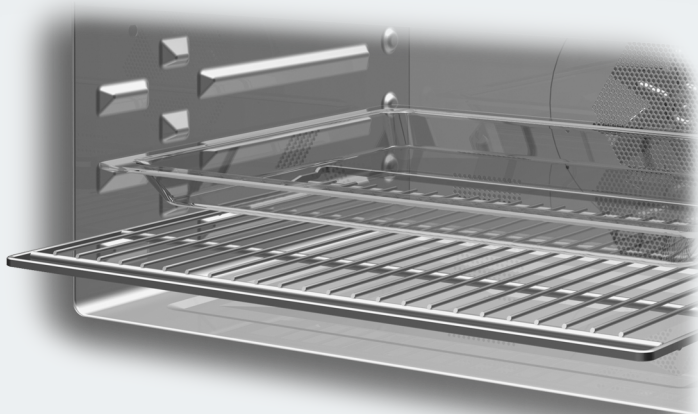




12  
28  
12  
577  
25  
518  
373  
60

# Bruks- och monteringsanvisning

## Ugn med mikrovågsfunktion



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

# Innehåll

---

<b>Säkerhetsanvisningar och varningar</b> .....	5
<b>Bidra till att skona miljön</b> .....	15
<b>Översikt</b> .....	16
<b>Manöverpanel</b> .....	17
Knapp På/Av .....	18
Display .....	18
Touchknappar .....	18
Symboler .....	20
<b>Användning</b> .....	21
Välja meny punkt .....	21
Ändra inställning i en urvalslista .....	21
Ändra inställningen med en liggande stapel .....	21
Välja funktion .....	22
Ange siffror .....	22
Aktivera MobileStart .....	22
<b>Utrustning</b> .....	23
Typskylt .....	23
Leveransinnehåll .....	23
Medföljande och extra tillbehör .....	23
Säkerhetsanordningar .....	26
Ytor behandlade med PerfectClean .....	26
<b>Första gången produkten används</b> .....	27
Miele@home .....	27
Grundinställningar .....	28
Värma upp ugnen för första gången .....	29
<b>Inställningar</b> .....	30
Översikt över inställningar .....	30
Öppna menyn "Inställningar" .....	32
Språk  .....	32
Tid .....	32
Belysning .....	33
Display .....	33
Ljudstyrka .....	33
Enheter .....	34
Snabb-MV .....	34
Popcorn .....	34
Booster .....	34
Förvalda temperaturer .....	34
Förvalda effekter .....	35
Kylfläkt fortsatt drift .....	35
Säkerhet .....	35
Miele@home .....	36
RemoteUpdate .....	37



Fjärrstyrning.....	38
Aktivera MobileStart.....	38
Programversion .....	38
Butik .....	38
Fabriksinställningar.....	38
<b>Äggklocka</b> .....	39
<b>Huvud- och undermenyer</b> .....	40
<b>Mikrovågsfunktion</b> .....	41
Så fungerar det.....	41
Välja tillagningskärl.....	41
Lämpliga tillagningskärl.....	42
Olämpliga kokkärl.....	44
Testa kärlen .....	45
Kåpa.....	46
<b>Användning</b> .....	47
Ändra värden och inställningar för en tillagning .....	47
Ändra temperatur .....	48
Ändra mikrovågs effekt .....	48
Ställa in tillagningstider .....	48
Ändra inställda tillagningstider .....	49
Radera inställda tillagningstider .....	49
Avbryta tillagningen i funktionen Mikrovågsfunktion.....	49
Avbryta tillagning .....	50
Förvärma ugnen .....	50
Booster.....	50
<b>Snabb-MV och Popcorn</b> .....	51
<b>Automatikprogram</b> .....	52
Kategorier .....	52
Använda automatikprogram .....	52
Anvisningar för användning.....	52
<b>Fler användningsområden</b> .....	53
Upptining.....	53
Torkning.....	55
Uppvärmning.....	56
Tillagning .....	59
Konservering .....	61
Djupfrysta produkter/färdiga rätter .....	63
Värma porslin.....	64
<b>Bakning</b> .....	65
Tips för bakning.....	65
Anvisningar för tillagningstabellerna .....	65
Anvisningar till funktionerna .....	66

# Innehåll

---

<b>Stekning</b> .....	67
Tips för stekning.....	67
Anvisningar för tillagningstabellerna .....	67
Anvisningar till funktionerna .....	68
<b>Grillning</b> .....	69
Tips för grillning.....	69
Anvisningar för tillagningstabellerna .....	69
Anvisningar till funktionerna .....	70
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	71
Olämpliga rengöringsmedel .....	71
Ta bort normal smuts .....	72
Ta bort hårt fastsittande smuts .....	73
Fälla ner värmeelementet för grill .....	74
<b>Hur du klarar av mindre fel själv</b> .....	75
<b>Miele service</b> .....	79
Få hjälp vid eventuella störningar .....	79
Mieles garanti .....	79
<b>Installation</b> .....	80
Inbyggnadsmått .....	80
Inbyggnad i ett över- eller underskåp .....	80
Sidovy .....	81
Anslutningar och ventilation .....	82
Inbyggnad av ugnen.....	83
Elanslutning .....	84
<b>Tillagningstabeller</b> .....	85
Smet .....	85
Deg som knådas .....	86
Vetedeig .....	87
Deg med olja och kesella .....	87
Sockerkakssmet.....	88
Smördeg och deg med mycket ägg/vätska .....	88
Pikant .....	89
Nötkött.....	90
Kalv.....	91
Fläskkött.....	92
Lamm, vilt.....	93
Fågel, fisk .....	94
<b>Anvisningar för testinstitut</b> .....	95
Testrätter enligt EN 60350-1.....	95
Testrätter enligt EN 60705 (mikrovågsfunktion  ) .....	96
<b>Konformitetsdeklaration</b> .....	97
<b>Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen ...</b>	98

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ För enkelhetens skull kallas din ugn med mikrovågsfunktion hädanefter endast för ugn.

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 med mikrovågsfunktion i privata hushåll för upptining, uppvärmning, tillagning, bakning, stekning, grillning och konservering av livsmedel.

Alla andra användningsområden är inte tillåtna.

- ▶ Brandrisk på grund av lättantändliga material.

Om du torkar lättantändliga material i mikrovågsugnen förångas deras fuktighet. På så vis kan dessa material torkas ut och självantända.

Använd aldrig ugnen för att förvara eller torka lättantändliga material.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

▶ 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. Lampan får bara bytas av Miele service eller en behörig elektriker.

▶ Denna ugn har 1 ljuskälla i energieffektivitetsklass F.

### Om det finns barn i hemmet

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

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

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

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

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

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

Håll därför barn borta från förpackningsmaterial.

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

► Risk för skador när luckan är öppen.

Luckan kan belastas med maximalt 8 kg. Barn kan skada sig på den öppna luckan.

Se till att barn inte står på, sitter på eller hänger i den öppna luckan.

### Teknisk säkerhet

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

► 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.

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

► Om ugnen är defekt kan mikrovågor komma ut när den är inkopplad, vilket betyder fara för användaren. Använd inte ugnen i följande fall:

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

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

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

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ Grenuttag eller förlängningskablar uppfyller inte den nödvändiga säkerheten. Anslut inte ugnen till elnätet med dessa.
  - ▶ Använd endast ugnen när den är inbyggd. På så vis garanteras en säker funktion.
  - ▶ Ugnen får inte användas på uppställningsplatser som inte är fasta (till exempel båtar).
  - ▶ Risk för skador på grund av elektriska stötar. Kontakt med strömförande anslutningar och ändring av ugnens elektriska och mekaniska konstruktion kan utgöra fara för användaren samt leda till funktionsstörningar.
- Öppna aldrig ugnens hölje.
- ▶ Garantianspråk går förlorade om ugnen repareras av andra än av Miele auktoriserad service.
  - ▶ Endast om originalreservdelar används garanterar Miele att alla säkerhetskrav uppfylls. Defekta delar får endast bytas ut mot originaldelar.
  - ▶ Vid ugnar som levereras utan anslutningsledning, eller vid utbyte av skadad anslutningsledning, måste en speciell anslutningsledning installeras av en av Miele auktoriserad elektriker (se avsnittet “Installation – Elanslutning”).
  - ▶ 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, underhållsarbeten och reparationer måste ugnen vara fullständigt skild från elnätet. Säkerställ detta genom att göra något av följande
    - se till att säkringarna är frånslagna eller
    - skruva ur säkringarna eller
    - dra ut stickproppen (om sådan finns) ur vägguttaget. Dra inte i anslutningskabeln utan i stickproppen.
  - ▶ För att kunna fungera måste 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.

► 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.

► Observera att tiderna vid tillagning, uppvärmning och upptining vid användning av funktion med mikro ofta är mycket kortare än med en vanlig funktion. För lång tillagningstid leder till torr mat, och eventuellt till att den självantänder.

Se till att hålla de rekommenderade tillagningstiderna vid användning av funktionerna med grill. Använd inte funktionen Mikrovågsfunktion  för att till exempel torka blommor, örter eller bröd. Använd aldrig grillfunktionerna för att torka blommor och örter eller liknande. Använd funktionen Varmluft plus  och övervaka hela processen!

► 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.

▶ Ugnen kan skadas av värme som blir ståendes.

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  utan funktionen Booster.

▶ 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.

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

▶ Det är viktigt att temperaturen i maten fördelas jämnt och är tillräckligt hög.


Vänd och rör om i maten för att den ska värmas upp jämnt och beakta de angivna utjämningsstiderna vid uppvärmning, upptining och tillagning.

Utjämningsstid är den tid under vilken temperaturen fördelas jämnt i maten.



## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

► Vid tillagning, speciellt vid eftervärmning av vätskor i funktionen Mikrovågsfunktion , kan det hända att kokpunkten uppnås men att det inte bubblar på det typiska sättet. Vätskan sjuder inte jämnt. Denna fördröjda sjudning kan leda till att det helt plötsligt kokar över explosionsartat och att du bränner dig när du tar ut kärlet med det heta innehållet. Under ogynnsamma förhållanden kan trycket vara så stort att luckan öppnas av sig själv.

Rör om vätskan innan du värmer eller kokar den. Vänta minst 20 sekunder efter uppvärmningen innan du tar ut kärlet ur tillagningsutrymmet. Om du vill kan du sätta in en glasstav eller liknande i kärlet under uppvärmningen.

► Risk för skador på grund av varm mat. Vid uppvärmning av mat alstras värmen direkt i maten, på så sätt förblir kokkärlet kallare (undantag: ugnsfast keramik). Porslinet värms bara upp genom värmeöverföringen från maten.

Kontrollera att maten har önskad temperatur när du tar ut den. Gå inte efter temperaturen på kokkärlet! **Särskilt vid uppvärmning av barnmat är rätt temperatur viktig!** Rör om eller skaka barnmaten efter uppvärmning, och prova den sen själv så inte barnet bränner sig.

► Skaderisk på grund av övertryck i förslutna behållare eller flaskor. I förslutna behållare och flaskor byggs ett tryck upp vid uppvärmning vilket kan leda till explosion.

Värm aldrig mat eller vätskor i slutna behållare eller flaskor. Öppna behållare och ta bort både lock och napp från nappflaskor.

► Om man värmer upp ägg utan skal kan äggulan spruta ut efter tillagning med högtryck.

Stick därför flera hål i äggulans hinna före tillagning.



► Om man värmer upp ägg med skal kan de spricka, även efter att de tagits ut ur tillagningsutrymmet.


Tillaga endast ägg med skal i specialkärl. Värm inga hårdkokta ägg i funktionen Mikrovågsfunktion .

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

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ Kvicksilver- eller vätsketermometrar är inte lämpade för höga temperaturer och går lätt sönder.  
Avbryt förloppet om du vill kontrollera matens temperatur. Använd en särskilt lämpad termometer för att mäta matens temperatur.
- ▶ Kuddar fyllda med gryn, körsbärskärnor eller gel och liknande saker kan antända, även när de tas ut ur tillagningsutrymmet efter uppvärmning.  
Värm dem inte i ugnen.
- ▶ I kokkärl med ihåliga handtag och lockhandtag kan fukt samlas i hålrummen. När fukten förångas samlas, så byggs ett högt tryck upp, som förstör det ihåliga materialet explosionsartat (undantag: håligheter är tillräckligt ventilerade).  
Använd inga kärl med ihåliga handtag och lockknoppar i funktionen Mikrovågsfunktion .
- ▶ Kärl som inte tål mikrovågor kan förstöras i funktionen Mikrovågsfunktion  och i funktioner med mikro och även skada ugnen.  
Använd inte metallbehållare, aluminiumfolie, bestick, tillagningskärl som helt eller delvis är av metall, blyhaltigt kristallglas, skålar med räfflade kanter, ej värmebeständiga plastkärl, träkärl, metallklips, plast- eller pappersklips med metalltråd, plastkärl med aluminiumlock (se avsnittet "Mikrovågsfunktion – Välja tillagningskärl").
- ▶ Kärl som inte tål ugnsvärme smälter vid höga temperaturer och kan förstöra ugnen eller brännas vid.  
Använd därför bara tillagningskärl av plast som tål ugnsvärme när du tillagar utan mikrovågsfunktionen. Beakta anvisningarna från kärll tillverkaren.
- ▶ Brandrisk på grund av behållare av lättantändliga material. Engångsbehållare av plast måste ha egenskaperna angivna under avsnittet "Använda mikrovågsfunktionen – Välja tillagningskärl".  
Lämna inte ugnen utan uppsikt när mat värms upp eller tillagas i engångskärl av plast, papper eller andra brännbara material.
- ▶ Varmhållningsförpackningar består bland annat av tunn aluminiumfolie som reflekterar mikrovågorna. Papper som ligger runt aluminiumfolien kan bli så varmt att det börjar brinna.  
Värm inte upp mat i varmhållningsförpackningar, som exempelvis påsar med grillad kyckling, i funktioner med mikro..

► Ugnen kan skadas om den används utan att det står mat i den eller om du satt in fel livsmedel för tillagning i funktionen Mikrovågsfunktion  eller i funktioner med mikro.

Använd aldrig funktioner med mikro för att förvärma porslin eller torra örter.

För dessa ändamål använder du funktionen Varmluft plus .

► 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 8 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 klistor 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.

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

► Avlägsna salthaltig mat som hamnar på de rostfria väggarna direkt för att undvika korrosion.

► 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.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

### Tillbehör

- ▶ Använd endast Mieleles 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.

## 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

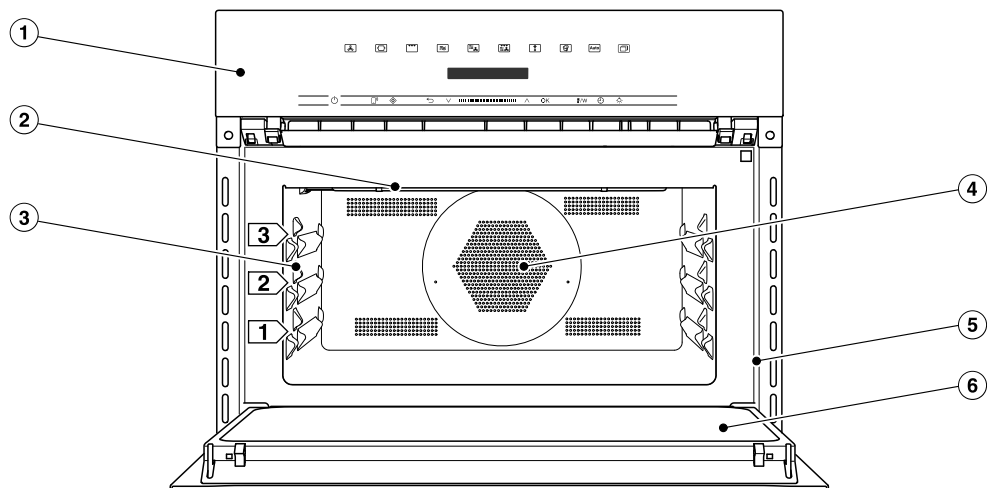
Uttjänade elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för produktens funktion och säkerhet. Om sådana ämnen hamnar i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det medföra skador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



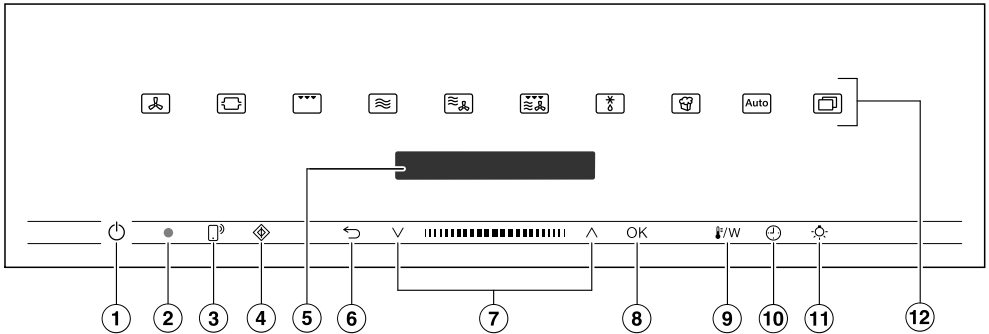
Lämna in uttjänade elektriska och elektroniska produkter till en återvinningsstation. Du är själv ansvarig för att radera eventuella personliga uppgifter som kan stå på maskinen. Du har en lagstadgad skyldighet att plocka ur gamla batterier och lampor som inte sitter fast i produkten. Ta dem till ett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

# Översikt

## Ugn



- ① Manöverpanel
- ② Grillelement
- ③ 3 falshöjder för att ställa glasformar och galler på
- ④ Insugningsöppning för fläkten med bakomliggande ringelement
- ⑤ Frontram med typskylt
- ⑥ Lucka



- ① Nersänkt knapp På/Av För att starta och stänga av ugnen
- ② Optiskt gränssnitt (endast för Miele service)
- ③ Touchknapp Styra ugnen med din mobila enhet
- ④ Touchknapp Starta funktionen Snabb-MV
- ⑤ Display Visa aktuell tid och information om användning
- ⑥ Touchknapp Hoppa tillbaka stegvist och för att ändra menypunkter under en tillagning
- ⑦ Naveringsområde med pilknappar och Bläddra i urvalslistorna och ändra olika värden
- ⑧ Touchknapp OK Välja funktioner och för att spara inställningar
- ⑨ Touchknapp Ändra temperatur eller effekt
- ⑩ Touchknapp Ställa in en tid för äggklockan, en tillagningstid eller en start- och sluttid för tillagningen
- ⑪ Touchknapp För att tända och släcka belysningen i ugnsutrymmet
- ⑫ Touchknappar Välja funktioner, automatikprogram och inställningar

# Manöverpanel

---


## Knapp På/Av

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


Med denna knapp startar du på och stänger av ugnen.

## Display

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

När du har startat ugnen med knappen På/Av  så visas huvudmenyn med uppmaningen Välj funktion.

## Touchknappar

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





Om du vill att touchknapparna även ska reagera när ugnen är avstängd väljer du inställningen Display | Quick-Touch | På.

## Touchknappar ovanför displayen




Information om alla funktioner hittar du i avsnitten “Huvud- och undermenyer”, “Inställningar”, “Automatikprogram” och “Fler användningsområden”.



## Touchknappar nedanför displayen






Touchknapp	Funktion
	<p>Om du vill styra ugnen via din mobila enhet, så måste du ha installerat systemet Miele@home, aktivera inställningen Fjärrstyrning och trycka på denna touchknapp. Då lyser denna touchknapp och funktionen MobileStart kan användas.</p> <p>Så länge som denna touchknapp lyser så kan du styra ugnen via din mobila enhet (se avsnittet "Inställningar – Miele@home").</p>
	<p>Med den här touchknappen startar du funktionen Snabb-MV. Tillagningsprocessen går med maximal effekt (1 000 W) och en tillagningstid på 1 minut (se avsnittet "Snabb-MV"). Genom att trycka på touchknappen flera gånger kan du öka tillagningstiden.</p> <p>Denna funktion kan bara användas när ingen annan tillagning är igång.</p>
	<p>Beroende på i vilken meny du är, kommer du tillbaka till den överordnade menyn eller huvudmenyn med denna touchknapp.</p> <p>Om en tillagning pågår samtidigt, så avbryts den vid tryck på denna touchknapp.</p>
	<p>I navigeringsområdet bläddrar du med pilknapparna eller området däremellan i urvalslistorna uppåt eller neråt. Menypunkten som du vill välja visas i displayen.</p> <p>Värden och inställningar kan du ändra med pilknapparna eller området däremellan.</p>
OK	<p>Så snart ett värde, en anvisning eller en inställning som du kan bekräfta visas, så lyser touchknappen OK orange.</p> <p>När du väljer denna touchknapp öppnar du funktioner som till exempel äggklockan, sparar ändringar av värden eller inställningar eller bekräftar anvisningar.</p> <p>Du startar, avbryter och fortsätter en tillagning med mikrovågsfunktionen genom att trycka på touchknappen OK.</p>

# Manöverpanel

Touchknapp	Funktion
	<p>Under uppvärmningsfasen och under en tillagning kan du ändra temperaturen eller mikrovågseffekten med hjälp av den här touchknappen.</p> <p>I funktioner utan mikrovågsfunktionen kan du ändra temperaturen.</p> <p>I funktioner med mikrovågsfunktionen kan du ändra mikrovågseffekten.</p>
	<p>När ingen tillagning är igång, kan du med denna touchknapp när som helst ställa äggklockan (till exempel för äggkokning).</p> <p>Om en tillagning pågår kan du ställa in en tid för äggklockan, en tillagningstid eller en start- och sluttid för tillagningen.</p>
	<p>Med denna touchknapp kan du tända eller släcka belysningen.</p> <p>Beroende på vald inställning släcks belysningen i tillagningsutrymmet efter 15 sekunder eller är fortsatt tänd respektive släckt.</p>

## 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 – Säkerhet").

Du styr ugnen via navigeringsområdet med pilknapparna  $\wedge$  och  $\vee$  och området däremellan **||||**.

Så snart ett värde, en anvisning eller en inställning som du kan bekräfta visas, så lyser touchknappen **OK** orange.

## Välja meny punkt

- Tryck på pilknapparna  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området **||||** tills önskad meny punkt visas.

**Tips!** När du håller kvar fingret på en pilknapp så ändras urvalslistan automatiskt tills du släpper knappen igen.

- Bekräfta valet med **OK**.

## Ändra inställning i en urvalslista

Aktuell inställning är markerad med en bock  $\checkmark$ .

- Tryck på pilknapparna  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området **||||** 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).

- Tryck på pilknapparna  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området **||||** tills önskad inställning visas.
- Bekräfta valet med **OK**.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade menyn.


# Användning

## Välja funktion

Touchknapparna för ugnsfunktioner och funktioner (till exempel Ytterligare ) finns ovanför displayen (se avsnittet "Användning" och "Inställningar").

- Tryck på touchknappen för önskad ugnsfunktion eller funktion.

Touchknappen på manöverpanelen lyser orange.

- I ugnsfunktioner och funktioner: Ställ in värden, som till exempel temperatur.
- Under Ytterligare : Bläddrar du i urvalslistorna tills önskad meny punkt visas.
- Bekräfta med OK.

## Ändra funktion

Under en tillagning kan du byta till en annan funktion.

Touchknappen för den tidigare valda funktionen lyser orange.

- Tryck på touchknappen för den nya funktionen.

Den ändrade funktionen och tillhörande förprogrammerade värden visas.

Touchknappen för den ändrade funktionen lyser orange.

Bläddra under Ytterligare  i urvalslistorna tills önskad meny punkt visas.

## Ange siffror

Siffror som kan ändras är markerade.


- Tryck på pilknappen  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området **|||■|||** tills önskad siffra är markerad.


**Tips!** När du håller kvar fingret på en pilknapp så ändras värdena automatiskt tills du släpper knappen igen.

- Bekräfta med OK.


Den ändrade siffran sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade meny.

## Aktivera MobileStart

- Tryck på touchknappen  för att aktivera MobileStart.

Touchknappen  lyser. Du kan fjärrstyra ugnen via Miele-appen.

Den direkta styrningen på ugnen går före fjärrstyrningen via appen.

Du kan använda MobileStart så länge som touchknappen  lyser.

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 till ugn- och mikrovågsfunktionerna
- kokbok med recept för automatikprogram och funktioner
- skruvar för att fästa ugnen i inbygg-nadsskåpet
- diverse tillbehör.

## Medföljande och extra tillbehör

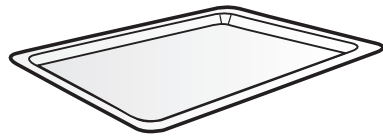
Till ugnen medföljer som standard en glasform och ett galler.

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

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

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

## Glasform



Glasformen lämpar sig för alla funktioner.

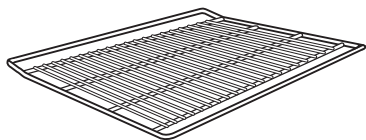
Glasformen kan skadas vid för stora temperaturvariationer.


Ställ inte den varma glasformen på en kall yta som till exempel en bänkskiva av sten eller kakel, utan på ett lämpligt underlag.


- Använd **alltid** glasformen i funktionen Mikrovågsfunktion (☞), även som avställningsyta för mindre former.
- Glasformen får belastas med maximalt 8 kg.

# Utrustning

## Ugns-galler med utdragsspärr



Gallret ska **inte** användas i funktionen Mikrovågsfunktion . Du kan använda gallret i alla andra funktioner med och utan mikrovågsfunktionen.

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Gallret blir varmt under tillagning i ugnen.

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

Ugnen och gallret kan skadas om eventuella gnistor bildas.

Använd inte gallret för tillagningar i funktionen Mikrovågsfunktion .

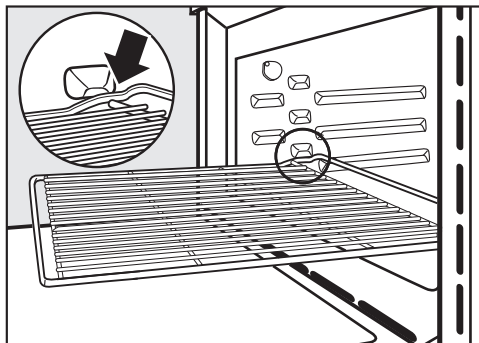
Lägg inte gallret på ugnsbotten utan skjut in det på en falshöjd.

## Använda ugns-gallret

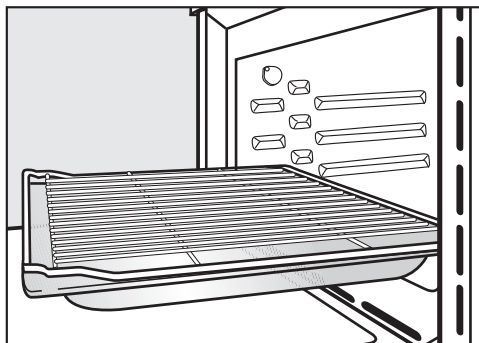
Gallret har ett utdragsskydd. Denna utdragsspärr förhindrar att ugns-gallret kan dras ut helt om du endast vill dra ut det en bit.

Om du sätter in gallret åt fel håll så fungerar inte utdragsspärren som den ska.

Se till att utdragsspärren alltid befinner sig längst **bak** när gallret skjuts in.








- Lyft gallret lätt framåt när det stoppas av utdragsspärren vid utdragning.



- Använd glasformen på gallret för vissa tillagningsprocesser (till exempel när du vill steka något). Det är bara i detta fall som utdragsspärren är fram.
- Gallret får belastas med maximalt 8 kg.

## Runda bakformar

De runda bakformarna kan skadas av mikrovågor.

Använd inte de runda bakformarna i funktionerna Mikrovågsfunktion , MV+Stekautomatik , MV+Varmluft plus , MV+Grill  eller MV+Varmluftsgrillning .



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 HBF 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.

## Ugnspanna HUB och lock till ugnspanna HBD

Ugnspannan och locket kan bli förstörda av mikrovågor. Metall reflekterar mikrovågor så att gnistor kan bildas och mikrovågorna inte absorberas.

Använd endast ugnspannan med locket för tillagningar i funktioner **utan** mikro.

Skjut in gallret på den första falshöjden och sätt ugnspannan på det.

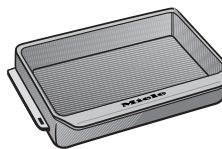
Ytskiktet på ugnspannan är överdraget med en smutsavvisande yta och de är lämpliga för användning på induktionshällar.

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

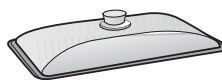
Det finns passande lock att köpa separat. Ange modellbeteckningen när du ska köpa locket.

**Djup: 22 cm**

HUB 62-22

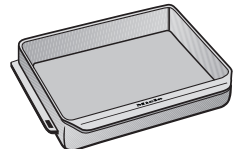


HBD 60-22

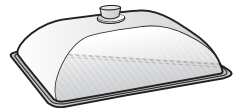


**Djup: 35 cm\***

HUB 62-35



HBD 60-35



\* I tillagningsutrymmen med 3 falshöjder kan ugnspannan och locket inte skjutas in samtidigt eftersom den sammanlagda höjden överskrider höjden i tillagningsutrymmet.

# Utrustning

---

## Tillbehör för rengöring och skötsel

- Miele mikrofibertrasa för allrengöring
- Miele ugnrensrengöring

## Säkerhetsanordningar

- **Driftspärr**   
(se avsnittet "Inställningar – Säkerhet")
- **Knappspärr**  
(se avsnittet "Inställningar – Säkerhet")
- **Kylfläkt**  
(se avsnittet "Inställningar – Fortsatt drift för kylfläkt")
- **Säkerhetsavstängning**  
En ugnsfunktion utan mikrovågsfunktionen kan startas utan att du anger en tillagningstid. För att förhindra att ugnen går oavbrutet och för att förhindra brandrisk så kommer ugnen att stängas av automatiskt efter en stund (beroende på vald funktion och temperatur) efter att ugnen användes sist.

## 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

- tillagningsutrymme
- galler
- rund hålad bakform
- rund bakform.



## 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 Miele's hemsida [www.miele.se](http://www.miele.se) för information om tjänstens tillgänglighet.

## Appen Miele

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




# Första gången produkten används

---

## 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.

## 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.


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 tomma ugnen värmas upp under minst en timme.

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

- Ta bort alla eventuella klistermärken eller skyddsfolie från både ugn och tillbehör.
- Ta ut tillbehör ur ugnen och gör rent dem (se avsnittet "Rengöring och skötsel").
- Torka ur ugnen med en fuktig trasa innan du börjar värma upp den för att få bort eventuellt damm och förpackningsrester.
- Starta ugnen med knappen På/Av .

Välj funktion visas.


- Välj Varmluft plus .

Den förprogrammerade temperaturen visas (160 °C).


Uppvärmningen, belysningen och kylfläkten startas.

- Ställ in högsta möjliga temperatur (250 °C).
- Bekräfta med OK.

Förvärm ugnen i minst en timme.

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

## Rengöra tillagningsutrymmet efter att ugnen värmts upp för första gången

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelementen och tillagningsutrymmet.






Låt tillagningsutrymmet svalna av innan du rengör det för hand.

- Rengör tillagningsutrymmet med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibrertrasa.
- Torka ytorna torra med en mjuk trasa.


Stäng ugnsluckan först när tillagningsutrymmet är torrt.

# Inställningar

## Översikt över inställningar

Menypunkt	Möjliga inställningar
Språk 	...   deutsch   english   ... Plats
Tid	Visning På*   Av   Nattavstängning Tidsformat 12-timmarsvisning   24-timmarsvisning* Ställa in
Belysning	På "På" i 15 sekunder* Av
Display	Ljusstyrka  QuickTouch På   Av*
Ljudstyrka	Ljudsignaler Melodier*  Solo-ton  Knappljud  Melodier På*   Av
Enheter	Vikt g*   lb/oz   lb Temperatur °C*   °F
Snabb-MV	Effekt Tillagningstid
Popcorn	Tillagningstid
Booster	På* Av
Förvalda temperaturer	
Förvalda effekter	


\* Fabriksinställning



Menypunkt	Möjliga inställningar
Kylfläkt fortsatt drift	Temperaturstyrd* Tidsstyrd
Säkerhet	Knappspärr På   Av* 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 effekter Förvalda temperaturer

\* Fabriksinställning

# Inställningar

## Öppna menyn “Inställningar”

I menyn Ytterligare  | Inställningar kan du anpassa din ugn efter dina egna behov och önskemål genom att ändra fabriksinställningarna.

- Välj Ytterligare .
- Välj Inställningar .
- Välj önskad inställning.




Nu kan du kontrollera och ändra inställningarna.

Det går inte att ändra inställningarna om en tillagning pågår.

## Språk

Du kan ställa in önskat språk och plats.

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

**Tips!** Har du råkat välja ett språk som du inte förstår så trycker du 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.  
Om du väljer till inställningen Display | QuickTouch | På så reagerar alla touchknappar nu direkt när du trycker på dem.  
Om du väljer till inställningen Display | QuickTouch | Av så måste koppla in ugnen innan du kan använda den.
- Av  
Displayen är mörk för att spara energi. Du måste koppla in ugnen innan du använder den.
- Nattavstängning  
För att spara energi visas klockan bara från 05:00 till 23:00 i displayen. Resten av tiden är displayen avstängd för att spara energi.

### 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 150 timmar.

Om du har anslutit ugnen med ett hemnätverk och loggat in den i Miele-appen, synkroniseras tiden i enlighet med den inställda platsen i Miele-appen.



## Belysning

- På  
Belysningen är inkopplad under hela tillagningen.
- "På" i 15 sekunder  
Belysningen släcks efter cirka 15 sekunder under en tillagning. När du trycker på touchknappen  så tänds belysningen igen under 15 sekunder.
- Av  
Belysningen i tillagningsutrymmet är släckt. När du trycker på touchknappen  så tänds belysningen igen under 15 sekunder.

## Display

### Ljusstyrka

Ljusstyrkan på displayen visas med en liggande stapel.

-  maximal ljusstyrka
-  minimal ljusstyrka

### QuickTouch

Välj hur touchknapparna ska reagera när ugnen är avstängd:

- På  
Om du dessutom har valt inställningen Tid | Visning | På eller Nattavstängning så reagerar touchknapparna även när ugnen är avstängd.
- Av  
Oberoende av inställningen Tid | Visning reagerar touchknapparna endast när ugnen är inkopplad samt en stund efter det att ugnen har stängts av.

## 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

### Melodier

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

# Inställningar

---

## Enheter

### Vikt

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

### Temperatur

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

## Snabb-MV

För en snabb start av mikrovågsfunktionen finns en förprogrammerad effekt på 1 000 W och en förprogrammerad tillagningstid på 1 minut.

### - Effekt

Du kan ställa in en mikrovågseffekt på 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W eller 1 000 W.

### - Tillagningstid

Den maximalt inställbara tillagningstiden beror på vald mikrovågseffekt:  
80–300 W: maximalt 10 minuter  
450–1 000 W: maximalt 5 minuter

## Popcorn

För en snabb start av mikrovågsfunktionen för att poppa popcorn är en mikrovågseffekt på 850 W och en tillagningstid på 2:50 minuter förinställd. Detta stämmer överens med de flesta anvisningar som finns på olika popcornförpackningar.

Du kan ställa in en tillagningstid på maximalt 4 minuter.

Mikrovågseffekten är fast inställd och kan inte ändras.

## Booster

Funktionen **Booster** används för snabb uppvärmning av tillagningsutrymmet.

### - På

Funktionen **Booster** är automatiskt aktiverad under tillagningens uppvärmningsfas. Värmeelement för grill, ringelement och fläkt förvärmer tillagningsutrymmet samtidigt till den inställda temperaturen.

### - Av

Funktionen **Booster** är avstängd under tillagningens uppvärmningsfas. Ugnen värms endast upp av de värmelement som tillhör funktionen.

## 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*.

Ändringen av den förprogrammerade temperaturen tillämpas också på motsvarande funktion med mikro.








## Förvalda effekter

Om du ofta använder mikrovågsfunktionen och ofta ändrar effekt kan det vara till hjälp att ändra de förprogrammerade effekterna.

Du kan ändra de förprogrammerade effekterna för funktionen Mikrovågsfunktion  och för funktioner med mikro.

När du har öppnat meny punkten visas listan med funktionerna med respektive förprogrammerad effekt.

- Mikrovågsfunktion :  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1 000 W
  - MV+Stekautomatik , MV+Varmluft plus , MV+Grill  och MV+Varmluftsgrillning :  
80 W, 150 W, 300 W
- Välj önskad funktion.
  - Ändra den förprogrammerade effekten.
  - Bekräfta med *OK*.

## 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 köksnickerier.

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


Kondensvatten kan skada bänkskivan eller köksnickerier 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 köksnickerierna.

Håll ingen mat varm i tillagningsutrymmet på inställningen Tidsstyrd.

## Säkerhet

### Knappspärr

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

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

# Inställningar

---

## Driftspärr

Driftspärren förhindrar oavsiktlig inkoppling av ugnen.

Även om driftspärren är aktiverad kan du ställa in en tid för äggklockan och använda funktionen MobileStart.

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.

## 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 ugnen, 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.


# Inställningar


## Fjärrstyrning

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


När ugnen är i nätverksanslutet standbyläge behöver den max 2 W.

### Aktivera MobileStart

- Tryck på touchknappen  för att aktivera MobileStart.

Touchknappen  lyser. Du kan fjärrstyra ugnen via Miele-appen.

Den direkta styrningen på ugnen går före fjärrstyrningen via appen.

Du kan använda MobileStart så länge som touchknappen  lyser.

## 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 effekter  
Alla ändrade mikrovågseffekter återställs till fabriksinställningar.
- Förvalda temperaturer  
De ändrade förprogrammerade temperaturerna återställs till fabriksinställningar.

## Använda funktionen Äggklocka

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


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

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

## Ställa in äggklockan

Om du har valt inställningen Display | QuickTouch | Av så startar du ugnen för att kunna ställa in äggklockan. Tiden som räknas ner visas då när ugnen är avstängd.


Exempel: Du vill 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 navigeringsområdet.
- 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 , tiden räknas upp och en signal hörs.

- Välj touchknappen .
  - Bekräfta med OK om detta behövs.
- 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.

## Huvud- och undermenyer

Meny	Förprogrammerat värde	Område
funktioner		
Varmluft plus 	160 °C	30–250 °C
Stekautomatik 	160 °C	100–230 °C
Grill 	3	1–3
Mikrovågsfunktion 	1000 W	80–1000 W
MV+Varmluft plus 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
MV+Varmluftsgrillning 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Upptining 	25 °C	25–50 °C
Popcorn 	850 W	–
Automatikprogram 		
Ytterligare 		
Eco - Varmluft	190 °C	100–230 °C
Varmluftsgrillning	200 °C	100–220 °C
MV+Grill	300 W 3	80–300 W 1–3
MV+Stekautomatik	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Inställningar 		

## Så fungerar det

I ugnen finns en magnetron som omvandlar ström till elektromagnetiska vågor (mikrovågor). Dessa vågor fördelas jämnt i tillagningsutrymmet och reflekteras av metallväggarna i ugnen.


Mikrovågorna träffar alla sidor av maten. Livsmedel består av många molekyler. Dessa molekyler (framför allt vattenmolekyler) börjar vibrera starkt av mikrovågorna. På detta sätt värms livsmedlet utifrån och in. Ju mer vatten ett livsmedel innehåller, desto snabbare värms det upp respektive tillagas.

## Fördelar med mikrovågor

- Livsmedlen kan i allmänhet tillagas med mikrovågsfunktion utan att vätska eller fett behöver tillsättas.
- Tiderna för upptining, uppvärmning och tillagning är kortare än på en häll eller i ugn.
- Vitaminer, mineraler, naturliga färg- och smakämnen i livsmedlen bevaras.

## Välj tillagningskär!


För att mikrovågorna ska kunna nå maten måste mikrovågorna kunna genomtränga tillagningskärlet. Mikrovågor tränger igenom glas, porslin, plast och papper, men inte metall. Använd inget metallkär eller porslin som innehåller metall. Metall reflekterar mikrovågor så att gnistor kan bildas och mikrovågorna inte absorberas.

 Skaderisk på grund av övertryck i förslutna behållare eller flaskor

I förslutna behållare och flaskor byggs ett tryck upp vid uppvärmning vilket kan leda till explosion.

Värm aldrig mat eller vätskor i slutna behållare eller flaskor.

Öppna behållare och ta bort både lock och napp från nappflaskor.

 Brandrisk på grund av olämpligt kokkär i funktioner med mikro.

Kär som inte tål mikrovågor kan förstöras och även förstöra ugnen.


Använd bara tillagningskär som är lämpade för användning med mikrovågor i funktioner med mikrovågsfunktionen.

Material och form på tillagningskärlet som används påverkar uppvärmnings- och tillagningstiderna.

Runda och ovala, platta kär har gett goda resultat. Värmen sprids ut bättre i sådana former än i kantiga fat.

# Mikrovågsfunktion

## Lämpliga tillagningskärl


 Brandrisk på grund av brännbara material.

Engångsförpackningar av plast, papper eller annat brännbart material kan antändas och skada ugnen.

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

Du kan använda följande tillagningskärl och material:

- Eldfast glas och glaskeramik  
Undantag: Kristallglas, som innehåller bly och kan hoppa.
- Porslin
  - Utan metalldekor  
Metalldekor (till exempel guldrand eller koboltblå) kan orskaka gnistor.
  - Utan ihåliga handtag  
I ihåliga handtag kan fukt samlas som vid förångning skapar ett högt tryck som explosionsartat kan förstöra det ihåliga materialet.
- Omålat stengods och stengods med underglasryfärger

 Risk för skador på grund av varma tillagningskärl.

Stengods kan bli hett.





Använd grythandskar när du lagar mat i stengodskärl.

- Plastkärl och engångskärl av plast i funktionen Mikrovågsfunktion 


**Tips!** Undvik engångskärl för miljöns skull.

Plastkärl måste vara värmebeständiga och tåla temperaturer upp till minst 110 °C. Plastkärlet kan deformeras och plasten kan smälta ihop med maten.

Använd bara plastkärl i funktionen Mikrovågsfunktion .

Använd inte plastkärl i funktionerna MV+Stekautomatik , MV+Varmluft plus , MV+Grill  eller MV+Varmluftsgrillning .

- Plastkärl för mikrovågsugn  
Det finns speciella plastkärl för mikrovågsgugnar i fackhandeln.
- Plastkärl av styropor  
För kortare uppvärmning av mat
- Kokpås av plast  
Kan användas för uppvärmning och tillagning av innehållet om du gör hål i påsen innan. Genom hålen kan ångan komma ut. Därigenom förhindras att tryck byggs upp och påsen spricker.  
Utöver det finns en speciell påse för tillagning med ånga, som inte måste stickas hål på. Följ föreskrifterna på förpackningen.
- Stekpåse  
Var noga med att följa tillverkarens anvisningar.

 Brandrisk på grund av metallde- lar.

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

Använd inte metallklips, plast- eller pappersklips med metalltråd.



**Tips!** Metallformar är inte lämpliga för funktioner med mikrovågsfunktion, eftersom metallen reflekterar mikrovågorna. Mikrovågorna når kakan uppifrån så att baktiden förlängs. Om du använder metallformar så ska de ställas på glasformen så att formen inte rör ugnsväggarna. Om det bildas gnistor ska du inte använda denna form för funktioner med mikrovågor.

- Det **medföljande** gallret passar allmänt för tillagning med funktionerna MV+Stekautomatik , MV+Varmluft plus , MV+Grill  och MV+Varmluftsgrillning  samt för funktioner utan mikro (insatt på en falshöjd).
- Metallbakformar för bakning i funktionen MV+Stekautomatik , MV+Varmluft plus , MV+Grill  och MV+Varmluftsgrillning  samt funktioner utan mikro

- Aluminiumformar utan lock för upptining och uppvärmning av färdiga rätter  
Maten värms endast uppifrån. Om du lägger ner den färdiga maträtten i ett kärl som tål mikrovågor är vanligtvis uppvärmningen bättre.

När du använder aluminiumformar och aluminiumfolie kan det uppstå gnistor.

Ställ därför inte sådana formar på gallret utan på glasformen.

Aluminiumformar och aluminiumfolie måste stå minst 2 cm från ugnsväggar och får inte röra dessa.

- Metallspett och metallklamrar  
Köttbiten måste vara mycket större än metallspettet/metallklammern.

# Mikrovågsfunktion


---

## Olämpliga kokkärl

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

Använd inga kärl med ihåliga handtag och lockknoppar för tillagning.

Följande tillagningskärl och material får **inte** användas:

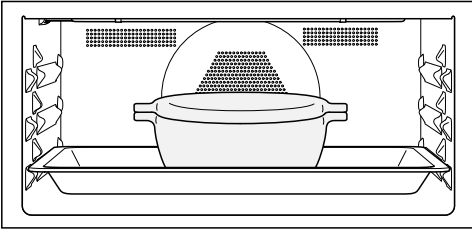
- Galler av metall (inklusive det medföljande gallret) är principiellt **inte** lämpliga för användning i funktionen Mikrovågsfunktion .
- Metallbehållare
- Aluminiumfolie  
Undantag: För ojämna köttbitar, till exempel fågel, blir upptining, uppvärmning eller tillagning jämnare om man under de sista minuterna täcker över de plattare delarna med små bitar aluminiumfolie.
- Metallklips, plast- eller pappersklips med metalltråd
- Plastbehållare med aluminiumlock på
- Kristallglas
- Bestick och porslin med metalldekor (till exempel guldrand, koboltblå)
- Kärl med ihåliga handtag
- Plastkärl av melamin  
Melamin absorberar energi och blir varm.  
Fråga därför vilket material plastkärlet består av innan du handlar.

- Träkärl  
Vattnet i träet förångas under tillagningen. Därför torkar träet ut och sprickor uppstår.


## Testa kärLEN

Olämpliga tillagningskärl kan orsaka gnistor eller gnistrande ljud under mikrovågsfunktionen. Om du inte är säker på om glas-, porslin- eller stengodskärl är lämpliga för mikrovågsfunktionen så ska du testa kärlet.

Håligheter i handtag kan inte fastställas med detta test.



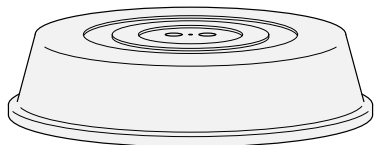
- Sätt in glasformen på den första fals-höjden och ställ det tomma kärlet i mitten av glasformen.

- Stäng luckan.
- Välj funktionen Mikrovågsfunktion .
- Ställ in den högsta mikrovågseffekten (1 000 W) och en tillagningstid på 30 sekunder.
- Starta tillagningen.
- Observera testet av tillagningskärl under hela tiden.
- Hör du knastrande ljud och ser gnistor ska du genast stänga av.


Då är tillagningskärlet som testas inte lämpligt för användning med mikrovågsfunktionen.

# Mikrovågsfunktion



## Kåpa



**Tips!** Du kan köpa en kåpa i välsorterade butiker.

- Den förhindrar att för mycket vattenångan dunstar, särskilt om maten värms en längre tid.
  - Den påskyndar uppvärmningen av maten.
  - Den förhindrar att maten torkar ut.
  - Den förhindrar att tillagningsutrymmet blir smutsigt.
- Använd ett glas- eller plastlock som är lämpat för mikrovågsfunktionen vid tillagning med funktionen Mikrovågsfunktion .





Alternativt kan du använda genomskinlig folie lämpat för mikro (vanlig plastfolie kan deformeras och smälta ihop med maten på grund av värmen).


Lockets material tål temperaturer på maximalt 110 °C. Vid högre temperaturer (till exempel på funktionerna Grill  eller Varmluft plus ) så kan plasten smälta och förstöra maten.


Använd bara locket i funktionen Mikrovågsfunktion .

Kåpan får inte sitta för tätt mot kärlet. Om kärlet har en liten diameter kan det hända att vattenångan inte kan dunsta. Kåpan blir då för varmt och kan smälta.

Använd kärl med en tillräckligt stor diameter.

- Använd **ingen** kåpa för uppvärmning av följande livsmedel
- livsmedel med panering
- när maten ska få en skorpliknande yta (till exempel rostat bröd)
- mat som ska värmas i funktionen MV+Stekautomatik , MV+Varmluft plus , MV+Grill  eller MV+Varmluftsgrillning .

Ugnen kan skadas om du ställer in mat direkt på ugnsbotten i driftläget Mikrovågsfunktion .

I driftläget Mikrovågsfunktion , sätt in glasformen på den första falshöjden och ställ **alltid** kärl såsom koppar och bakformar på glasformen.



- Starta ugnen.

Huvudmenyn visas.

- Ställ in maten i tillagningsutrymmet.
- Välj önskad funktion.

Funktionen visas. Beroende på vilken funktion som valts så visas förprogrammerad temperatur, förprogrammerad effekt och tillagningstiden efter varandra.

- Ändra de föreslagna värdena för tillagningen och ställ in tillagningstiden om det behövs.

Du kan ändra temperaturen i efterhand via navigeringsområdet, mikrovågseffekten med touchknappen /W och tillagningstiden via touchknappen .

- Bekräfta varje inställning med **OK**. När du bekräftar temperaturen så startar du tillagningen i funktioner **utan** mikrovågsfunktionen.

I funktioner **med** mikrovågsfunktionen visas den inställda mikrovågseffekten och den inställda tillagningstiden.

- Starta tillagningen i funktioner **med** mikrovågsfunktionen med touchknappen **OK**.

Tillagningen startar.

Om du har ställt in en temperatur så kan du följa temperaturökningen. När den valda temperaturen uppnås ljuder en signal.

Genereringen av mikrovågor stoppas direkt om du avbryter tillagningen eller öppnar luckan. Du kan fortsätta tillagningen med touchknappen **OK**.

- Välj touchknappen för den valda funktionen för att avsluta tillagningen.
- Ta ut maten ur tillagningsutrymmet.
- Stäng av ugnen.

## 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
- Effekt
- Tillagningstid
- Klar kl.
- Start kl.

# Användning

## Ändra temperatur

Med Ytterligare  | Inställningar  | Förvalda temperaturer kan du anpassa den förprogrammerade temperaturen till dina egna matlagningsvanor.

- Tryck på pilknappen  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området .

Börtemperaturen visas i displayen.


- Ändra börtemperaturen i navigeringsområdet.



Temperaturen ändras i 5 °C-steg.

- Bekräfta med *OK*.

Tillagningen fortsätter med den ändrade börtemperaturen.

## Ändra mikrovågseffekt

Du kan ändra mikrovågseffekten i funktionen Mikrovågsfunktion  och i funktioner med mikrovågsfunktion.

Med Ytterligare  | Inställningar  | Förvalda effekter kan du anpassa den förprogrammerade effekten till dina egna matlagningsvanor.

- Välj touchknappen /W.

Den inställda mikrovågseffekten visas i displayen.

- Ändra mikrovågseffekten i navigeringsområdet.

Du kan ställa in följande mikrovågseffekter: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1 000 W.

- Bekräfta med *OK*.


Tillagningen fortsätter med den ändrade mikrovågseffekten.

## Ställa in tillagningstider

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

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

När du ställer in Tillagningstid, Klar kl. eller Start kl. 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.

Denna meny punkt visas inte om du vill ändra tillagningstiden i funktioner **med** mikro, eftersom det då alltid är nödvändigt att ställa in en tillagningstid.

Tiden är markerad.

- Ändra den inställda tiden.
- Bekräfta med *OK*.
- Tryck på touchknappen ↩ för att gå tillbaka till menyn för vald funktion.
- Fortsätt tillagningen i funktioner **med** mikro med touchknappen *OK*.

Vid strömavbrott raderas inställningarna.

**Tips!** I funktionen Mikrovågsfunktion  kan du också ändra tillagningstiden via navigeringsområdet.

## Radera inställda tillagningstider

I en funktion **med** mikro kan bara de inställda tiderna för *Klar kl.* och *Start kl.* raderas. Du måste alltid ställa in en tillagningstid.

- Välj touchknappen ⊕.
- Välj önskad tid.
- Bekräfta med *OK*.
- Välj Radera.
- Bekräfta med *OK*.
- Tryck på touchknappen ↩ för att gå tillbaka till menyn för vald funktion.

Om du i en funktion **utan** mikro raderar *Tillagningstid*, så raderas även de inställda tiderna för *Klar kl.* och *Start kl.*

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

## Avbryta tillagningen i funktionen Mikrovågsfunktion

Du kan avbryta en tillagning i funktionen Mikrovågsfunktion  och stoppa tillagningstiden.

Medan tillagningstiden räknas ner så lyser touchknappen *OK*.

- Välj touchknappen *OK*.

Tillagningen avbryts och tillagningstiden stoppas.

Touchknappen *OK* lyser.

- Välj touchknappen *OK*.

Tillagningen fortsätter och tillagningstiden räknas ner.

# Användning

## Avbryta tillagning

- Tryck på touchknappen för den valda funktionen eller touchknappen ↩.
- När displayen visar *Avbryta process* så bekräftar du med *OK*.


Ugnsvärmen stängs av och belysningen i tillagningsutrymmet släcks. Inställda tillagningstider raderas.

Huvudmenyn visas.

## Förvärma ugnen



Funktionen *Booster* används för snabb uppvärmning av tillagningsutrymmet i vissa funktioner.



Förvärmning av ugnen behövs bara för vissa tillagningar.

- De flesta maträtter kan ställas in direkt i den kalla ugnen så att värmen utnyttjas redan i uppvärmningsfasen.
- Förvärm tillagningsutrymmet för gräddning av mörka bröddegare och för tillagning av rostbiff och filé i funktionen *Varmluft plus* .

## Booster

Funktionen *Booster* används för snabb uppvärmning av tillagningsutrymmet.

Vid leverans är denna funktion aktiverad för följande funktioner (Ytterligare  | Inställningar  | *Booster* | På):

- Varmluft plus 
- Stekautomatik 

Om du ställer in en temperatur över 100 °C och funktionen *Booster* är aktiverad, så värms tillagningsutrymmet till

den inställda temperaturen efter en kort uppvärmningsfas. Grillelement, ringelement och fläkt kopplas in samtidigt.

Ömtåliga degar (till exempel tårtbottnar, småbröd) bryns för snabbt uppfifrån med funktionen *Booster*.  
Avaktivera funktionen *Booster* när du gräddar dessa.

## Avaktivera *Booster* för en tillagning

- Välj inställningen *Booster* | Av innan du väljer önskad funktion.

Funktionen *Booster* är avaktiverad under uppvärmningsfasen. Ugnen värms endast upp av de värmelement som tillhör funktionen.


Om du sedan åter startar en tillagning med funktionen *Booster* ska du välja inställningen *Booster* | På för att återaktivera funktionen.



Dessa funktioner kan bara användas när ingen annan tillagning är igång.


Använd alltid glasformen.

## Snabb-MV

Om du trycker på knappen  startar mikrovågsfunktionen med en specifik mikrovågseffekt och tillagningstid, till exempel för uppvärmning av vätska.


En maxeffekt på 1 000 W och en tillagningstid på 1 minut är förinställd.

Du kan ändra mikrovågseffekten och tillagningstiden. Maximalt inställbar tillagningstid beror på vald mikrovågseffekt (se avsnittet "Inställningar – Snabb-MV").


■ Välj touchknappen .

Genom att trycka på touchknappen flera gånger kan du öka tillagningstiden.

Resttiden som räknas ner visas i displayen.


Du kan stoppa och fortsätta tillagningen när som helst med touchknappen OK och avbryta den med touchknappen .

När tillagningstiden är slut visas Klar och en signal hörs.

■ Välj touchknappen .


Huvudmenyn visas.

## Popcorn


Om du trycker på knappen  startar mikrovågsfunktionen med en specifik mikrovågseffekt och tillagningstid.

En mikrovågseffekt på 850 W och en tillagningstid på 2:50 minuter är förprogrammerade. Detta stämmer överens med de flesta anvisningar som finns på olika popcorn-förpackningar.

Du kan ställa in en tillagningstid på maximalt 4 minuter. Mikrovågseffekten är fast inställd och kan inte ändras (se avsnittet "Inställningar – Popcorn").

■ Välj touchknappen .

Resttiden som räknas ner visas i displayen.

Du kan stoppa och fortsätta tillagningen när som helst med touchknappen OK och avbryta den med touchknappen .

Engångsförpackningar av papper eller annat brännbart material kan antändas och skada ugnen.

Ha uppsikt över ugnen under tiden och följ anvisningarna på förpackningen.

När tillagningstiden är slut visas Klar och en signal hörs.

■ Välj touchknappen .


Huvudmenyn visas.

# Automatikprogram

---

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

## Kategorier

Automatikprogrammen  är sorterade efter kategorier för att du ska få en bra översikt över dem. Du väljer helt enkelt det program som passar din maträtt och följer anvisningarna på displayen.

## Använda automatikprogram

- Välj Automatikprogram .

Urvalslistan visas.

- Välj önskad kategori.

De automatikprogrammen som kan väljas i den valda kategorin visas.

- Välj önskat automatikprogram.
- Följ anvisningarna i displayen.

## Anvisningar för användning



- Vid användning av automatikprogrammen ska de bifogade recepten användas som orienteringshjälp. Liknande recept med avvikande mängder kan även tillagas/bakas med de olika programmen.
- Låt ugnen svalna till rumstemperatur efter avslutad tillagning innan du startar ett automatikprogram.
- För en del automatikprogram måste du vänta tills föruppvärmningen är avslutad innan du kan sätta in maten i ugnen. En anvisning med en tidsangivelse visas i displayen.
- Vid vissa automatikprogram måste du tillsätta vätska efter en del av tillagningstiden. En anvisning med en tidsangivelse visas i displayen (till exempel för att hålla på vätska).
- Angivelsen av tiden för automatikprogrammet är ungefärlig. Beroende på tillagningen kan den förkortas eller förlängas. Därför kan tidsändringar bero på köttets ursprungliga temperatur.


I detta avsnitt hittar du information om följande funktioner:

- Upptining
- Torkning
- Uppvärmning
- Tillagning
- Konservering
- Djupfrysta produkter/färdiga rätter

### Upptining

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

- Använd ett av följande funktioner.
  - Funktion Upptining  Du ställer in upptiningstemperaturen.
  - Funktionen Mikrovågsfunktion  Du ställer in mikrovågseffekt och upptiningstid.

 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 glasformen.
- Använd glasformen med ugnsgallret ovanpå på 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.


### Använda funktionen Upptining

Denna funktion har tagits fram särskilt för att skonsamt tina upp fryst mat.

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


Luften i ugnen cirkuleras runt och maten tinas skonsamt upp.

### Använda funktionen Mikrovågsfunktion

Alternativt kan du använda funktionen Mikrovågsfunktion  för upptining. Du ställer in mikrovågseffekt och upptiningstid.




Tiden som krävs för uppvärmning beror på typen av mat, mängd och utgångstemperatur. Beakta även utjämningsstiderna.

Använd endast tillagningskärl som är lämpade för mikrovågsugn.

- Välj Mikrovågsfunktion .
- Ställ in mikrovågseffekt och upptiningstid som anges i tabellen utifrån det livsmedel som ska tillagas.
- Vi rekommenderar att du väljer en tid mellan den kortaste och längsta tiden som anges.
- Skjut in glasformen med maten på första falshöjden i tillagningsutrymme.

# Fler användningsområden

## Upptining med funktionen Mikrovågsfunktion

Livsmedel som ska tinas	Mängd	 [W]	 [min]	 [min]
Smör	250 g	80	8–10	5–10
Mjök	1 000 ml	450	12–16	10–15
Sandkaka (3 stycken)	cirka 300 g	150	4–6	5–10
Fruktkaka (3 stycken)	cirka 300 g	150	6–8	10–15
Smörkaka (3 stycken)	cirka 300 g	150	6–8	5–10
Grädd-, krämtårta (3 stycken)	cirka 300 g	80	4–4:30	5–10
Vettedegskakor, smördegsakakor (3 stycken)	cirka 300 g	150	6–8	5–10

 Mikrovågseffekt/ Upptiningstid/ Utjämningsstid


<sup>1</sup> Låt maten vila i rumstemperatur. Under denna utjämningsstid fördelas värmen bättre i maten.

## 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 glasformen.
- Torka på max två falshöjder samtidigt. Sätt in det som ska torkas på falshöjd 1+2. Om du använder galler och glasform så skjuter du in glasformen under gallret.
- Välj Varmluft plus .
- Ändra den förprogrammerade temperaturen och ställ in torktiden.
- Vänd det som torkas i glasformen 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

 Funktion, 🌡️ temperatur, 🕒 torktid,

 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.

# Fler användningsområden

## Uppvärmning


Se avsnittet “Säkerhetsanvisningar och varningar – Användning”.

 Risk för skador på grund av varm mat.

Om du värmer barnmat för mycket så kan barnet bränna sig.

Värm på barnmat i bara 30–60 sekunder på 450 Watt.


Speciellt när det gäller barnmat är det viktigt att röra om i maten innan du serverar den så inte barnet bränner sig.

 Skaderisk på grund av övertryck i förslutna behållare eller flaskor.

I förslutna behållare och flaskor byggs ett tryck upp vid uppvärmning vilket kan leda till explosion.

Värm aldrig mat eller vätskor i slutna behållare eller flaskor. Öppna behållare och ta bort både lock och napp från nappflaskor.

Risk för skador på grund av varma vätskor.

Vid tillagning, speciellt vid eftervärmning av vätskor i funktionen Mikro-vågsfunktion , kan det hända att kokpunkten uppnås men att det inte bubblar på det typiska sättet. Vätskan sjuder inte jämnt.


Denna fördröjda sjudning kan leda till att det helt plötsligt kokar över explosionsartat och att du bränner dig när du tar ut kärlet med det heta innehållet. Under ogynnsamma förhållanden kan trycket vara så stort att luckan öppnas av sig själv.

Rör om vätskan innan du värmer eller kokar den.

Vänta minst 20 sekunder efter uppvärmningen innan du tar ut kärlet ur tillagningsutrymmet.

Om du vill kan du sätta in en glasstav eller liknande i kärlet under uppvärmningen.


### Använda funktionen Mikrovågsfunktion


Funktionen Mikrovågsfunktion  passar bra för uppvärmning.

Tiden som krävs för uppvärmning beror på typen av mat, mängd och utgångstemperatur. Mat som har stått i kylskåp behöver till exempel värmas längre än mat som har rumstemperatur. Beakta även utjämnningstiderna.

Använd endast tillagningskärl som är lämpade för mikrovågsugn.

Använd alltid ett lock, förutom när du värmer på panerad mat.

- Ställ in maten som ska värmas med lock på glasformen.
- Skjut in glasformen på första falshöjden i tillagningsutrymmet.
- Välj Mikrovågsfunktion .
- Ställ in mikrovågsfunktionen och en tillagningstid utifrån den mat som ska tillagas.  
Du hittar inställningarna för vissa livsmedel i tabellen.
- Vänd, fördela och rör om maten flera gånger. Rör de yttre skikten mot mitten, eftersom kanterna värms snabbare.

 Risk för brännskada på grund av varma ytor.

Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören. På undersidan av tillagningskärlet kan det bildas några vattendroppar.




Använd grythandskar när du hanterar tillagningskärl i det varma tillagningsutrymmet och när du tar ut dem.

Utjämnningstid är den tid under vilken temperaturen fördelas jämnt i maten.

- Låt maten stå några minuter i rumstemperatur efter uppvärmningen, så att temperaturen fördelas jämnare i maten.

# Fler användningsområden

## Uppvärmning med funktion Mikrovågsfunktion

Dryck/ mat	Mängd	 [W]	 [min]	 <sup>1</sup> [min]
Dryck (dryckstemperatur 60–65 °C)	1 kopp/1 glas (200 ml)	1 000	00:50–1:10	–
Nappflaska (mjölk) <sup>2</sup>	cirka 200 ml	450	00:50–1:00 <sup>3</sup>	1
Barnmat <sup>3</sup>	1 burk (200 g)	450	00:30–1:00	1
Skivat kött i sås <sup>3</sup>	200 g	600	3:00–5:00	1
Tillbehör <sup>3</sup>	250 g	600	3:00–5:00	1

 Mikrovågseffekt/ upptiningstid/ utjämningsstid


- 1 Låt maten vila i rumstemperatur. Under denna utjämningsstid fördelas värmen bättre i maten.
- 2 Undvik att sjudningen fördröjs genom att röra om vätskan innan den värms upp. Vänta minst 20 sekunder efter uppvärmningen innan du tar ut kärlet ur tillagningsutrymmet. Om du vill kan du sätta in en glasstav eller liknande i kärlet under uppvärmningen.
- 3 Tiderna gäller för mat med en utgångstemperatur på cirka 5 °C.  
För mat som normalt inte förvaras i kylskåp är tiderna beräknade för mat med en utgångstemperatur på cirka 20 °C.  
Mat ska värmas upp till cirka 70–75 °C (med undantag för barnmat och känsliga såser).






### Tillagning

Se avsnittet “Säkerhetsanvisningar och varningar – Användning”.

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





Om du värmer upp ägg med skal kan de spricka, även efter att de tagits ut ur tillagningsutrymmet. Tillaga endast ägg med skal i specialkärl. Värm inga hårdkokta ägg i funktionen Mikrovågsfunktion .

### Tips

- Vänd, fördela och rör om maten flera gånger. Rör de yttre skikten mot mitten, eftersom kanterna värms snabbare.
- Använd bara tillagningskärl som tål mikrovågor och ugnsvärme när du tillagar med mikrovågsfunktionen.
- Använd gärna automatikprogrammen för tillagning.
- I funktionen MV+Varmluftsgrillning  och MV+Grill  tillagar du alltid utan lock eftersom maten inte bryns annars.
- I funktionen Mikrovågsfunktion  väljer du en mikrovågs effekt på 850 W för uppkokning och fortsätter tillagningen med 450 W fort. Beakta anvisningarna i tillagningstabellerna i slutet av detta dokument.

# Fler användningsområden


## Tillagning med funktion Mikrovågsfunktion

Soppor/grytor grönsaker	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 <sup>1</sup> [min]
Gryta	1 500	10	+	20	1
Soppa	1 500	11	+	24	1
Ärtor	500	5	+	10	2
Ärtor (djupfrysta)	450	5	+	12	2
Morötter	500	5	+	10	2
Brocolibuketter	500	6	+	8	2
Broccoli (djupfryst)	450	5	+	11	2
Blomkålsbuketter	500	6	+	10	2
Kålabbistänger	500	3	+	8	2
Sparris	500	5	+	8	2
Purjolök	500	5	+	8	2
Purjolök (djupfryst)	450	5	+	8	2
Strimlad paprika	500	5	+	10	2
Gröna bönor	500	4	+	12	2
Brysselkål	500	5	+	12	2
Brysselkål (djupfryst)	450	5	+	10	2
Blandade grönsaker (djupfrysta)	450	5	+	12	2


 Vikt,  tillagningstid,  utjämningsstid

<sup>1</sup> Låt maten vila i rumstemperatur. Under denna utjämningsstid fördelas värmen bättre i maten.

## 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 maximalt 5 glasburkar med 0,5 l innehåll.


Använd endast glasburkar avsedda för konservering:

- Varmluft plus : Glasburkar för konservering med lock
- Mikrovågsfunktion : Mikrotåliga glasburkar med lock som är förslutna med genomskinlig tejp

- 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 glasburkarna endast med genomskinlig tejp. Använd inga metallklamrar eftersom sådana orsakar gnistor i funktionen Mikrovågsfunktion .
- Skjut in glasformen på första falshöjden och ställ dit burkarna.

# Fler användningsområden

## Använda funktion Varmluft plus

- 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

## Använda funktion Mikrovågsfunktion

- Välj funktion Mikrovågsfunktion  och en mikrovågseffekt på 850 W.
- Vänta tills du ser små bubblor som stiger i burkarna. Processen tar cirka 3 minuter per glasburk. För 5 glasburkar förlängs tiden därför till cirka 15 minuter.




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


## Konservera frukt och gurkor

- När du ser bubblor som stiger i burkarna så stänger du av ugnen och låter sedan burkarna stå i ugnen och eftervärmas under den angivna tiden.

## Konservera grönsaker

- När du ser bubblor som stiger i burkarna så ställer du inte den angivna mikrovågseffekten och konserverar grönsakerna under den angivna tiden.
- Stäng av ugnen efter konserveringen och låt sedan glasburkarna stå i ugnen och eftervärmas under den angivna tiden.

	 / 	
Frukt	–/–	25–35 min
Gurka	–/–	25–30 min
Rödbetor	450 W 20–30 min	25–30 min
Bönor (gröna och gula)	450 W 20–30 min	25–30 min

/  mikrovågseffekt och konserveringstid när du ser bubblor

 eftervärmningstid

### Ta ut glasburkarna efter avslutad konservering



Risk för skador på grund av varma ytor.

Glasburkarna är mycket varma efter konservering.

Använd grythandskar när du tar ut burkarna.

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

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

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

### Djupfrysta produkter/färdiga rätter

#### Tips för mjuka kakor, pizza och baguetter

- Använd bakplåtspapper på gallret när mjuka kakor, pizza eller baguetter tillagas.
- Välj den lägre temperaturen av de temperaturer som anges på förpackningen.

#### Tips för pommes frites, kroketter och liknande

- Använd bakplåtspapper när du tillagar dessa livsmedel på glaskärl.
- 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.


# Fler användningsområden

---

## Värma porslin

Använd funktionen Varmluft plus  för att värma porslin.

Värm bara värmebeständigt porslin.

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



**Risk för brännskada!**

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

- Ta ut det uppvärmda porslinet ur tillagningsutrymmet.

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.
- 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.
- När du ska göra pommes frites, kroketter eller liknande så kan du lägga ett bakplåtspapper på glaskärlet.

## 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.

# Bakning

## Anvisningar till funktionerna

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

### Använda Automatikprogram

- Följ anvisningarna i displayen.

### Använda Varmluft plus

Du kan använda alla bakformer som är tillverkade av ett temperaturbeständigt material.

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

- Första falshöjden: Sätt in kakan i formen på första falshöjden.
- En falshöjd: Sätt platta bakverk (till exempel småkakor) på den andra falshöjden.
- Två falshöjder: Sätt in maten (beroende på höjd) på falshöjderna 1+3 eller 2+3.

### Använda Eco - Varmluft


Du kan använda alla bakformer som är tillverkade av ett temperaturbeständigt material.

Använd denna funktion för tillagning av gratänger som ska ha en krispig yta.

- Sätt in kakan eller gratängen i formen på första falshöjden.
- En falshöjd: Sätt platta bakverk (till exempel småkakor) på den andra falshöjden.

### Använda MV+Varmluft plus

Lämpliga kärl är sådana som är mikrovågsdugliga och värmebeständiga (se avsnittet "Mikrovågsfunktionen – Välja tillagningskärl"), till exempel bakformar av temperaturbeständigt glas eller keramik då dessa mikrovågor tränger igenom dessa material.

Funktionen MV+Varmluft plus  är särskilt lämplig för bakning av deg med längre baktid, som vetedeg, sockerkakssmet och deg som ska knådas.

Om du använder denna funktion så förkortas baktiden.

Beakta anvisningarna i tillagningstabellerna och i recepten när du väljer mikrovågseffekt.

- Skjut in glasformen på första falshöjden.
- Ställ bakformen på glasformen.

**Tips!** Metallformar är inte lämpliga för funktioner med mikrovågsfunktion, eftersom metallen reflekterar mikrovågorna. Mikrovågorna når kakan uppifrån så att tillagningstiden förlängs. Om du använder metallformar så ska de ställas på glasformen så att formen inte rör ugnsväggarna. Om det bildas gnistor ska du inte använda denna form för funktioner med mikrovågor.



## Tips för stekning

- Tillagningsutrymmet behöver bara **fövärmas** när du gör rostbiff och filé. Vanligtvis behöver du inte någon förvärmning.
- Använd ett **stängt tillagningkärl** 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 köttssaft ut när köttet skärs upp.
- Skinnen 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 temperaturer, mikrovågseffekter, 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 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 20 °C lägre än om du steker under lock.

### Välja tillagningstid 🕒

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

# Stekning

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

## Tips

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

## Anvisningar till funktionerna


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

### Använda Automatikprogram

- Följ anvisningarna i displayen.

### Använda Varmluft plus eller Stekautomatik


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


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

- Använd kokkärl med värmebeständiga handtag vid stekning, till exempel en ugnspanna, lergryta eller en värmebeständig glasform.
- Skjut in gallret med maten på den första falshöjden.

### Använda MV+Varmluft plus eller MV+Stekautomatik

Dessa funktioner passar **inte** för att steka känsligare köttbitar som rostbiff och filé. Köttet blir klart i kärnan innan det får en krispig yta.


Använd funktionen MV+Varmluft plus  för snabb uppvärmning och tillagning av mat som samtidigt ska brynas. På den här funktionen sparar du mest tid och energi.

Använd den här funktionen MV+Stekautomatik  för bryning med höga temperaturer och fortsatt stekning på lägre temperaturer.

Om du använder funktionen med mikro så förkortas tillagningstiden.

Beakta anvisningarna i tillagningstabellerna och i recepten när du väljer mikrovågseffekt.

- Använd bara mikrotåliga kärl utan metallock (se avsnittet "Välja tillagningskärl för mikrovågsfunktionen").
- Skjut in gallret tillsammans med glasformen eller glasformen på den första falshöjden.

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

Stäng därför luckan när du grillar.

## Tips för grillning



- Förvärmning krävs vid grillning. Välj en funktion **utan** mikro för förvärmningen. Förvärm ugnen med värmeelementet för grill i cirka 5 minuter med stängd lucka.
- 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.
- Grilla som standard på gallret.
- Pensla olja på gallret och lägg sedan på det som ska grillas.

## Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

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

## Välja temperatur

I funktionen Varmluftsgrillning  och MV+Varmluftsgrillning  väljer du en temperatur.

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

## Välja grilläge

I funktionen Grill  och MV+Grill  väljer du mellan läge 1–3.

- Tillagar du kött med större diameter och med ett större avstånd till grillelementet, så väljer du **läge 1**.
- Vill du ha en svagare bryning, till exempel för gratänger, så väljer du **läge 2**.
- Tillagar du platta grillbitar med ett kort avstånd till grillelementet och under en kort tid, så väljer du **läge 3**.

# Grillning

## Välja tillagningstid

■ Grilla platta kött- eller fiskbitar cirka 6–8 minuter per sida.  
Tänk på att skivorna ska vara ungefär lika tjocka så att grilltiderna inte skiljer sig åt alltför mycket.

■ Grilla grillbitar som är lite högre cirka 7–9 minuter per sida.

■ Grilla stek cirka 10 minuter per centimeter diameter.

■ 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 du in det på en lägre falshöjd eller minskar grilltemperaturen. Då blir inte ytan för mörk.

## Anvisningar till funktionerna

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

Om du använder funktion med mikro så förkortas tillagningstiden.

Beakta anvisningarna i grilltabellen och i recepten när du väljer mikrovågseffekt.

## Använda Varmluftsgrillning eller MV+Varmluftsgrillning

Dessa funktioner 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.

■ Använd falshöjd 1 eller 2, beroende på storleken på det du ska tillaga.

## Använda Grill eller MV+Grill


Dessa funktioner passar för grillning av platta grillbitar och gratinering.

■ Använd falshöjd 2 eller 3, beroende på storleken på det du ska tillaga.

 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 inte ångrengörare för att göra rent ugnen.

Ytorna kan missfärgas eller ändras om de kommer i kontakt med olämpliga rengöringsmedel. Fronten är särskilt känslig för sådana medel.

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

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

Om ugnen är mycket smutsig kan det leda till att den blir förstörd.

Rengör tillagningsutrymmet, insidan av luckan och lucktätningen så fort de har svalnat. Väntar du för länge försvåras rengöringen och blir i extrema fall omöjlig.

Om ugnen är defekt kan mikrovågor komma ut när den är inkopplad, vilket betyder fara för användaren.

Kontrollera att luckan och lucktätningen inte är skadade. Använd inga funktioner med mikro tills reparation av en servicetekniker är gjord.

## Olämpliga rengöringsmedel

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

- rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid
- kalklösande rengöringsmedel på ugnnsfronten
- skurmedel i pulver eller flytande form
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel
- rengöringsmedel för rostfritt stål
- diskmaskinsrengöringsmedel
- rengöringsmedel för glas eller fönsterputsmedel
- rengöringsmedel för glaskeramikhällar
- hårda, skrubbande svampar och borstar (till exempel disksvampar eller använda svampar som innehåller rester av skurmedel)
- rengöringssvampar för glaskeramiska ytor
- vassa metallskrapor
- stålull
- punktuell rengöring med mekaniskt rengöringsmedel
- ugnsgöringsmedel \*
- rostfria stålbollar.

\* vid svårare smuts kan du använda det medlet på PerfectClean- ytor

# Rengöring och skötsel

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

Det bästa är att alltid ta bort smuts direkt.

Glasformen kan du diska 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:

- att du fäller ner värmeelementet för grill,
- att du kokar en kopp vatten med lite citronsaft några minuter i ugnen för att neutralisera lukt.

## Ta bort normal smuts

Ugnen blir förstörd av vätska som hamnar i de inre delarna.

Torka inte ugnen med en alltför fuktig trasa så att det inte tränger in vatten i ugnens öppningar.

## 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

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.

- Rester som har torkat in fuktar du med vatten och diskmedel och låter det verka några minuter.
- När det har verkat kan du också använda den hårda sidan på en disk-svamp.

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

# Rengöring och skötsel

## Fälla ner värmeelementet för grill

Om tillagningsutrymmets tak är extra smutsigt så kan du fälla ner värmeelementet för grill vid rengöring. Det rekommenderas att du regelbundet gör rent ugnens tak med en fuktig trasa eller den mjuka sidan på en disksvamp.

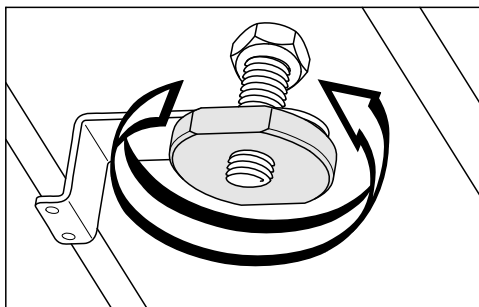
 Risk för skador på grund av varma ytor.

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.

Tillagningsutrymmets botten kan repas av muttrar som faller ner.

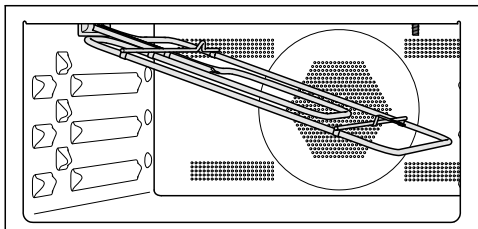
Lägg till exempel en diskhandduk som skydd på ugnsbotten.



■ Lossa muttrarna.

Var försiktig så att inte grillelementet går sönder.

Tryck inte ner grillelementet med våld.



■ Fäll försiktigt ner värmeelementet för grill.

Plattan i taket på ugnen kan förstöras så var extra försiktig.

Använd inte den hårda sidan på disksvampen när du gör rent taket i ugnen.

LED-lampan i taket på ugnen kan skadas.

Om det inte är absolut nödvändigt så ska du inte rengöra LED-lampan.

■ Använd en fuktig trasa eller den mjuka sidan på en disksvamp när du gör rent taket i ugnen.

■ När du är klar med rengöringen fäller du upp grillelementet igen.

■ Sätt tillbaka muttern och skruva in den.



# Hur du klarar av mindre fel själv





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

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



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

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Displayen är släckt.</b>	Du har valt inställningen Tid   Visning   Av. Displayen är släckt när ugnen är avstängd. ■ När du sätter på ugnen visas huvudmenyn. Om du vill att klockan alltid ska visas ska du välja inställningen Tid   Visning   På.
	Ugnen har ingen ström. ■ Kontrollera om ugnens stickpropp sitter ordentligt i vägguttaget. ■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Ring en elektriker eller Miele service.
<b>Det hörs ingen ljudsignal.</b>	Ljudsignalerna är avstängda eller för tyst inställda. ■ Koppla in ljudsignalerna eller höj ljudstyrkan med inställningen Ljudstyrka   Ljudsignaler.
<b>Tillagningsutrymmet blir inte varmt.</b>	Demoläget är aktiverat. Du kan välja menypunkter i displayen och använda touchknappar men tillagningsutrymmet värms inte upp. ■ Avaktivera demoläget med inställningen Butik   Demoläge   Av.
<b>Du kan inte starta någon tillagning.</b>	Luckan är fortfarande öppen och du ska använda en mikrovågsfunktion. ■ Kontrollera om luckan är ordentligt stängd.
	För en process med mikrovågsfunktion är inte mikrovågs effekt eller tillagningstid rätt inställd. ■ Kontrollera att du har ställt in en mikrovågs effekt och tillagningstid.
	För en funktion med mikrovågs effekt är inte alla inställningar angivna. ■ Kontrollera att du har ställt in en mikrovågs effekt och temperatur.



## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Touchknapparna reagerar inte.	Du har valt inställningen Display   QuickTouch   Av. Därför reagerar touchknapparna inte när ugnen är avstängd. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ När du kopplar in ugnen så reagerar touchknapparna igen. Om du vill att touchknapparna även ska reagera när ugnen är avstängd väljer du inställningen Display   QuickTouch   På.</li> </ul>
	Ugnen är inte ansluten till elnätet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollera om ugnens stickpropp sitter ordentligt i vägguttaget.</li> <li>■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Ring en elektriker eller Miele service.</li> </ul>
	Det har uppstått ett problem i styrningen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tryck på knappen På/Av  tills displayen stängs av och ugnen startas på nytt.</li> </ul>
Driftspärr  visas när du kopplar in displayen.	Driftspärren  är aktiverad. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bekräfta med OK.</li> </ul> Tryck "OK" i 6 sekunder visas. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Avaktivera driftspärren för en tillagningsprocess genom att trycka på touchknappen OK i minst 6 sekunder.</li> <li>■ Om du vill avaktivera driftspärren permanent väljer du inställningen Säkerhet   Driftspärr    Av.</li> </ul>
Strömavbrott visas i displayen.	Strömmen bröts. Därför avbröts en pågående tillagning. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stäng av ugnen och starta den sedan igen.</li> <li>■ Starta tillagningen på nytt.</li> </ul>
12:00 visas i displayen.	Strömmen var borta i mer än 150 timmar. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ställ in aktuell tid och datum igen.</li> </ul>
Max. drifttid uppnådd visas i displayen.	Ugnen har varit påslagen under ovanligt lång tid. Säkerhetsavstängningen aktiverades. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bekräfta med OK.</li> </ul> Efter det kan du använda ugnen igen.
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"> <li>■ Kontakta Miele service.</li> </ul>

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Om du öppnar luckan under en tillagning med funktionen Mikrovågsfunktion  så är ugnen tyst.</b>	Detta är inget fel! Om luckan öppnas under funktionen Mikrovågsfunktion  så kommer luckbrytaren att stänga av mikron och kylfläkten kommer att gå ner i varv.
<b>Efter avslutat program hörs driftljud från ugnen.</b>	Kylfläkten är fortfarande aktiverad efter tillagningen (se avsnittet "Inställningar – Fortsatt drift för kylfläkt").
<b>Under en tillagning med mikrovågsfunktion hörs ett onormalt ljud.</b>	Du använde kärl av metall på en mikrovågsfunktion. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollera om gnistor bildas på grund av användning av metallföremål (se avsnittet "Välja tillagningsskär").</li> </ul>
	På en mikrofunktion så täcktes maten över med aluminiumfolie. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ta bort folien.</li> </ul>
	Du använde ugnsgallret på en mikrovågsfunktion. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Använd alltid glasformen när du använder mikrofunktioner.</li> </ul>
<b>Ugnen stänger av sig själv.</b>	Ugnen stängs av automatiskt för att spara energi när den inte används om den inte används inom en viss tid efter att ugnen kopplats in eller efter slutet på en tillagning. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koppla in ugnen igen.</li> </ul>
<b>Den mjuka kakan/bakverket är inte klart efter den tid som anges i tillagningstabellen.</b>	Den valda temperaturen avviker från receptet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Välj den temperatur som motsvarar receptet.</li> </ul>
	Mängden ingredienser avviker från receptet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollera om du har förändrat receptet. Om du har lagt till mer vätska eller ägg blir degen fuktigare och behöver bakas under längre tid.</li> </ul>

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Den mjuka kakan/bakverket blir ojämnt gräddat på ytan.	Du gar valt en felaktig temperatur eller falshöjd. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ En viss skillnad när det gäller färgen förekommer alltid. Om gräddningen är mycket ojämn bör du kontrollera att temperaturen och falshöjden är rätt.</li> </ul>
	Bakformens material och/eller färg passar inte funktionen. Ljusa, spegelblanka formar med tunna väggar är inte så lämpliga. De reflekterar ugnens värmestrålning. Detta gör att värmen får svårare att nå maten som då bryns ojämnt och svagt i formen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Använd matta och mörka bakformar.</li> </ul>
Efter avslutad tid är maten inte tillräckligt varm eller genomlagad i funktionen <small>Mikrovågsfunktion</small>  .	Du har avbrutit en tillagning med mikrovågsfunktionen men inte startat den igen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Starta tillagningen igen tills maten är tillräckligt varm eller helt klar.</li> </ul>
	En för kort tid ställdes kanske in. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollera om rätt mikrovågseffekt och tid ställdes in. Ju lägre mikrovågseffekt, desto längre tid.</li> </ul>
Efter uppvärmning eller tillagning med mikrovågsfunktionen kallar maten för snabbt.	På grund av mikrovågornas egenskaper alstras värmen först i kanterna på maten, och vandrar sen mot mitten. Om mat värms med en hög mikrovågseffekt kan maten vara varm på utsidan, men fortfarande kall inuti. Temperaturen jämnar ut sig efteråt och maten blir varmare inuti och kallare utanpå. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Därför rekommenderas att mat med olika sammansättning, till exempel en meny, tillagas/värms med en lägre effekt och längre tid.</li> </ul>
Ugnsbelysningen stängs av efter en liten stund.	Du har valt inställningen <small>Belysning</small>   "På" i 15 sekunder. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vill du att belysningen ska vara tänd under hela tillagningen så väljer du inställningen <small>Belysning</small>   På.</li> </ul>
Ugnsbelysningen är släckt eller tänds inte.	Du har valt inställningen <small>Belysning</small>   Av. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tänd belysningen i tillagningsutrymmet i 15 sekunder genom att trycka på touchknappen .</li> <li>■ Om du vill väljer du inställningen <small>Belysning</small>   På eller "På" i 15 sekunder.</li> </ul>
	Ugnsbelysningen är defekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakta Miele service.</li> </ul>

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

### 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](http://www.miele.se/service).

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

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

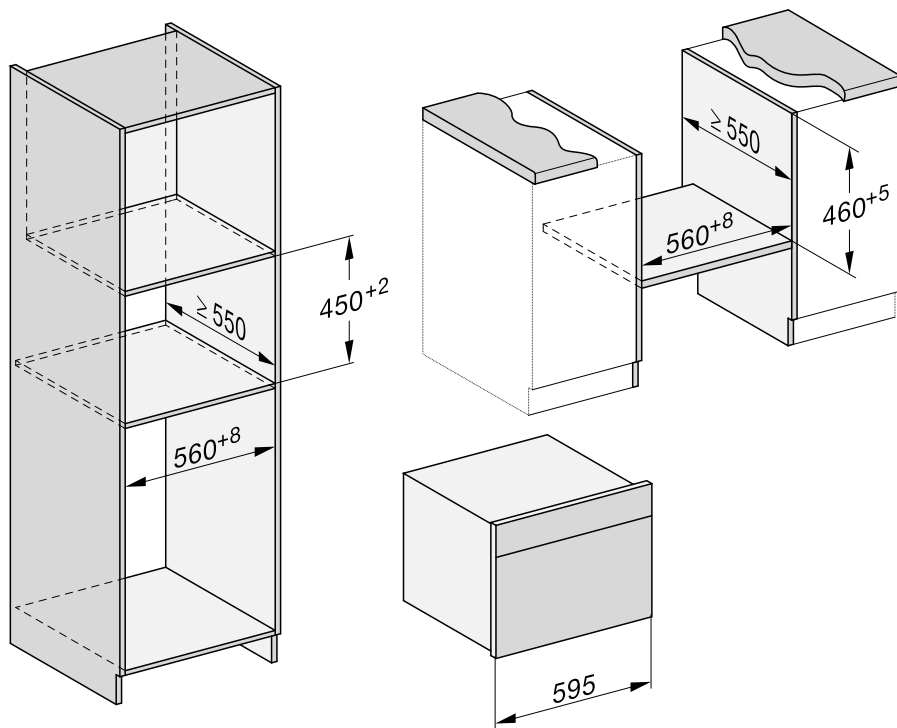
# Installation

## Inbyggnadsmått

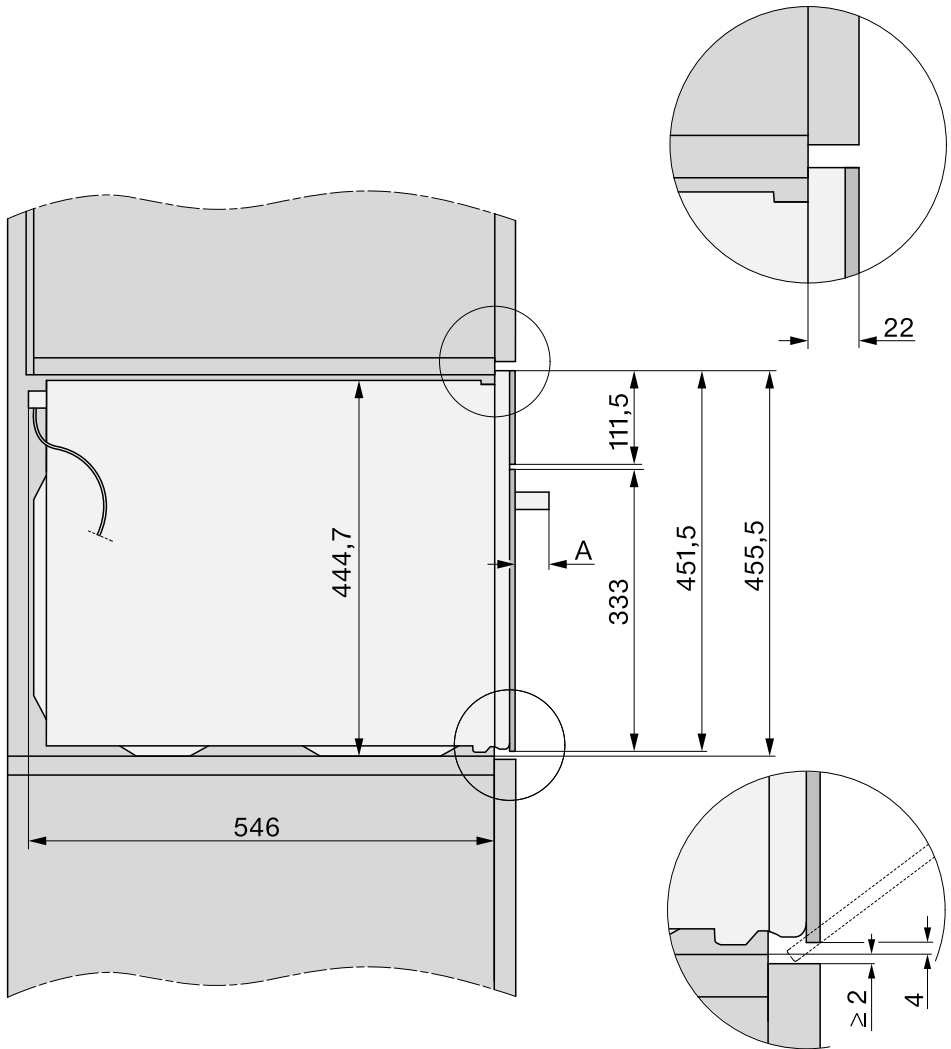
Måttangivelserna anges i mm.

### Inbyggnad i ett över- eller underskåp

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



## Sidovy

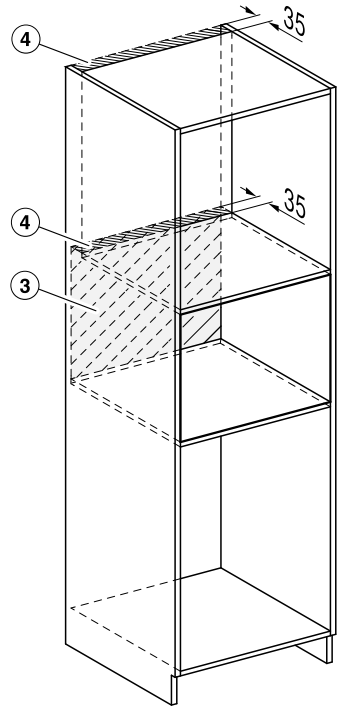
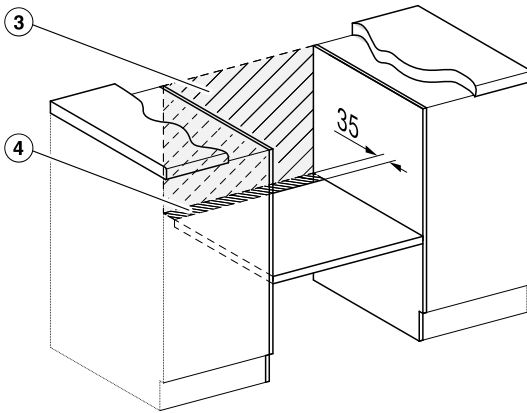
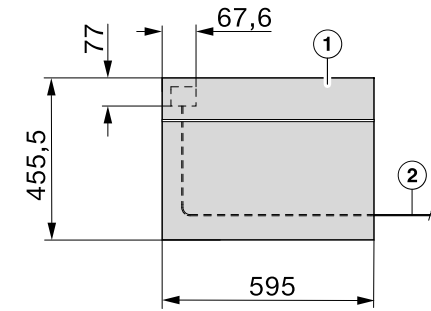


**A** H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

# Installation

## Anslutningar och ventilation

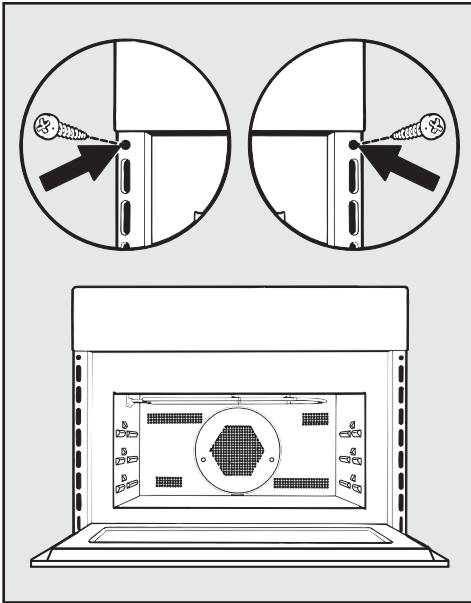


- ① Vy framifrån
- ② Nätanslutningskabel, längd = 2 000 mm
- ③ Ingen anslutning i detta område
- ④ Ventilationsutsnitt minst 150 cm<sup>2</sup>



## Inbyggnad av ugnen

- Anslut ugnen till elen.
- Skjut in ugnen i inbyggnadsskåpet och rikta den.



- Öppna luckan och sätt fast ugnen på sidoväggarna i inbyggnadsskåpet med de medföljande skruvarna.

# Installation

---

## Elanslutning

Ångugnen är utrustad med en anslutningsklar tredelad nätanslutningskabel och stickpropp för växelström 50 Hz, 230 V.

Säkringen måste vara på minst 16 A.

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

Ugnen ska placeras så att stickkontakten är tillgänglig.

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

Som fränkopplingsdon 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 stämma överrens med de data som gäller för elnätet.

Vid kontakt med Miele uppge alltid:

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

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

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

















Grupp 2 innebär att mikrovågsugnen genererar högfrekvent energi i form av elektromagnetisk strålning för att värma upp livsmedel.









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

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

De skyddsåtgärder som ska tas på uppställningsplatsen och i denna 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.

## Smet

Kakor/bakverk (tillbehör)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Muffins		150–160	✓	2	35–45
Småmuffins (1 glasform)*		150	–	2	25–35
Småmuffins (2 glasformar)*		140	–	2+3	35–45
Sandkaka (avlång form, 30 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 80	✓	1	35–45
Sockerkaka (kransform, Ø 26 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	40–50
Tigerkaka, nötkaka (avlång form, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75
Tigerkaka, nötkaka (kransform, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Fruktkaka (1 glasform)		150–160	✓	2	50–60
Fruktkaka (form med löstagbara kanter, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Tårtbotten (tårtform, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35

 funktion,  temperatur,  mikrovågseffekt,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid,  
 Varmluft plus,  MV+Varmluft plus, ✓ på, – av
















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







1 Ställ bakformen i mitten av glasformen.

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

# Tillagningstabeller

## Deg som knådas

Kakor/bakverk (tillbehör)		 $^{\circ}\text{C}$			 [min]
Småkakor (1 glasform)		140–150	✓	2	20–30
Glaserade kex (1 glasform)*		140	–	2	40–50
Glaserade kex (2 glasformar)*		140	–	2+3	45–55 <sup>2</sup>
Tårtbotten (tårtform, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Cheesecake (form med löstagbara kanter, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Äppelpaj (form med löstagbara kanter, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
Äppelkaka med lock (form med löstagbara kanter, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Fruktkaka med glasyr (form med löstagbara kanter, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Fruktkaka med glasyr (1 glasform)		150–160	✓	2	55–65
Mördegskaka söt (1 glasform)		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	30–40


















 funktion,  temperatur,  Booster,  falshöjd,  tillagningstid,  Varmluft plus, ✓ på, – av








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

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






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








## Vetedeeg

Kakor/bakverk (tillbehör)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Gugelhupf (specialform för "Gugelhupf", Ø 24 cm)		140-150	✓	1	55-65
Stollen (tysk julkaka) (1 glasform)		150-160	✓	1	60-70
Smulkaka (1 glasform)		160-170	✓	2	40-50
		170-180 + 150	-	2	30-40
Fruktkaka (1 glasform)		160-170	✓	2	40-50
		170-180 + 150	-	2	25-35
Små inbakade äppelkakor/tyska russin- snäckor (1 glasform)		150-160	✓	2	25-35
Vitt bröd (utan form) (1 glasform)		180-190	-	2	35-45
Vitt bröd (avlång bakform, 30 cm)		190-200	✓	1	50-60
Fullkornsbröd (avlång bakform, 30 cm)		180-190	✓	1	55-65
Jäsa vetedeeg (skål)		35	-	1	30

 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid,  Varmluft plus,  
 MV+Varmluft plus, ✓ på, - av

## Deg med olja och kesella

Kakor/bakverk (tillbehör)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Fruktkaka (1 glasform)		160-170	✓	2	40-50
		170-180 + 150	-	2	25-35
Små inbakade äppelkakor/tyska russin- snäckor (1 glasform)		150-160	✓	2	25-35

 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid,  Varmluft plus,  
 MV+Varmluft plus, ✓ på, - av

# Tillagningstabeller

## Sockerkakssmet

Kakor/bakverk (tillbehör)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	🌡️↕ Booster	📏 <sub>1</sub> <sup>3</sup> falshöjd	🕒 [min]
Sockerkaksbotten (2 ägg, form med lös- tagbara kanter, Ø 26 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	170–180 <sup>1</sup>	–	1	15–25
Sockerkaksbotten (4 ägg, form med lös- tagbara kanter, Ø 26 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	170–180 <sup>1</sup>	–	1	30–40
Tårtbotten (form med löstagbara kanter, Ø 26 cm)*	<input checked="" type="checkbox"/>	190	–	2	20–30
Rulltårtbotten (1 glasform)	<input checked="" type="checkbox"/>	170–180 <sup>1</sup>	–	2	12–22

funktion, 🌡️ temperatur, 🌡️↕ Booster, 📏<sub>1</sub><sup>3</sup> falshöjd, 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus, ✓ på, – av

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















<sup>1</sup> Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.










## Smördeg och deg med mycket ägg/vätska

Kakor/bakverk (tillbehör)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	🌡️↕ Booster	📏 <sub>1</sub> <sup>3</sup> falshöjd	🕒 [min]
Petit-chouer (1 glasform)	<input checked="" type="checkbox"/>	160–170	✓	2	30–40
Smördegspiråger (1 glasform)	<input checked="" type="checkbox"/>	170–180	✓	2	25–35
Macarons (1 glasform)	<input checked="" type="checkbox"/>	120–130	✓	2	35–45
Marängar (1 glasform, 6 stycken å Ø 6 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	80–100	–	2	120–150

funktion, 🌡️ temperatur, 🌡️↕ Booster, 📏<sub>1</sub><sup>3</sup> falshöjd, 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus, ✓ på, – av

## Pikant

Livsmedel (tillbehör)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> 1	 [min]
Mördegskaka pikant (1 glasform)		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40
Lökpaj (1 glasform)		180–190 + 150	–	2	30–40
Pizza, jäsdeg (1 glasform)		160–170 + 80	–	2	25–35
Pizza, deg med olja och kesella (1 glasform)		150–160	–	2	25–35
Toast* (galler)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	2–4
Gratinerat (till exempel toast) (galler på glasform)	 <sup>1</sup>	3	–	2	5–9
Grillade grönsaker (ugns-galler på glasform)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	10–12 <sup>4</sup>
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	8–10 <sup>4</sup>












 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup> falshöjd,  tillagningstid,  Varmluft plus,  MV+Varmluft plus,  Grill stor,  Varmluftsgrillning, ✓ på, – av









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

- 1 Använd angivet grilläge.
- 2 Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.
- 3 Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.
- 4 Vänd maten efter halva tiden.

# Tillagningstabeller

## Nötkött

Livsmedel (tillbehör)		 [°C]		 <sup>3</sup> 1	 [min]	 <sup>8</sup> [°C]
Oxstek cirka 1 kg (ugnspanna med lock)	 <sup>2</sup>	150–160	✓	1	120–130 <sup>6</sup>	–
Oxfilé, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>4</sup>	–	1	30–70	45–75
Rostbiff cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>4</sup>	✓	1	25–70	45–75
Hamburgare <sup>*,1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>7</sup>	–
Frikadeller <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 10–15 2: 5–10 <sup>7</sup>	–











 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Varmluft plus,  Grill stor, ✓ på, – av









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

- Använd galler och glasform.
- Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.
- Använd angivet grilläge.
- Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.
- Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.
- Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 60 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.
- Vänd maten när den är tillräckligt brynt (1: grilltid sida 1, 2: grilltid sida 2).
- Om du har en separat stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.



## Kalv














Livsmedel (tillbehör)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> 1	 [min]	 <sup>3</sup> [°C]
Gryta med kalvkött, cirka 1,5 kg (ugnspanna med lock)	 <sup>1</sup>	160–170	✓	1	120–130 <sup>2</sup>	–
	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>2</sup>	–
Kalvfilé, cirka 1 kg (glasform)	 <sup>1</sup>	150–160	✓	1	20–50	45–75










 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup> falshöjd,  tillagningstid, <sup>3</sup> kärntemperatur,  
 Varmluft plus,  MV+Varmluft plus, ✓ på, – av

- 1 Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.
- 2 Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 60 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.
- 3 Om du har en separat stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

# Tillagningstabeller













## Fläskkött

Livsmedel (tillbehör)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Skinkstek, cirka 1 kg (ugnspanna med lock)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	80–90
Skinkstek med svål, cirka 2 kg (ugnspanna)	 <sup>1</sup>	170–180 + 150	✓	1	70–80 <sup>5</sup>	80–90
Kassler, cirka 1 kg (glasform)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Köttfärslimpa, cirka 1 kg (glasform)		170–180 + 150	–	1	35–45 <sup>5</sup>	80–85
Bacon (galler på glasform)	 <sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	5–10	–
Bratwurst (galler på glasform)	 <sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	15–20 <sup>6</sup>	–

 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid, <sup>7</sup> kärntemperatur,  MV+Stekautomatik,  MV+Varmluft plus,  Grill stor, ✓ på, – av

- 1 Använd endast tillagningskärl som är lämpade för mikrovågsugn.
- 2 Använd angivet grilläge.
- 3 Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.
- 4 Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 60 minuter och häll över cirka 0,5 l vätska.
- 5 Ös på cirka 0,5 liter vätska efter halva tillagningstiden.
- 6 Vänd maten efter halva tiden.
- 7 Om du har en separat stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

## Lamm, vilt

















Livsmedel (tillbehör)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>4</sup> [°C]
Lammlägg med ben, cirka 1,5 kg (ugnspanna med lock)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
Lammrygg utan ben (galler på glasform)	 <sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–40	53–80
Hjortsadel utan ben (ugnspanna)	 <sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	45–75	60–81
Rådjurssadel utan ben (glas- form)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
Vildsvinslår utan ben, cirka 1 kg (ugnspanna med lock)		180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90




 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  MV+Stekautomatik,  Varmluft plus,  Stekautomatik, ✓ på, – av

- 1 Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.
- 2 Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.
- 3 Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 60 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.
- 4 Om du har en separat stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

# Tillagningstabeller

## Fågel, fisk

Livsmedel (tillbehör)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> 1	 [min]	 <sup>4</sup> [°C]
Fågel, 0,8–1,5 kg (galler på glasform)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Kyckling, cirka 1,2 kg (galler på glasform)		180–190 <sup>1</sup>	–	1	60–70 <sup>2</sup>	85–90
	 *	200 + 150	–	1	45–55 <sup>2</sup>	85–90
Fågel, cirka 2 kg (platt gratängform på glasform)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Fågel, cirka 4 kg (ugnspanna på glasform)		160–170 + 80	–	1	150–160 <sup>3</sup>	90–95
Fisk, 200–300 g (till exempel forell) (glasform)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Fisk, 1–1,5 kg (till exempel laxforeller) (glasform)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Stekautomatik,  MV+Stekautomatik,  Varmluftsgrillning,  MV+Varmluftsgrillning,  MV+Varmluft plus, ✓ på, – av

\* Inställningarna gäller också enligt anvisningarna EN 60705.














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








2 Vänd grillbitarna efter halva tiden.

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

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

## Testrätter enligt EN 60350-1












Testrätter (tillbehör)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]
Småmuffins (1 glasform <sup>1</sup> )		150	-	2	25–35
Småmuffins (2 glasformar <sup>1</sup> )		140	-	2+3	35–45
Glaserade kex (1 glasform <sup>1</sup> )		140	-	2	40–50
Glaserade kex (2 glasformar <sup>1</sup> )		140	-	2+3	45–55 <sup>5</sup>
Äppelpaj (galler <sup>1</sup> , form med löstagbara kanter <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	-	1	110–120
Tårtbotten (galler <sup>1</sup> , form med löstagbara kanter <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		190	-	2	20–30
Toast (galler <sup>1</sup> )	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	-	2	2–4
Hamburgare (galler <sup>1</sup> på glasform <sup>1</sup> )	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	-	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>6</sup>








 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup> falshöjd,  tillagningstid,  Varmluft plus,  Grill stor, ✓ på, – av

- 1 Använd endast Miele's originaltillbehör.
- 2 Använd en matt och mörk form med löstagbara kanter.  
Ställ formen med löstagbara kanter på gallret.
- 3 Använd angivet grilläge.
- 4 Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.
- 5 Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.
- 6 Vänd maten när den är tillräckligt brynt (1: grilltid sida 1, 2: grilltid sida 2).

# Anvisningar för testinstitut

## Testrätter enligt EN 60705 (mikrovågsfunktion )

Testrätter		 [W]	 [min]	 <sup>2</sup> [min]	Anmärkning <sup>3</sup>
Marängsmet, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Kärl, se norm, mått övre kant 250 mm x 250 mm, tillaga utan lock
Sandkaka, 475 g		450	8–11	5	Kärl, se norm, ytterdiameter övre kant 220 mm, tillaga utan lock
Köttfärs, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Kärl, se norm, mått övre kant 250 mm x 124 mm, tillaga utan lock
Potatisgratäng, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Kärl, se norm, ytterdiameter övre kant 220 mm, tillaga utan lock
Kyckling, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 <sup>1</sup>	2	Skjut in gallret och glasformen samtidigt. Lägg kycklingen först med bröstsidan neråt på ugnsgallret
Tina kött (köttfärs), 500 g		150	16–19 <sup>1</sup>	10	Kärl – se norm, tillaga utan lock
Hallon, 250 g		150	6–8	3	Kärl, se norm, tillaga utan lock Kärl, se norm, tillaga utan lock

 funktion,  mikrovågseffekt,  upptinings- eller tillagningstid,  utjämnings-  
 Mikrovågsfunktion,  MV+Varmluft plus,  MV+Varmluftsgrillning

- 1 Vänd maten efter halva tiden.
- 2 Låt maten stå i rumstemperatur under den här utjämnings- tiden så att värmen kan fördelas bättre i maten.
- 3 Skjut in glasformen på falshöjd 1 och ställ på kärlet i mitten.

# Konformitetsdeklaration

---

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

EU-konformitetsdeklarationens fulla text finns tillgänglig på [www.miele.se](http://www.miele.se) under "Nedladdningsbara filer" på respektive produktsida.

För bruksanvisningar, service och information går du till Produktinformation under Kundservice på [www.miele.se](http://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](http://www.miele.se)

**Tyskland**

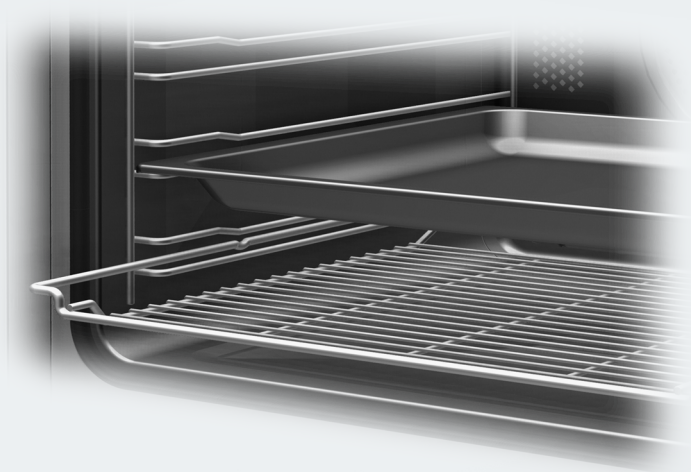
Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

H 7140 BM, H 7145 BM, H 7240 BM

sv-SE

M.-Nr. 11 195 600 / 13

## Bruks- och monteringsanvisning Ugn



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

# Innehåll

---

<b>Säkerhetsanvisningar och varningar</b> .....	5
<b>Bidra till att skona miljön</b> .....	13
<b>Översikt</b> .....	14
<b>Manöverpanel</b> .....	15
Knapp På/Av .....	16
Display .....	16
Touchknappar .....	16
Symboler .....	18
<b>Användning</b> .....	19
Välja meny punkt .....	19
Ändra inställning i en urvalslista .....	19
Ändra inställningen med en liggande stapel .....	19
Välja funktion .....	20
Ange siffror .....	20
<b>Utrustning</b> .....	21
Typskylt .....	21
Leveransinnehåll .....	21
Medföljande och extra tillbehör .....	21
Säkerhetsanordningar .....	27
Ytor behandlade med PerfectClean .....	27
<b>Första gången produkten används</b> .....	28
Grundinställningar .....	28
Värma upp ugnen för första gången .....	29
<b>Inställningar</b> .....	30
Översikt över inställningar .....	30
Öppna meny "Inställningar" .....	31
Språk  .....	31
Tid .....	31
Belysning .....	31
Display .....	32
Ljudstyrka .....	32
Enheter .....	33
Booster .....	33
Förvalda temperaturer .....	33
Pyrolysrekommendation .....	33
Kylfläkt fortsatt drift .....	33
Säkerhet .....	34
Programversion .....	34
Butik .....	34
Fabriksinställningar .....	34

<b>Äggklocka</b> .....	35
<b>Huvud- och undermenyer</b> .....	36
<b>Energispartips</b> .....	37
<b>Användning</b> .....	39
Ändra värden och inställningar för en tillagning .....	39
Ändra temperatur och kärntemperatur .....	39
Ställa in tillagningstider .....	40
Ändra inställda tillagningstider .....	40
Radera inställda tillagningstider .....	40
Avbryta tillagning .....	41
Förvärma tillagningsutrymmet .....	41
Booster .....	41
<b>Automatikprogram</b> .....	42
Kategorier .....	42
Använda automatikprogram .....	42
Anvisningar för användning .....	42
<b>Fler användningsområden</b> .....	43
Upptining .....	43
Konservering .....	44
Torkning .....	46
Tillagning med låg temperatur .....	47
Djupfrysta produkter/färdiga rätter .....	48
Värma porslin .....	48
<b>Bakning</b> .....	49
Tips för bakning .....	49
Anvisningar för tillagningstabellerna .....	49
Anvisningar till funktionerna .....	50
<b>Stekning</b> .....	51
Tips för stekning .....	51
Anvisningar för tillagningstabellerna .....	51
Anvisningar till funktionerna .....	52
Stektermometer .....	53
<b>Grillning</b> .....	55
Tips för grillning .....	55
Anvisningar för tillagningstabellerna .....	55
Anvisningar till funktionerna .....	56

# Innehåll

---

<b>Rengöring och skötsel</b> .....	57
Olämpliga rengöringsmedel .....	57
Ta bort normal smuts .....	58
Ta bort hårt fastsittande smuts (förutom FlexiClip-teleskopskenor) .....	58
Hårt fastsittande smuts på FlexiClip-teleskopskenorna.....	59
Rengöra tillagningsutrymmet med Pyrolys.....	59
Montera bort ugnsluckan .....	62
Demontera ugnsluckan .....	63
Montera in ugnsluckan .....	66
Montera ur ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna.....	66
Fälla ner värmeelementet för övervärme och grill .....	67
<b>Hur du klarar av mindre fel själv</b> .....	68
<b>Miele service</b> .....	72
Få hjälp vid eventuella störningar .....	72
Mieles garanti .....	72
<b>Installation</b> .....	73
Inbyggnadsmått .....	73
Inbyggnad i ett över- eller underskåp .....	73
Sidovy.....	74
Anslutningar och ventilation .....	75
Inbyggnad av ugnen.....	76
Elanslutning .....	77
<b>Tillagningstabeller</b> .....	78
Kaksmet .....	78
Deg som knådas .....	79
Vetedeg .....	80
Deg med olja och kesella .....	81
Sockerkakssmet.....	81
Smördeg och deg med mycket ägg/vätska .....	82
Pikant .....	83
Nötkött.....	84
Kalv.....	85
Fläskkött.....	86
Lamm, vilt.....	87
Fågel, fisk .....	88
<b>Anvisningar för testinstitut</b> .....	89
Testrätter enligt EN 60350-1.....	89
Energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1 .....	90

## 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.

# Säkerhetsanvisningar och varningar

---

## Om det finns barn i hemmet

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

## Teknisk säkerhet

- ▶ Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära 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.



## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

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

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

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

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

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

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

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

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

Öppna aldrig ugnens hölje.

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

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

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ 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.
- ▶ 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.

## Säkerhetsanvisningar och varningar



---

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

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

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

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

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



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

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

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

► Tillagningsutrymmets emalj 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 funktion Varmluft plus  eller Eco - Varmluft  utan funktionen Booster.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ Om du flyttar föremål fram- och tillbaka på ugnsbotten kan den skadas. Skjut inte kastruller, pannor eller porslin fram- och tillbaka när du ställer dem på ugnsbotten.
- ▶ Risk för skador på grund av vattenånga. Om kall vätska hälls på en varm yta bildas ånga som kan orsaka svåra brännskador. Dessutom kan varma ytor skadas av den plötsliga temperaturändringen. Häll aldrig kall vätska direkt på varma ytor.
- ▶ Det är viktigt att temperaturen i maten fördelas jämnt och är tillräckligt hög. Vänd och rör om i maten för att den ska värmas upp jämnt.
- ▶ Kärл som inte tål ugnsvärme smälter vid höga temperaturer och kan förstöra ugnen eller brännas vid. Använd endast plastkärл som tål ugnsvärme. Beakta anvisningarna från tillverkaren av tillagningskärлет.
- ▶ I slutna konservburkar uppstår ett övertryck vid konservering och uppvärmning. Det kan göra att de spricker. Konservera eller värma inga konservburkar i ugnen.
- ▶ Risk för skador när luckan är öppen. Du kan gå in i eller snubbla över luckan. Lämna inte luckan öppen i onödan.
- ▶ Luckan kan belastas med maximalt 15 kg. Stå eller sitt inte på den öppna luckan och ställ inga tunga föremål på den. Se till att du inte klämmer något mellan luckan och tillagningsutrymmet. Ugnen kan skadas.

### För ytor i rostfritt stål gäller:

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

### Rengöring och skötsel

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

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

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

### Tillbehör

- ▶ Använd endast Mieleles 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.
- ▶ Mieleles 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 Mielele ugnspannan på den övre hållaren på falshöjd 1 eftersom det inte finns en utdragsspärr där. Använd generellt sett falshöjd 2.
- ▶ Använd endast medföljande Mielele stektermometer. Om stektermometern är trasig måste du byta ut den mot Mieleles originalstektermometer.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ Stektermometerens plast kan smälta vid mycket höga temperaturer. Använd inte stektermometern i grillfunktionerna. Förvara inte stektermometern i tillagningsutrymmet.
- ▶ Genom den höga temperaturen under pyrolysurengöringen skadas tillbehör som inte tål pyrolys om de lämnas kvar i ugnen. Ta ut alla tillbehör som inte tål pyrolys 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

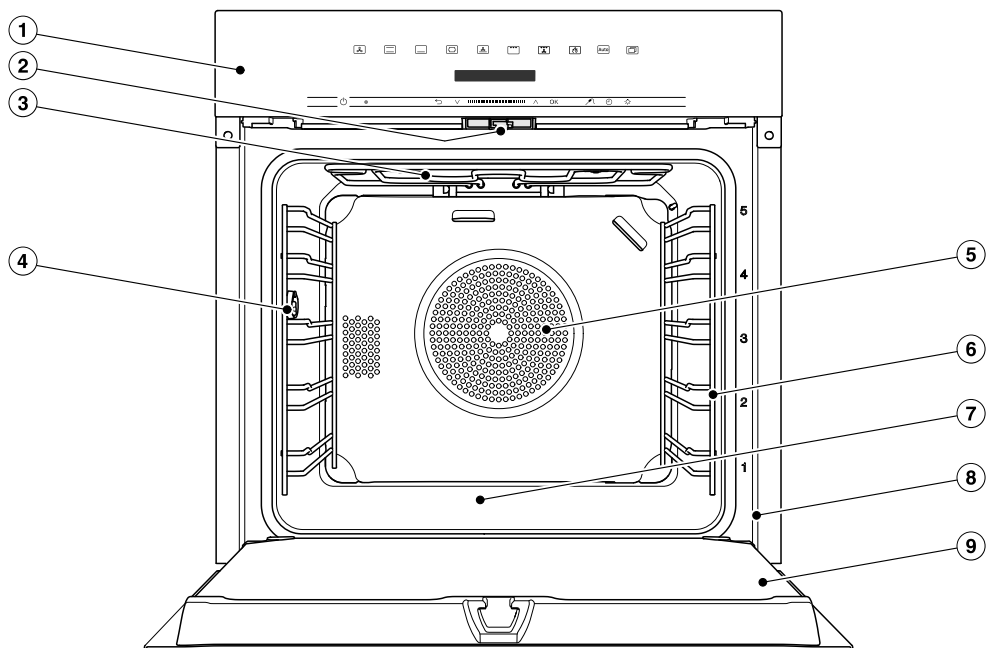
Uttjänade elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för produktens funktion och säkerhet. Om sådana ämnen hamnar i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det medföra skador 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.

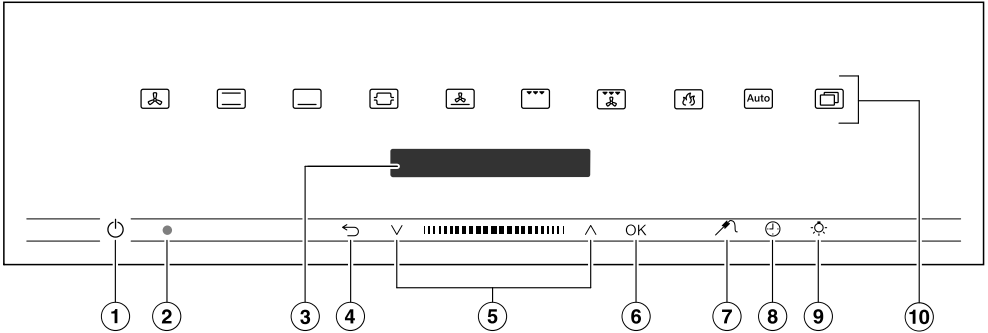
# Översikt

## Ugn



- ① Manöverpanel
- ② Lucklås
- ③ Värmeelement för övervärme och grill
- ④ Anslutningskontakt för stektermometern
- ⑤ Insugningsöppning för fläkten med bakomliggande ringelement
- ⑥ Ugnstegar med 5 falshöjder
- ⑦ Ugnsbotten med bakomliggande värmeelement för undervärme
- ⑧ Frontram med typskylt
- ⑨ Lucka





- ① Nersänkt knapp På/Av För att starta och stänga av ugnen
- ② Optiskt gränssnitt (endast för Miele service)
- ③ Display Visa aktuell tid och information om användning
- ④ Touchknappen Hoppa tillbaka stegvist och avbryta en tillagning
- ⑤ Naveringsområde med pilknappar och Bläddra i urvalslistorna och ändra olika värden
- ⑥ Touchknapp Välja funktioner och för att spara inställningar
- ⑦ Touchknapp För inställning av kärntemperaturen och för byte av visningen mellan kärntemperaturen och resttiden
- ⑧ Touchknapp Ställa in en tid för äggklockan, en tillagningstid eller en start- och sluttid för tillagningen
- ⑨ Touchknapp För att tända och släcka belysningen i ugnsutrymmet
- ⑩ Touchknappar Välja funktioner, automatikprogram och inställningar

# Manöverpanel

---


## Knapp På/Av

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


Med denna knapp startar du på och stänger av ugnen.

## Display

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

När du har startat ugnen med knappen På/Av  så visas huvudmenyn med uppmaningen Välj funktion.

## Touchknappar






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

Om du vill att touchknapparna även ska reagera när ugnen är avstängd väljer du inställningen Display | Quick-Touch | På.

## Touchknappar ovanför displayen

Information om alla funktioner hittar du i avsnitten “Huvud- och undermenyer”, “Inställningar”, “Automatikprogram” och “Fler användningsområden”.

## Touchknappar nedanför displayen






Touchknapp	Funktion
	Beroende på i vilken meny du är, kommer du tillbaka till den överordnade menyn eller huvudmenyn med denna touchknapp. Om en tillagning pågår samtidigt, så avbryts den vid tryck på denna touchknapp.
	I navigeringsområdet bläddrar du med pilknapparna eller området däremellan i urvalslistorna uppåt eller neråt. Menypunkten som du vill välja visas i displayen. Värden och inställningar kan du ändra med pilknapparna eller området däremellan.
OK	Så snart ett värde, en anvisning eller en inställning som du kan bekräfta visas, så lyser touchknappen OK orange. När du väljer denna touchknapp öppnar du funktioner som till exempel äggklockan, sparar ändringar av värden eller inställningar eller bekräftar anvisningar.
	Om du använder stektermometern kan du ställa in kärntemperaturen med denna touchknapp och även använda knappen till att byta mellan visningen av resttiden och kärntemperaturen.
	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.
	Med denna touchknapp kan du tända eller släcka belysningen. Beroende på vald inställning släcks belysningen i tillagningsutrymmet efter 15 sekunder eller är fortsatt tänd respektive släckt.

# Manöverpanel

---

## Symboler

I displayen kan följande symboler visas:

Symbol	Innebörd
	Denna symbol visar ytterligare information och anvisningar för användningen. Detta informationsfönster bekräftar du med <i>OK</i> .
	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 – Säkerhet").

Du styr ugnen via navigeringsområdet med pilknapparna  $\wedge$  och  $\vee$  och området däremellan **||||**.

Så snart ett värde, en anvisning eller en inställning som du kan bekräfta visas, så lyser touchknappen **OK** orange.

## Välja meny punkt

- Tryck på pilknapparna  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området **||||** tills önskad meny punkt visas.

**Tips!** När du håller kvar fingret på en pilknapp så ändras urvalslistan automatiskt tills du släpper knappen igen.

- Bekräfta valet med **OK**.

## Ändra inställning i en urvalslista

Aktuell inställning är markerad med en bock  $\checkmark$ .

- Tryck på pilknapparna  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området **||||** 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).


- Tryck på pilknapparna  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området **||||** tills önskad inställning visas.
- Bekräfta valet med **OK**.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade menyn.

# Användning


---

## Välja funktion

Touchknapparna för ugnsfunktioner och funktioner (till exempel Ytterligare ) finns ovanför displayen (se avsnittet "Användning" och "Inställningar").

- Tryck på touchknappen för önskad ugnsfunktion eller funktion.

Touchknappen på manöverpanelen lyser orange.

- I ugnsfunktioner och funktioner: Ställ in värden, som till exempel temperatur.
- Under Ytterligare : Bläddrar du i urvalslistorna tills önskad meny punkt visas.
- Bekräfta med *OK*.

## Ändra funktion

Under en tillagning kan du byta till en annan funktion.

Touchknappen för den tidigare valda funktionen lyser orange.

- Tryck på touchknappen för den nya funktionen.

Den ändrade funktionen och tillhörande förprogrammerade värden visas.

Touchknappen för den ändrade funktionen lyser orange.

Bläddra under Ytterligare  i urvalslistorna tills önskad meny punkt visas.

## Ange siffror

Siffror som kan ändras är markerade.

- Tryck på pilknappen  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området **|||■|||** tills önskad siffra är markerad.

**Tips!** När du håller kvar fingret på en pilknapp så ändras värdena automatiskt tills du släpper knappen igen.

- Bekräfta med *OK*.

Den ändrade siffran sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade menyn.

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
- kokbok med recept för automatikprogram och funktioner
- stektermometer
- 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 <sup>5</sup> 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.

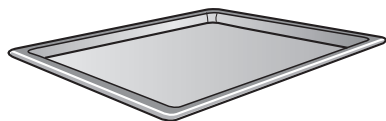
Du skjuter in tillbehöret (till exempel ett galler) mellan hållarna.

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

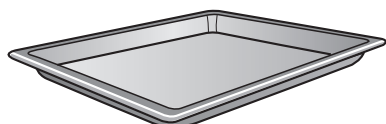
# Utrustning

## Bakplåt, långpanna och galler med utdragsspärr

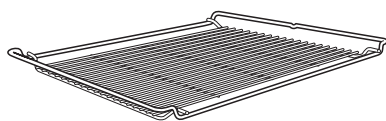
Bakplåt HBB 71:



Långpanna HUBB 71:



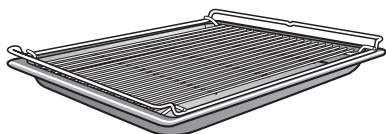
Galler HBBR 71:



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

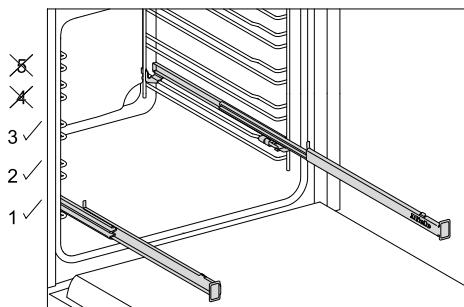
Skjut alltid in ugnsgallret med avställningsytan neråt.

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

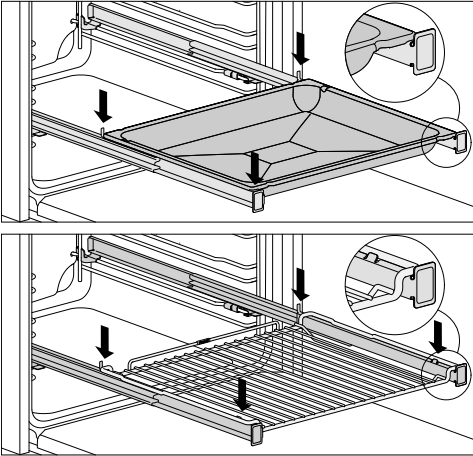


FlexiClip-teleskopskenor kan bara monteras på falshöjd 1, 2 och 3.

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.





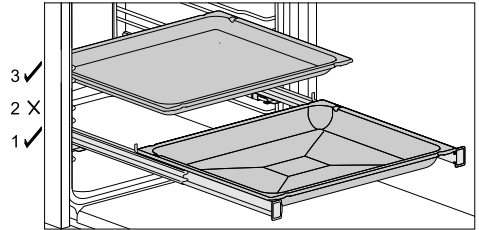
Så här förhindrar du att tillbehöret oavsiktligt halkar ner:

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

FlexiClip-teleskopskenorna klarar av maximalt 15 kg.

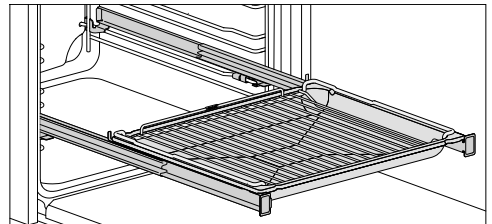
Eftersom FlexiClip-teleskopskenorna monteras på den övre hållaren av en falshöjd minskar avståndet till falshöjden ovanför. Vid ett mindre avstånd påverkas tillagningsresultatet.

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



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

Du kan använda långpannan med gallret på FlexiClip-teleskopskenorna.



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

# Utrustning

## Montera FlexiClip-teleskopskenor

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

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

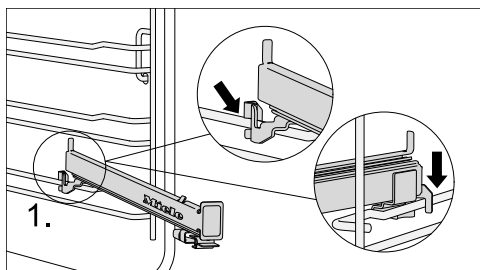
Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du monterar och tar loss FlexiClip-teleskopskenorna.

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

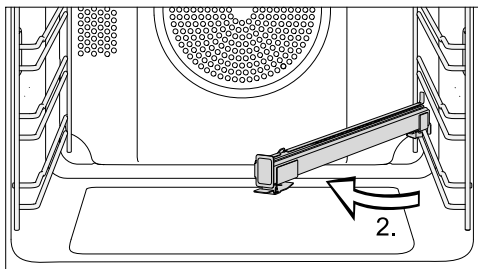
En nivå av ugnsstegen består av två hållare. FlexiClip-teleskopskenorna monteras mellan hållarna på en fals höjd.

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

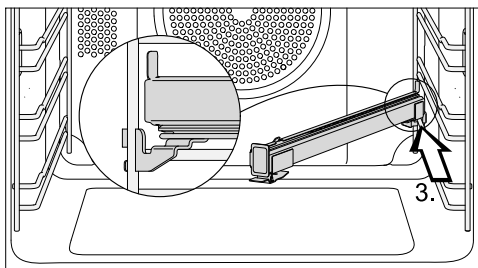
FlexiClip-teleskopskenorna får **inte** dras isär vid montering och demontering.



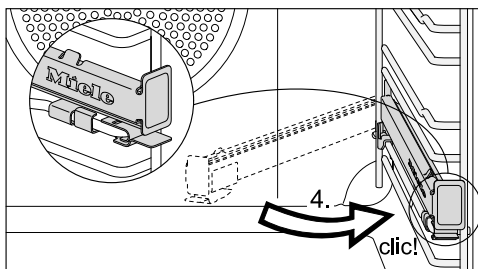
- Haka fast FlexiClip-teleskopskenan framme på den övre hållaren (1.).



- 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.

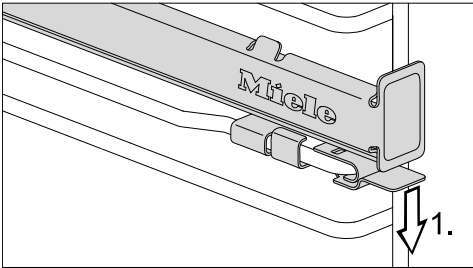
## Ta loss FlexiClip-teleskopskenor

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

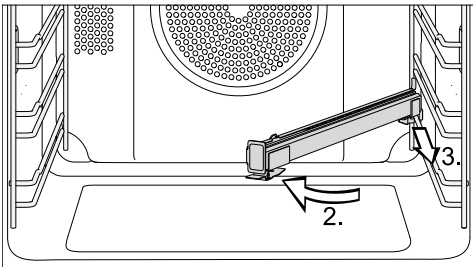
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.

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



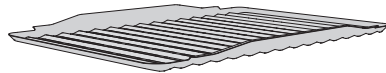
Den **runda bakformen HBF 27-1 utan hål** är lämplig för tillagning av pizza, låga mjuka kakor av vetedeg eller kaksmet, pajer eller för att grädda djupfrysta mjuka kakor och pizza.

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.

## Grill- och stekplåt HGBB 71

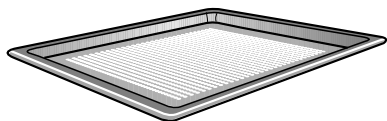


Grill- och stekplåten sätts i långpannan. Under grillning och stekning skyddar den köttsaft som droppar ner från att brännas vid så att den kan användas.

Den emaljerade ytan är förädlad med PerfectClean.

# Utrustning

## 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.

## 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.

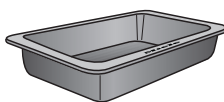
Ytskiktet på pannan är överdraget med en smutsavvisande yta.

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

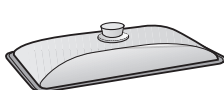
Det finns passande lock att köpa separat. Ange modellbeteckningen när du ska köpa locket.

**Djup: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

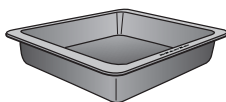


HBD 60-22

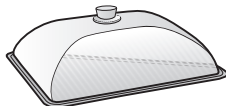


**Djup: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

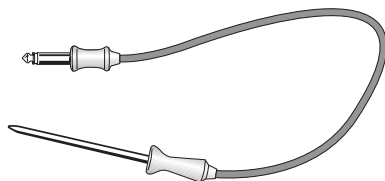


HBD 60-35



\* lämplig för induktionshällar

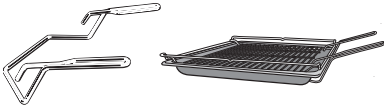
## Stektermometer



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

- Om du använder stektermometern ska du inte sätta FlexiClip-teleskopskenorna på falshöjd 4 eftersom de då täcker för anslutningskontakten.

## Handtag HEG



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

## Tillbehör för rengöring och skötsel

- Miele mikrofibertrasa för allrengöring
- Miele ugnsrengöring

## Säkerhetsanordningar

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

## Ytor behandlade med PerfectClean

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

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

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

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

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

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

Ytor behandlade med PerfectClean


- Ugnsstegar
- Galler
- Långpanna
- Bakplåt
- Grill- och stekplåt
- Den hålade bakplåten
- rund hålrad bakform
- rund bakform.

# Första gången produkten används

---

## 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.

## 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 klockan

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

## Avsluta idrifttagning

- Följ eventuella ytterligare anvisningar i displayen.


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.
- Starta ugnen med knappen På/Av .

Välj funktion visas.


- Välj Varmluft plus .

Den förprogrammerade temperaturen visas (160 °C).


Uppvärmningen, belysningen och kylfläkten startas.

- Ställ in högsta möjliga temperatur (250 °C).
- Bekräfta med OK.

Förvärm ugnen i minst en timme.

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

## Rengöra tillagningsutrymmet efter att ugnen värmts upp för första gången

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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







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

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

Stäng ugnsluckan först när tillagningsutrymmet är torrt.

# Inställningar


## Översikt över inställningar



Menypunkt	Möjliga inställningar
Språk 	...   deutsch   english   ... Plats
Tid	Visning På*   Av   Nattavstängning Tidsformat 12-timmarsvisning   24-timmarsvisning* Ställa in
Belysning	På "På" i 15 sekunder* Av
Display	Ljusstyrka  QuickTouch På   Av*
Ljudstyrka	Ljudsignaler Melodier*  Solo-ton  Knappljud  Melodier På*   Av
Enheter	Temperatur °C*   °F
Booster	På*   Av
Förvalda temperaturer	
Pyrolysrekommendation	På*   Av
Kylfläkt fortsatt drift	Temperaturstyrd* Tidsstyrd
Säkerhet	Knappspärr På   Av* Driftspärr  På   Av*
Programversion	
Butik	Demoläge På   Av*
Fabriksinställningar	Inställningar Förvalda temperaturer

\* Fabriksinställning



## Öppna menyn “Inställningar”

I menyn Ytterligare  | Inställningar kan du anpassa din ugn efter dina egna behov och önskemål genom att ändra fabriksinställningarna.

- Välj Ytterligare .
- Välj Inställningar .
- Välj önskad inställning.




Nu kan du kontrollera och ändra inställningarna.

Det går inte att ändra inställningarna om en tillagning pågår.

## Språk

Du kan ställa in önskat språk och plats.

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

**Tips!** Har du råkat välja ett språk som du inte förstår så trycker du 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.  
Om du väljer till inställningen Display | QuickTouch | På så reagerar alla touchknappar nu direkt när du trycker på dem.  
Om du väljer till inställningen Display | QuickTouch | Av så måste koppla in ugnen innan du kan använda den.

- Av  
Displayen är mörk för att spara energi. Du måste koppla in ugnen innan du använder den.
- Nattavstängning  
För att spara energi visas klockan bara från 05:00 till 23:00 i displayen. Resten av tiden är displayen avstängd för att spara energi.

## 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 150 timmar.

## Belysning

- På  
Belysningen är inkopplad under hela tillagningen.
- “På” i 15 sekunder  
Belysningen släcks efter cirka 15 sekunder under en tillagning. När du trycker på touchknappen  så tänds belysningen igen under 15 sekunder.
- Av  
Belysningen i tillagningsutrymmet är släckt. När du trycker på touchknappen  så tänds belysningen igen under 15 sekunder.

# Inställningar

---

## Display

### Ljusstyrka

Ljusstyrkan på displayen visas med en liggande stapel.

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

### QuickTouch

Välj hur touchknapparna ska reagera när ugnen är avstängd:

- På  
Om du dessutom har valt inställningen Tid | Visning | På eller Nattavstängning så reagerar touchknapparna även när ugnen är avstängd.
- Av  
Oberoende av inställningen Tid | Visning reagerar touchknapparna endast när ugnen är inkopplad samt en stund efter det att ugnen har stängts av.

## 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

## Melodier

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

## Enheter

### Temperatur

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

### Booster

Funktionen **Booster** används för snabb uppvärmning av tillagningsutrymmet.

- På  
Funktionen **Booster** är automatiskt aktiverad under tillagningens uppvärmningsfas. Värmeelement för övervärme och grill, ringelement och fläkt förvärmer tillagningsutrymmet samtidigt till den inställda temperaturen.
- Av  
Funktionen **Booster** är avstängd under tillagningens uppvärmningsfas. Ugnen värms endast upp av de värmeelement som tillhör funktionen.

### 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*.

## Pyrolylsrekommendation

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

## 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**.

# Inställningar

## Säkerhet

### Knappspärr

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

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

### Driftspärr

Driftspärren förhindrar oavsiktlig inkoppling av ugnen.

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

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.

## 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.

## 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 automatisk start- eller avstängningstid för en tillagning (till exempel som en påminnelse för att krydda maten en bit in på tillagningen eller för att ösa sky på maten).

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

## Ställa in äggklockan

Om du har valt inställningen Display | QuickTouch | Av så startar du ugnen för att kunna ställa in äggklockan. Tiden som räknas ner visas då när ugnen är avstängd.


Exempel: Du vill 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 navigeringsområdet.
- 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 , tiden räknas upp och en signal hörs.

- Välj touchknappen .
  - Bekräfta med OK om detta behövs.
- 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.

## Huvud- och undermenyer

Meny	Förprogram- merat värde	Område
funktioner		
Varmluft plus 	160 °C	30–250 °C
Över- och undervärme 	180 °C	30–280 °C
Undervärme 	190 °C	100–280 °C
Stekautomatik 	160 °C	100–230 °C
Intensivbakning 	170 °C	50–250 °C
Grill stor 	240 °C	200–300 °C
Varmluftsgrillning 	200 °C	100–260 °C
Pyrolys 		
Automatikprogram 		
Ytterligare 		
Eco - Varmluft	190 °C	100–250 °C
Upptining	25 °C	25–50 °C
Inställningar 		

## Tillagning

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


# Energispartips

---

## 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.

## Anpassa inställningar

- Välj inställningen Display | QuickTouch | Av, för manöverpanelen för att reducera energiförbrukningen.
- Välj inställningen Belysning | Av eller "På" i 15 sekunder för ugnsbelysningen. Du kan när som helst tända ugnsbelysningen igen med touchknappen .

## Energisparläge

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



- Starta ugnen.

Huvudmenyn visas.

- Ställ in maten i tillagningsutrymmet.
- Välj önskad funktion.

Nu visas funktionen och sedan temperaturförslaget.

- Ändra den förprogrammerade temperaturen vid behov.

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

- Bekräfta med *OK*.

Ärtemperaturen visas och uppvärmningsfasen börjar.

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

- Välj touchknappen för den valda funktionen för att avsluta tillagningen.
- Ta ut maten ur tillagningsutrymmet.
- Stäng av ugnen.


## 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
- Kärntemperatur
- Tillagningstid
- Klar kl.
- Start kl.

## Ändra temperatur och kärntemperatur


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

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

- Tryck på pilknappen  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området .

Börtemperaturen visas i displayen.

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

**Tips!** Ändra temperaturen direkt i navigeringsområdet. Tryck på touchknappen  för att ändra kärntemperaturen.

Tillagningen fortsätter med de ändrade börtemperaturen.

# Användning


## Ställa in tillagningstider


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

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



När du ställer in Tillagningstid, Klar kl. eller Start kl. 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.

## 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

- Tryck på touchknappen för den valda funktionen eller touchknappen ↵.
- När displayen visar *Avbryta process* så bekräftar du med *OK*.




Ugnsvärmen stängs av och belysningen i tillagningsutrymmet släcks. Inställda tillagningstider raderas.

Huvudmenyn visas.

## Förvärma tillagningsutrymmet



Funktionen *Booster* används för snabb uppvärmning av tillagningsutrymmet i vissa funktioner.




Förvärmning av tillagningsutrymmet behövs bara för 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 funktionen *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*  (utan funktionen *Booster*)

## Booster

Funktionen *Booster* används för snabb uppvärmning av tillagningsutrymmet.

Vid leverans är denna funktion aktiverad för följande funktioner (Ytterligare  | Inställningar  | *Booster* | På):

- Varmluft plus 
- Över- och undervärme 
- Stekautomatik 

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

Ömtåliga degar (till exempel tårtbottnar, småbröd) bryns för snabbt uppfrysning med funktionen *Booster*. Avaktivera funktionen *Booster* när du gräddar dessa.

## Avaktivera *Booster* för en tillagning

- Välj inställningen *Booster* | Av innan du väljer önskad funktion.

Funktionen *Booster* är avaktiverad under uppvärmningsfasen. Ugnen värms endast upp av de värmeelement som tillhör funktionen.


Om du sedan åter startar en tillagning med funktionen *Booster* ska du välja inställningen *Booster* | På för att återaktivera funktionen.

# Automatikprogram

---

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

## Kategorier

Automatikprogrammen  är sorterade efter kategorier för att du ska få en bra översikt över dem. Du väljer helt enkelt det program som passar din maträtt och följer anvisningarna på displayen.

## Använda automatikprogram

- Välj Automatikprogram .

Urvalslistan visas.

- Välj önskad kategori.

De automatikprogram som kan väljas i den valda kategorin visas.

- Välj önskat automatikprogram.

- Följ anvisningarna i displayen.

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

För automatikprogrammen är kärntemperaturerna redan programmerade.

## Anvisningar för användning


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

I detta avsnitt hittar du information om följande funktioner:


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

### Upptining

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

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

Luften i tillagningsutrymmet cirkuleras runt och maten tinas skonsamt upp.

 Infektionsrisk på grund av bakteriebildning.

Bakterier som till exempel salmonella kan leda till allvarliga matförgiftningar.

Beakta särskilt 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.


# 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.
- Konservera **alltid** baljväxter och kött en andra gång när de har svalnat, inom två dagar.
- Ta bort locken från konserveringsglaset och testa sedan om burkarna är stängda ordentligt.

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

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

# Fler användningsområden


## Torkning

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






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




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


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

- Torka på max två falshöjder samtidigt. Sätt in det som ska torkas på fals höjd 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 fals höjd 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.



### 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.


Om du använder stektermometern ska du beakta anvisningarna i avsnittet "Stekning – Stektermometer".

### Använda Över- och undervärme

Ta hjälp av tillagningstabellerna i slutet av dokumentet.

Använd långpannan med gallret på.

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

 Risk för brännskada på grund av varma ytor.

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

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

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

# Fler användningsområden

## 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 ugnstegarna.
- 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.

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 djupfrysade produkter på gallret.

## Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

### Välja temperatur

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

# Bakning

## Välja tillagningstid

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

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

Om ingen fuktig deg fastnar på träpinnen är bakningen klar.


## Anvisningar till funktionerna

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

### 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 djupfryst pizza, bake off-bröd och småkakor.

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

## Tips för stekning

- Du kan använda alla temperaturbeständiga material som ugnspannor, glasformar, stekpåsar, lergrytor, långpannor och grill- och stekgaller (om sådant finns) på långpanna.
- Tillagningsutrymmet behöver bara **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.
- Skinet 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 generellt den lägre temperaturen. Vid högre temperaturer än de som anges får köttet visserligen färg men blir inte genomstekt.
- För Varmluft plus  och Stekautomatik  ska du välja en cirka 20 °C lägre temperatur än för Över- och undervärme .
- För köttbitar som väger mer än 3 kg så väljer du en temperatur som är 10 °C lägre än vad som anges i tillagningstabellen. Stekningen tar lite längre tid men köttet får ett jämnare tillagningsresultat och den krispiga ytan blir inte för tjock.
- När du ska steka på gallret så väljer du en temperatur som är 10 °C lägre än om du steker under lock.

# Stekning

## Välja tillagningstid

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

■ Tillagningstiden kan fastställas på följande sätt: stekens höjd [cm] gånger tiden per cm höjd [min/cm]:

- Nöt/vilt: 15–18 min/cm
- Fläsk/kalv/lamm: 12–15 min/cm
- Rostbiff/filé: 8–10 min/cm


■ Kontrollera i regel efter den kortare tiden om maten är klar.


## Tips

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

## Anvisningar till funktionerna

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

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



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


**Använda Automatikprogram** 

- Följ anvisningarna i displayen.

**Använda Varmluft plus**  eller **Stekautomatik** 

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

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

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

- Skjut in det som ska tillagas på 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.

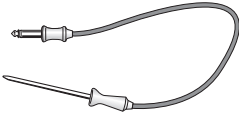
- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

**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.

## Stektermometer



Stektermometern möjliggör en exakt övervakning av temperaturen under tillagningen.

### Så fungerar det

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





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

Tillagningar med och utan stektermometer har en liknande tillagningstid.

### Användningsmöjligheter

Under vissa automatikprogram och specialprogram kommer du att bli uppmanad om att använda stektermometern.

Dessutom kan du använda stektermometern för följande funktioner:

- Stekautomatik 
- Varmluft plus 
- Intensivbakning 
- Över- och undervärme 

### Viktiga anvisningar för användning

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

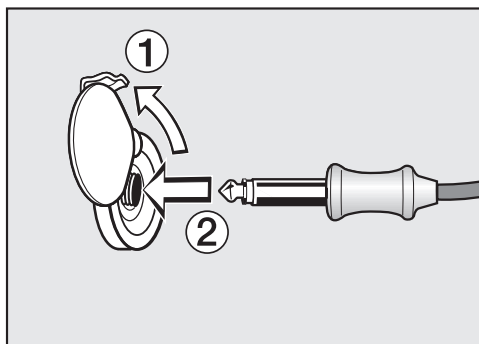
### Använda stektermometer

- Stick in stektermometerens metallspets ordentligt i maten.

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

- Ställ in maten i tillagningsutrymmet.

# Stekning




- Stick in stektermometerens anslutningskontakt i uttaget tills du hör att den sitter fast.
- Stäng luckan.
- Välj funktion eller automatikprogram.
- Ställ in temperatur och kärntemperatur om det behövs.

För automatikprogrammen är kärntemperaturerna redan programmerade.

Följ anvisningarna i displayen.

Tillagningen är avslutad när kärntemperaturen är nådd.

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Stektermometern kan bli varm. Du kan bränna dig på stektermometern. Använd grythandskar när du ska ta ut stektermometern från anslutningskontakten.

## Starta tillagning med stektermometer

Du kan även ställa in så att tillagningen startar vid en senare tidpunkt.

- När du har valt en funktion så trycker du på touchknappen ☺.
- Välj Start kl..

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

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

## Resttidsindikering

Om den inställda temperaturen är högre än 140 °C vid tillagning, visas en uppskattad resterande tid för tillagningen (resttid) efter en viss tid.

Resttiden räknas ut med hjälp av den inställda ugnstemperaturen, bör-kärntemperaturen och ökningen av kärntemperaturen.

Resttiden som visas i början är en uppskattad tid. Eftersom resttiden kontinuerligt beräknas under tillagningen, korrigeras tiden ständigt i displayen och blir hela tiden mer exakt.

All information om resttid raderas när tillagningstiden eller kärntemperaturen ändras eller om du väljer en annan funktion. Om luckan hölls öppen en längre stund så kommer resttiden att beräknas på nytt.


## Byta mellan visningen av resttiden och kärntemperaturen

När resttiden visas kan du byta mellan visningen av resttiden och kärntemperaturen.

- Välj touchknappen .

Förutom temperaturen visar displayen även resttiden eller kärntemperaturen.



 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

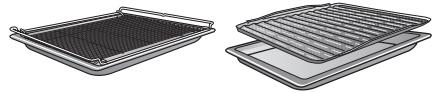
Stäng därför luckan när du grillar.

## Tips för grillning

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

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

Använd inte bakplåten.



## Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

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

## Välja temperatur

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

# Grillning

## 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 du in det på en lägre falshöjd eller minskar grilltemperaturen. Då blir inte ytan för mörk.

## Anvisningar till funktionerna

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

Stektermometers plast kan smälta vid mycket höga temperaturer.

Använd inte stektermometern i grillfunktionerna.

Förvara inte stektermometern i tillagningsutrymmet.

## 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.

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

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

 Risk för skador på grund av elektriska stötar.

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

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

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

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

## Olämpliga rengöringsmedel

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

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

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

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

Det bästa är att alltid ta bort smuts direkt.

Tillbehören kan inte diskas i diskmaskin.

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

För en bekvämare rengöring rekommenderar vi:

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

# Rengöring och skötsel

## 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.

## Rengöra stektermometern

Stektermometern får inte läggas i vatten eller diskas i maskin eftersom den då kan förstöras.

Stektermometern ska endast rengöras med en fuktig trasa.

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

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

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

## Använda ugnssrengöringsmedel

- Vid mycket svår smuts så stryker du på Miele's ugnssrengöringsmedel 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 ugnssrengöringsmedlet verka enligt anvisningarna på förpackningen.

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

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

## Hårt fastsittande smuts på FlexiClip-teleskopskenorna

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


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

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

Använd den hårda sidan på en 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 natttaxa för el.

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

# Rengöring och skötsel


## 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.

Touchknappen  lyser orange.

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.

 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 stålboll 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.

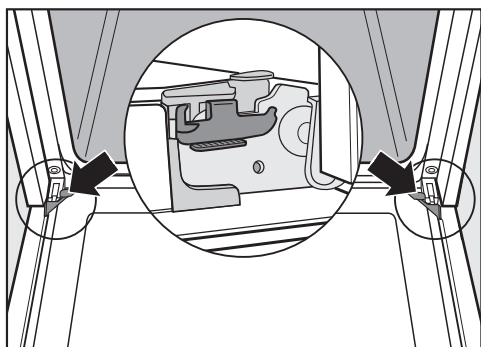
Emaljerade ytor kan missfärgas permanent på grund av olika typer av fruktsafter. Dessa färgförändringar påverkar emellertid inte emaljens egenskaper.

Försök inte ta bort dessa till varje pris.

# Rengöring och skötsel

## Montera bort ugnsluckan

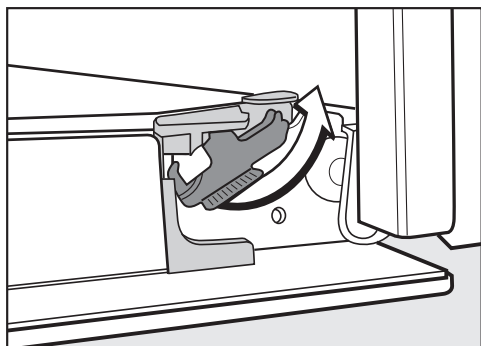
Luckan väger cirka 10 kg.



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.



## 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.

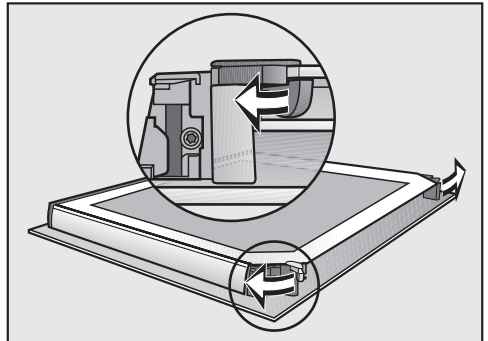
Se till att förvara de demonterade glasskivorna på ett säkert sätt.

 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.

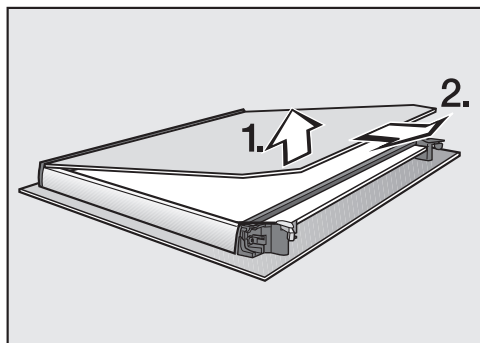
- Lägg den yttersta glasskivan på ett mjukt underlag (till exempel en diskhandduk) för att undvika repor. Det rekommenderas att du lägger handtaget bredvid bordskanten så att luckglaset ligger platt och inte kan gå sönder under rengöringen.



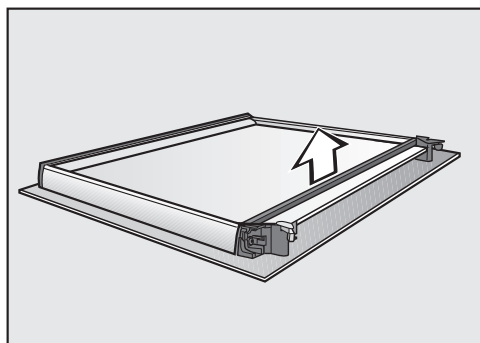
- Öppna de båda hållarna för glasskivorna genom att vrida dem utåt.

## Rengöring och skötsel

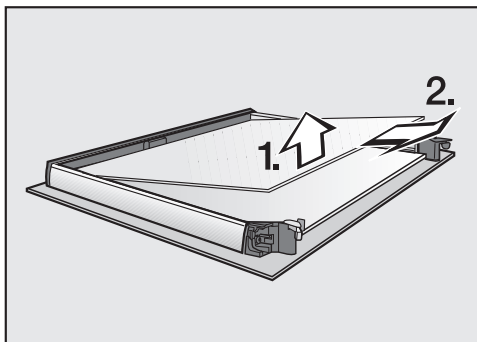
Ta ut innerglasskivan och de båda mittglasskivorna efter varandra:



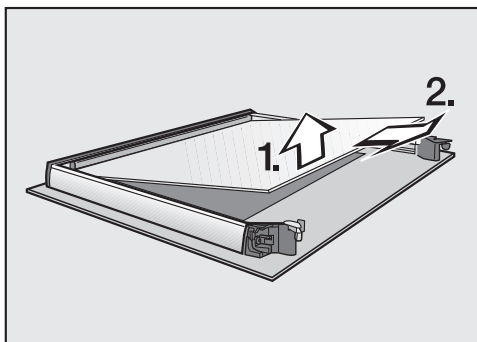
- Lyft glasskivan **lätt** och dra ut den ur plastlisten.



- Ta bort tätningen.



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



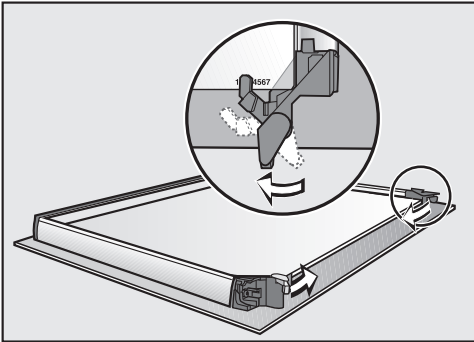
- Lyft upp den undre av de båda mittersta glasskivorna lätt och dra ut den.
- Rengör glasskivorna och de andra delarna med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disktrasa eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Torka därefter delarna torra med en mjuk trasa.

## Rengöring och skötsel

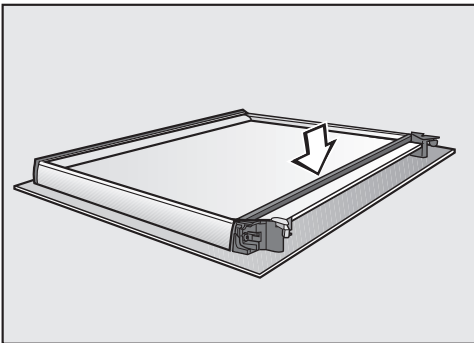
Montera sedan försiktigt ihop ugnsluckan:

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

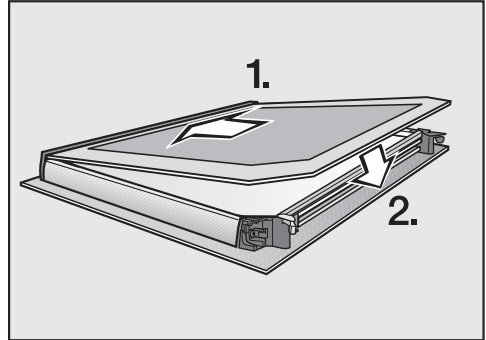
- Sätt in den undre av de båda mittersta skivorna så att det går att läsa materialnumret (sätt alltså inte in den spegelvänt).



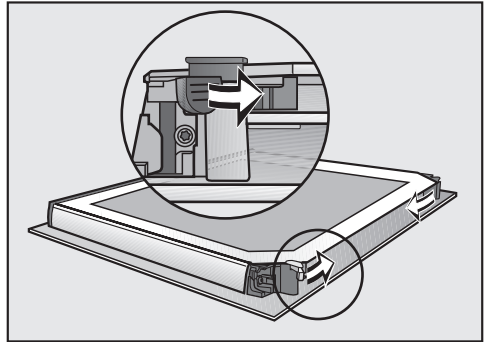
- Vänd hållarna på luckskivorna inåt så att de ligger mot den undre av de båda skivorna.
- Sätt in den övre av de båda mittersta skivorna så att det går att läsa materialnumret (sätt alltså inte in den spegelvänt). Glasskivan måste ligga på spärrarna.



- Sätt in tätningen.



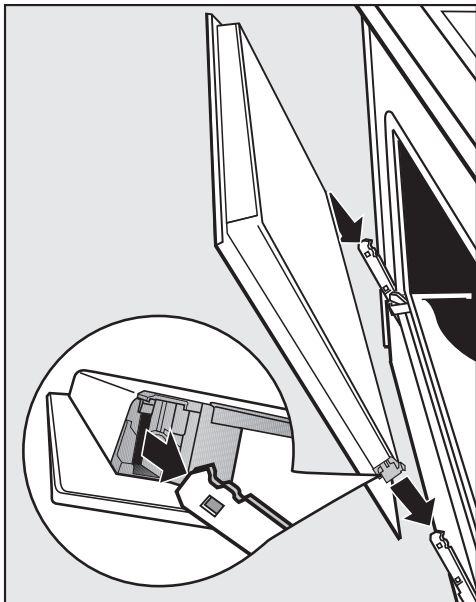
- Skjut in den inre glasskivan, med den matta sidan neråt, i plastlisten och lägg den mellan hållarna.



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

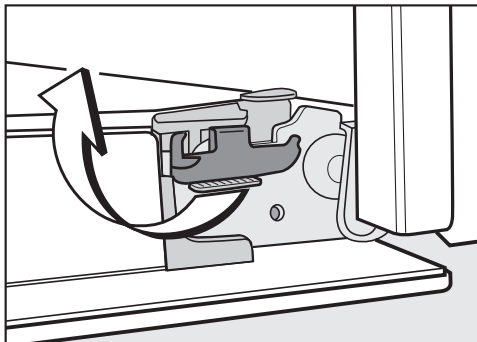
# Rengöring och skötsel

## 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.

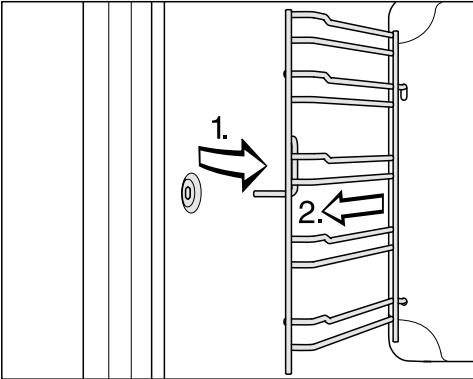
## Montera ur ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenor

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

**Återmonteringen** sker i omvänd ordning.

- Montera delarna ordentligt.

## Fälla ner värmeelementet för övervärme och grill

Om tillagningsutrymmets tak är extra smutsigt så kan du fälla ner värmeelementet för övervärme/grill vid rengöring. Det rekommenderas att du regelbundet gör rent ugnens tak med en fuktig trasa eller den mjuka sidan på en disksvamp.

 Risk för skador på grund av varma ytor.

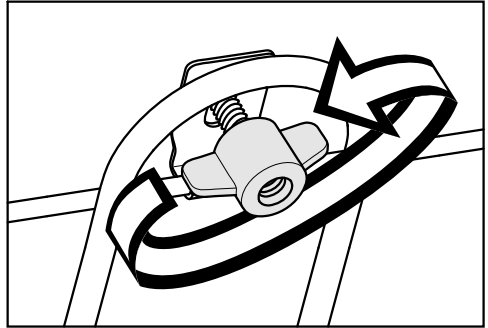
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.

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

Ugnsbottens emalj kan skadas om muttrar faller ner.

Lägg till exempel en diskhandduk som skydd på ugnsbotten.

- Montera ut ugnstegarna.



- Lossa vingmuttrarna.

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

- Fäll försiktigt ner värmeelementet.

Nu kommer du åt taket i tillagningsutrymmet.




- Rengör bara tillagningsutrymmets tak med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- När du är klar med rengöringen fäller du upp värmeelementet igen.
- Sätt tillbaka muttern och skruva in den.
- Montera in ugnstegarna igen.

## Hur du klarar av mindre fel själv




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

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


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

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Displayen är släckt.</b>	Du har valt inställningen Tid   Visning   Av. Displayen är släckt när ugnen är avstängd. <ul style="list-style-type: none"><li>■ När du sätter på ugnen visas huvudmenyn. Om du vill att klockan alltid ska visas ska du välja inställningen Tid   Visning   På.</li></ul>
	Ugnen har ingen ström. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kontrollera om ugnens stickpropp sitter ordentligt i vägguttaget.</li><li>■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Ring en elektriker eller Miele service.</li></ul>
<b>Det hörs ingen ljudsignal.</b>	Ljudsignalerna är avstängda eller för tyst inställda. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Koppla in ljudsignalerna eller höj ljudstyrkan med inställningen Ljudstyrka   Ljudsignaler.</li></ul>
<b>Tillagningsutrymmet blir inte varmt.</b>	Demoläget är aktiverat. Du kan välja meny punkter i displayen och använda touchknappar men tillagningsutrymmet värms inte upp. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Avaktivera demoläget med inställningen Butik   Demoläge   Av.</li></ul>
<b>Driftspärr  visas när du kopplar in displayen.</b>	Driftspärren  är aktiverad. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bekräfta med OK.</li></ul> Tryck "OK" i 6 sekunder visas. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Avaktivera driftspärren för en tillagningsprocess genom att trycka på touchknappen OK i minst 6 sekunder.</li><li>■ Om du vill avaktivera driftspärren permanent väljer du inställningen Säkerhet   Driftspärr    Av.</li></ul>

## Hur du klarar av mindre fel själv


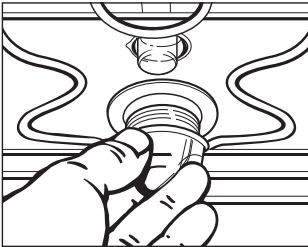

Problem	Orsak och åtgärd
Touchknapparna reagerar inte.	Du har valt inställningen Display   QuickTouch   Av. Därför reagerar touchknapparna inte när ugnen är avstängd. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ När du kopplar in ugnen så reagerar touchknapparna igen. Om du vill att touchknapparna även ska reagera när ugnen är avstängd väljer du inställningen Display   QuickTouch   På.</li> </ul>
	Ugnen är inte ansluten till elnätet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollera om ugnens stickpropp sitter ordentligt i vägguttaget.</li> <li>■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Ring en elektriker eller Miele service.</li> </ul>
	Det har uppstått ett problem i styrningen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tryck på knappen På/Av  tills displayen stängs av och ugnen startas på nytt.</li> </ul>
Strömavbrott <b>visas i displayen.</b>	Strömmen bröts. Därför avbröts en pågående tillagning. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stäng av ugnen och starta den sedan igen.</li> <li>■ Starta tillagningen på nytt.</li> </ul>
12:00 <b>visas i displayen.</b>	Strömmen var borta i mer än 150 timmar. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ställ in aktuell tid och datum igen.</li> </ul>
Max. drifttid uppnådd <b>visas i displayen.</b>	Ugnen har varit påslagen under ovanligt lång tid. Säkerhetsavstängningen aktiverades. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bekräfta med OK.</li> </ul> <p>Efter det kan du använda ugnen igen.</p>
 Fel <b>F32 visat i displayen.</b>	Lucklåset för pyrolysis aktiveras inte. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stäng av ugnen och starta den sedan igen. Starta sedan den önskade pyrolysen på nytt.</li> <li>■ Om anvisningen visas igen, kontakta Miele service.</li> </ul>
 Fel <b>F33 visat i displayen.</b>	Lucklåset för pyrolysis öppnas inte. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stäng av ugnen och starta den sedan igen.</li> <li>■ Om lucklåset inte låses upp, kontakta Miele service.</li> </ul>
Fel <b>och en felkod som inte anges här visat i displayen.</b>	Ett problem som inte går att åtgärda själv. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakta Miele service.</li> </ul>

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
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"> <li>■ Koppla in ugnen igen.</li> </ul>
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"> <li>■ Välj den temperatur som motsvarar receptet.</li> </ul>
	Mängden ingredienser avviker från receptet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollera om du har förändrat receptet. Om du har lagt till mer vätska eller ägg blir degen fuktigare och behöver bakas under längre tid.</li> </ul>
Den mjuka kakan/bakverket blir ojämnt gräddat på ytan.	Du gar valt en felaktig temperatur eller falshöjd. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ En viss skillnad när det gäller färgen förekommer alltid. Om gräddningen är mycket ojämn bör du kontrollera att temperaturen och falshöjden är rätt.</li> </ul>
	Bakformens material och/eller färg passar inte funktionen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ljusa eller blanka bakformar är inte lämpade för funktion Över- och undervärme . Använd matta och mörka bakformar.</li> </ul>
Det är svårt att skjuta in och dra ut FlexiClip-teleskopskenorna.	Det finns för lite fett i FlexiClip-teleskopskenornas kullager. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> </ul>
Efter pyrolysen finns det fortfarande kvar smuts i tillagningsutrymmet.	Under pyrolysen förbränns smutsen och blir aska. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Denna aska tar du lättast bort direkt med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa. Om det finns kvar grov smuts startar du pyrolysen igen och väljer eventuellt en längre tid.</li> </ul>



# Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Ugnsbelysningen stängs av efter en liten stund.</b>	Du har valt inställningen Belysning   "På" i 15 sekunder. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vill du att belysningen ska vara tänd under hela tillagningen så väljer du inställningen Belysning   På.</li></ul>
<b>Ugnsbelysningen är släckt.</b>	Du har valt inställningen Belysning   Av. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Tänd belysningen i tillagningsutrymmet i 15 sekunder genom att trycka på touchknappen .</li><li>■ Om du vill väljer du inställningen Belysning   På eller "På" i 15 sekunder.</li></ul>
<b>Ugnsbelysningen tänds inte.</b> 	Halogenlampan är trasig. <div data-bbox="404 555 1042 751" style="border: 1px solid gray; 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"><li>■ Bryt strömmen till ugnen. Dra ur elkontakten eller koppla från säkringen.</li><li>■ Lossa lampskyddet genom att vrida det ett kvarts varv åt vänster och dra ut det neråt med tätningsringen.</li><li>■ Byt halogenlampa (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sockel G9).</li><li>■ Sätt tillbaka lampskyddet med tätningsringen i höljet och fäst det genom att vrida det åt höger.</li><li>■ Anslut ugnen till elnätet igen.</li></ul>

## Miele service

---

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

### Få hjälp vid eventuella störningar

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

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

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

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

### Mieles garanti

Garantitiden för produkten är två år.

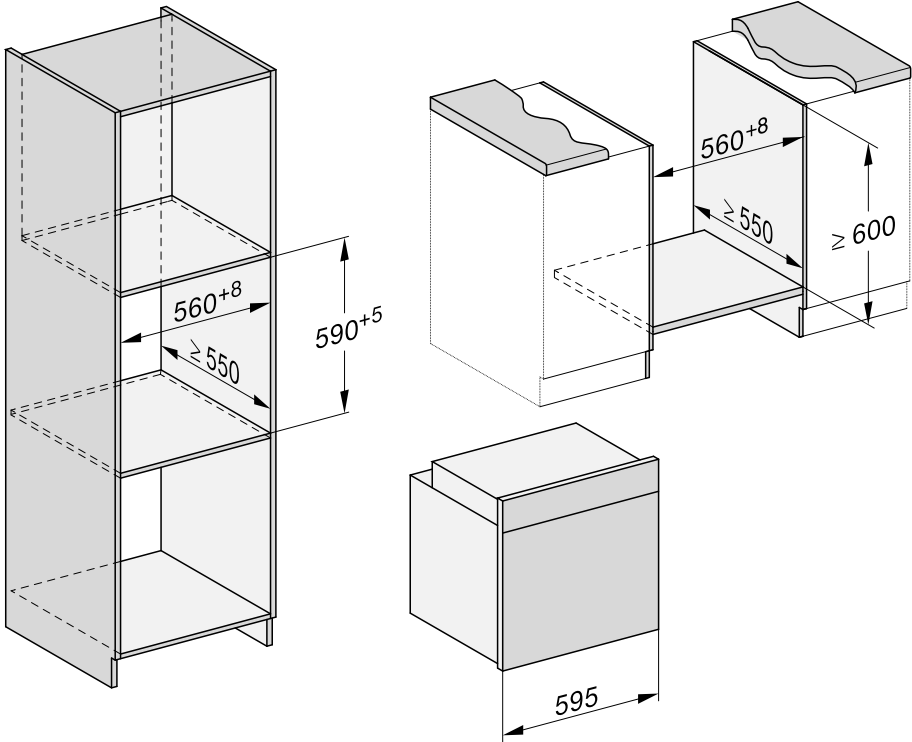
Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

## Inbyggnadsmått

Måttangivelserna anges i mm.

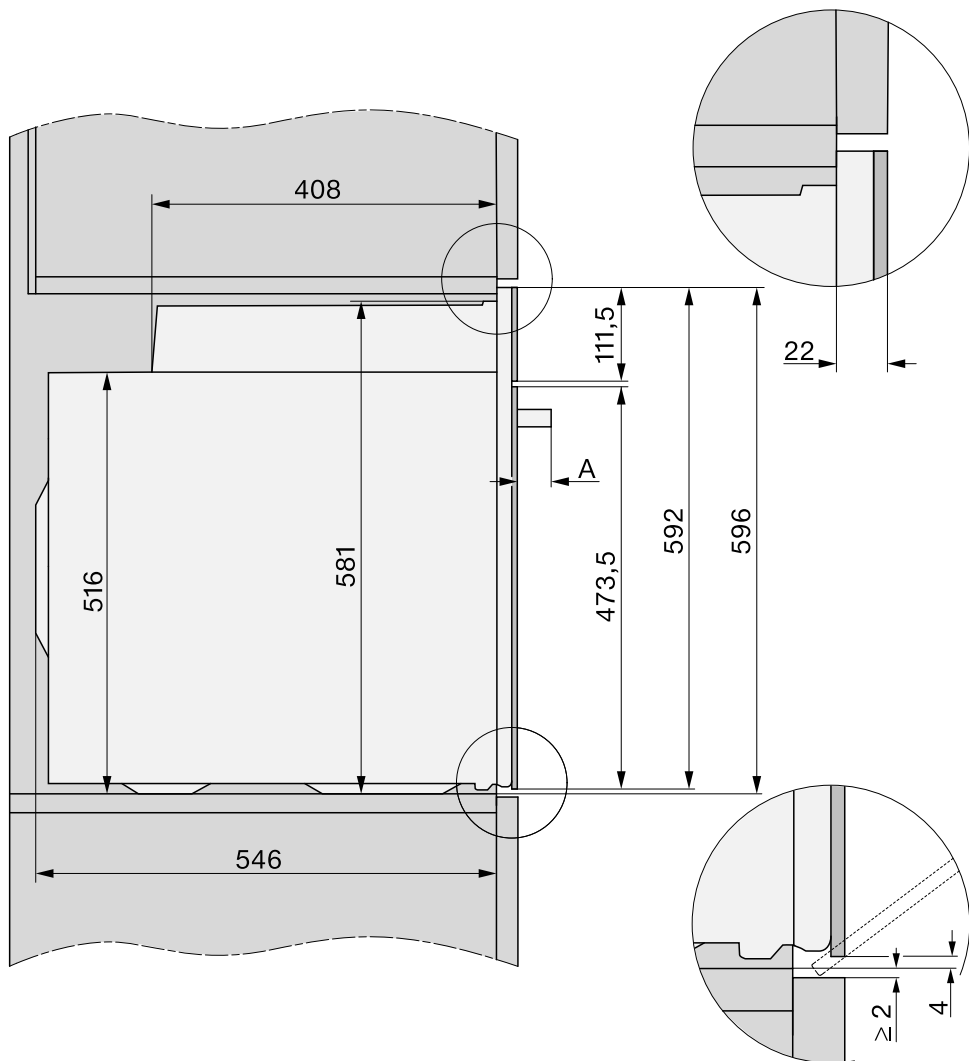
### Inbyggnad i ett över- eller underskåp

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



# Installation

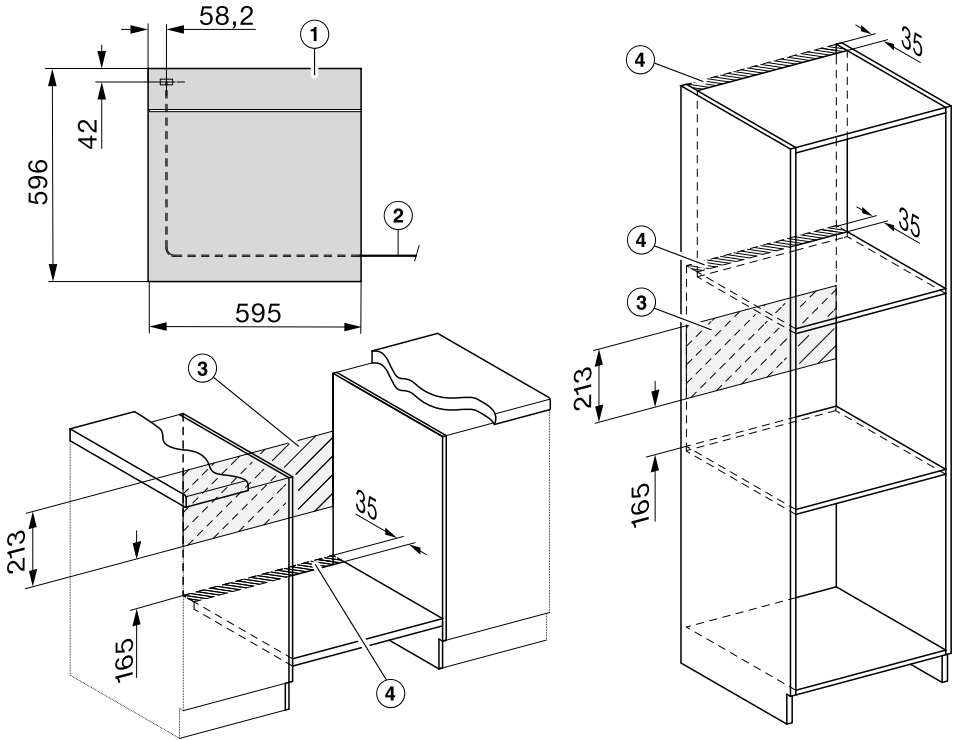
## Sidovy



**A** H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

## Anslutningar och ventilation



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

# Installation

## Inbyggnad av ugnen

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

För att kunna fungera måste ugnen ha tillräcklig 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.

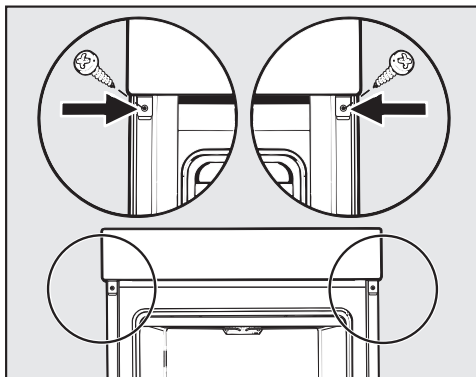
- Anslut ugnen till elen.

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 fränkopplingsdon 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]	🔥↑ Booster	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Muffins (1 bakplåt)		150–160	–	1	2	25–35
Muffins (2 bakplåtar)		150–160	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Småmuffins* (1 bakplåt)		150	–	1	2	25–35
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	20–30
Småmuffins* (2 bakplåtar)		150 <sup>2</sup>	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35
Sandkaka (ugns-galler, avlång form, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
Tigerkaka, nötkaka (ugns-galler, avlång form, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
Tigerkaka, nötkaka (ugns-galler, kransform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
Mjuk fruktkaka (1 bakplåt)		155–165	–	1	2	40–50
		155–165	✓	1	1	55–65
Fruktkaka (ugns-galler, form med lös-tagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	2	50–60
Tårtbotten (ugns-galler, tårtform, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25

















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









\* 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.
- 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.



## Deg som knådas

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




















 funktion,  temperatur,  booster,  falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), ⌚ tillagningstid,  Varmluft plus,  Eco - Varmluft,  Över- och undervärme,  Intensivbakning, ✓ på, – av





\* 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.
- 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







## Vetedeg





Kakor/bakverk (tillbehör)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	 <sup>5</sup> +HFC: -HFC:		🕒 [min]
Gugelhupf (ugnsgaller, specialform för "Gugelhupf", Ø 24 cm) <sup>1</sup>		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/tyska russinsnäckor (2 bakplåtar)		160–170	✓	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Vitt bröd (utan form) (1 bakplåt)		180–190	–	1	2	35–45
		190–200	–	1	2	30–40
Vitt bröd (ugnsgaller, avlång bakform, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	–	1	2	35–45
		190–200 <sup>2</sup>	✓	1	2	30–40
Fullkornsbröd (ugnsgaller, avlång bakform, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	–	1	2	55–65
		200–210 <sup>2</sup>	✓	1	2	45–55
Jäsa vetedeg (ugnsgaller)		30–35	–	– <sup>4</sup>	– <sup>4</sup>	–

 funktion, 🌡️ temperatur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup> falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme, ✓ på, – av

- 1 Använd en matt, mörk bakform och ställ den i mitten av ugnsgallret.
- 2 Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.
- 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]	🔥↑	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
				+HFC	-HFC	
Mjuk fruktkaka (1 bakplåt)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Små inbakade äppelkakor/russinbröd (1 bakplåt)		160–170	–	2	3	25–35
Små inbakade äppelkakor/tyska rus- sinsnäckor (2 bakplåtar)		150–160	✓	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>

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

- 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]	🔥↑	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
				+HFC	-HFC	
Sockerkaksbotten (2 ägg) (ugnsgaller, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25
Sockerkaksbotten (4–6 ägg) (ugnsgaller, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	–	1	2	30–40
Tårtbotten (ugnsgaller, form med lös- tagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	–	1	2	25–35
		150–170 <sup>2</sup>	–	1	2	25–45
Rulltårtsbotten (1 bakplåt)		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	10–20




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

- \* 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 ugnsgallet.
  - 2 Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.

# Tillagningstabeller

















## Smördeg och deg med mycket ägg/vätska









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

 funktion, 🌡️ temperatur, 🌡️↑ booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus, ✓ på, – av

- 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]	🔥↑ Booster	 <sup>5</sup>		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Mördegskaka pikant (1 bakplåt)		220–230 <sup>1</sup>	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Lökpaj (1 bakplåt)		180–190 <sup>1</sup>	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Pizza, vetedeg (1 bakplåt)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 <sup>1</sup>	–	1	2	20–30
Pizza, deg med kvarg och olja (1 bakplåt)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 <sup>1</sup>	✓	1	2	25–35
Djupfrost pizza, förgräddad (galler)		200–210	–	1	2	20–25
Toast* (galler)		300	–	–	3	5–8
Gratinerat (till exempel toast) (galler på långpanna)		275 <sup>2</sup>	–	2	3	3–6
Grillade grönsaker (ugns-galler på långpanna)		275 <sup>2</sup>	–	3	4	5–10 <sup>3</sup>
		250 <sup>2</sup>	–	3	3	5–10 <sup>3</sup>
Ratatouille (1 långpanna)		180–190	–	2	2	40–60



















 funktion, 🌡️ temperatur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup> 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,  Varmluftsgillning, ✓ på, – av











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

- 1 Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.
- 2 Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.
- 3 Vänd helst köttet efter halva tillagningstiden.

# Tillagningstabeller

## Nötkött
















Livsmedel (tillbehör)		 [°C]		 5 1	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Oxstek cirka 1 kg (ugnspanna med lock)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	180–190	–	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Oxfile cirka 1 kg (långpanna)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Oxfile “blodig”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Oxfile “medium”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Oxfile “genomstekt”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Rostbiff, cirka 1 kg (långpanna)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Rostbiff “blodig”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Rostbiff “medium”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Rostbiff “genomstekt”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Hamburgare, frikadeller* (ugns-galler på falshöjd 4 och långpanna på fals-höjd 1)	 <sup>2</sup>	300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>9</sup>	–









 funktion,  temperatur,  booster,  5 falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Stekautomatik,  Över- och undervärme,  Eco - Varmluft,  Grill stor, ✓ på, – av

\* 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.
- Förvärm tillagningsutrymmet med 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.
- Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.
- Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC (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 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
	 2	170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
Kalvfilé, cirka 1 kg (långpanna)	 2	160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	30–60	45–75
Kalvfilé “rosa”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	50–60	45–48
Kalvfilé “medium”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	54–57
Kalvfilé “genomstekt”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	90–100	63–66
Kalvsadel “rosa”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	45–48
Kalvsadel “medium” cirka 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	100–130	54–57
Kalvsadel “genomstekt”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	130–140	63–66












 funktion,  temperatur,  booster,  falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Stekautomatik,  Över- och undervärme, ✓ på, – av

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

# Tillagningstabeller

## Fläskkött













Livsmedel (tillbehör)		 temperatur [°C]	 booster	 falshöjd <sup>5</sup>	 tillagningstid [min]	 kärntemperatur <sup>10</sup> [°C]
Skinkstek, cirka 1 kg (ugnspanna med lock)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Skinkstek med svål, cirka 2 kg (ugnspanna)		180–190	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
Fläskfilé, cirka 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Skinkstek cirka 1,5 kg (ugnspanna med lock)		160–170	–	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>8</sup>	80–90
Kassler, cirka 1 kg (långpanna)		150–160	✓	2 <sup>5</sup>	50–60	63–68
Kassler, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Köttfärslimpa, cirka 1 kg (långpanna)		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Bacon <sup>1</sup>		300 <sup>4</sup>	–	4	3–5	–
Bratwurst <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	–	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>9</sup>	–








 funktion,  temperatur,  booster,  falshöjd<sup>5</sup>,  tillagningstid,  kärntemperatur,  
 Stekautomatik,  Över- och undervärme,  Varmluft plus,  Eco - Varmluft,  
 Grill stor, ✓ på, – av

- Använd gallret och långpannan.
- Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.
- Förvärm tillagningsutrymmet med 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.
- Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.
- Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC (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 1	 [min]	 <sup>6</sup> [°C]
Lammlägg med ben, cirka 1,5 kg (ugnspanna med lock)		170–180	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	64–82
Lammsadel utan ben (långpanna)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	✓	2 <sup>4</sup>	10–20	53–80
Lammsadel utan ben (galler och långpanna)	 <sup>1</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>4</sup>	40–60	54–66
Hjortsadel utan ben (långpanna)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	70–90	60–81
Rådjursadel utan ben (långpanna)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	25–35	60–81
Vildsvinslår utan ben, cirka 1 kg (ugnspanna med lock)	 <sup>1</sup>	170–180	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	80–90











 funktion,  temperatur,  booster, <sup>5</sup> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Över- och undervärme, ✓ på, – av

- 1 Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.
- 2 Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.
- 3 Förvärm tillagningsutrymmet med 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.
- 4 Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC (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 1	 [min]	 7 [°C]
Fågel, 0,8–1,5 kg (långpanna)		170–180	✓	2 <sup>3</sup>	55–65	85–90
Kyckling cirka 1,2 kg (ugnsgaller på långpanna)		180–190 <sup>1</sup>	–	2 <sup>3</sup>	55–65 <sup>4</sup>	85–90
Fågel, cirka 2 kg (ugnspanna)		180–190	✓	2 <sup>3</sup>	100–120 <sup>5</sup>	85–90
		190–200	✓	2 <sup>3</sup>	110–130 <sup>5</sup>	85–90
Fågel, cirka 4 kg (ugnspanna)		160–170	✓	2 <sup>3</sup>	180–200 <sup>6</sup>	90–95
		180–190	✓	2 <sup>3</sup>	180–200 <sup>6</sup>	90–95
Fisk, 200–300 g (till exempel foreller) (långpanna)		210–220 <sup>2</sup>	–	2 <sup>3</sup>	15–25	75–80
Fisk, 1–1,5 kg (till exempel laxforeller) (långpanna)		210–220 <sup>2</sup>	–	2 <sup>3</sup>	30–40	75–80
Fiskfilé i folie, 200–300 g (långpanna)		200–210	–	2 <sup>3</sup>	25–30	75–80

 funktion,  temperatur,  booster,  falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  
 Stekautomatik,  Varmluftsgrillning,  Över- och undervärme,  Eco - Varmluft,  
 ✓ på, – av

- 1 Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.
- 2 Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.
- 3 Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC (om sådana finns).
- 4 Vänd grillbitarna efter halva tiden.
- 5 Ös på cirka 0,25 l vätska i början av tillagningen.
- 6 Ös ytterligare cirka 0,5 l vätska efter 30 minuter.
- 7 Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

## Testrätter enligt EN 60350-1

Testrätter (tillbehör)		 [°C]		 <sup>5 6</sup>		 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Småmuffins (1 bakplåt <sup>1</sup> )		150	-	1	2	25–35
		160 <sup>4</sup>	-	2	3	20–30
Småmuffins (2 bakplåtar <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	-	1+3 <sup>7</sup>	1+3	25–35
Glaserade kex (1 bakplåt <sup>1</sup> )		140	-	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	-	2	3	20–30
Glaserade kex (2 bakplåtar <sup>1</sup> )		140	-	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
Äppelpaj (galler <sup>1</sup> , form med löstagbara kanter <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	-	1	2	80–100
		180	-	1	1	80–90
Tårtbotten (galler <sup>1</sup> , form med löstagbara kanter <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	-	1	2	25–35
		150–170 <sup>4</sup>	-	1	2	25–45
Toast (galler <sup>1</sup> )		300	-	-	3	5–8
Hamburgare (ugnsgaller <sup>1</sup> på falshöjd 4 och långpanna <sup>1</sup> på falshöjd 1)		300 <sup>5</sup>	-	-	4	15–25 <sup>9</sup>

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

- <sup>1</sup> Använd endast Miele originaltillbehör.
- <sup>2</sup> Använd en matt och mörk form med löstagbara kanter. Ställ formen med löstagbara kanter på gallret.
- <sup>3</sup> Välj generellt den lägre temperaturen och kontrollera maten efter den kortast angivna tiden.
- <sup>4</sup> Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.
- <sup>5</sup> Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.
- <sup>6</sup> Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).
- <sup>7</sup> 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.
- <sup>8</sup> Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.
- <sup>9</sup> 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 funktion Eco - Varmluft .
- Välj inställningen Belysning | "På" i 15 sekunder (se avsnittet "Inställningar – Belysning").
- Under mätningen är bara det tillbehör som behövs för mätningen i tillagningsutrymmet.  
Använd inga tillbehör som FlexiClip-teleskopskenor eller katalytiska delar som sidovägg eller takplåt.
- En viktig förutsättning för fastställandet av energieffektivitetsklassen är att luckan förblir stängd under mätningen.  
Beroende på vilka mätelemt som används kan tättningsfunktionen i luckan påverkas mer eller mindre. Detta leder till ett sämre mätresultat.  
Se till att luckan stängs ordentligt. Det kan hända att det behövs vissa verktyg för att göra detta. Det är dock ovanligt att ett sådant fel uppstår.

## Datablad för ugnar för hushållsbruk

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

MIELE	
Modellbeteckning	H 7162 BP, H 7162-1 BP, H 7262 BP
Energieffektivitetsindex/kavitet ( $EEI_{kavitet}$ )	81,7
Energieffektivitetsklass/kavitet	
A+++ (effektivast) till D (minst effektiv)	A+
Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet, om tillgänglig i konventionellt läge	1,10 kWh
Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet i varmluftsläge	0,71 kWh
Antal kaviteter	1
Värmekälla/värmekällor per kavitet	electric
Volym för varje kavitet	76 l
Apparatens massa	47,0 kg

Miele AB  
Industrivägen 20, Box 1397  
171 27 Solna

Tel / Serviceanmälan:  
08-562 29 000

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

**Tyskland**

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

H 7162 BP, H 7162-1 BP, H 7262 BP

sv-SE

M.-Nr. 11 627 630 / 05

## Bruks- och monteringsanvisning Induktionshällar



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

# Innehåll

---

<b>Säkerhetsanvisningar och varningar</b> .....	5
<b>Bidra till att skona miljön</b> .....	14
<b>Översikt</b> .....	15
Häll .....	15
KM 7564 FR, KM 7564 FL .....	15
KM 7574 FR, KM 7574 FL .....	16
KM 7575 FR, KM 7575 FL .....	17
KM 7594 FR, KM 7594 FL .....	18
KM 7684 FL .....	19
Manöverpanel .....	20
Fakta kokzoner .....	22
<b>Första gången produkten används</b> .....	27
Rengöra hällen första gången .....	27
Använda hällen första gången .....	27
Miele@home .....	28
Con@ctivity .....	31
<b>Så fungerar det</b> .....	33
Ljud .....	33
Powermanagement .....	34
<b>Kokkärl</b> .....	35
<b>Energispartips</b> .....	37
<b>Tabell för inställning av effektläge</b> .....	38
<b>Användning</b> .....	39
Användning .....	39
Starta hällen .....	40
Ställa in effektläge .....	40
Stänga av kokzonen/hällen .....	40
Restvärmevisning .....	40
Ställa in effektläge - utökat inställningsområde .....	41
PowerFlex-kokzon .....	42
Uppkokningsautomatik .....	43
Booster .....	44
Varmhållning .....	46
<b>Timer</b> .....	47
Äggklocka .....	47
Avstängningsautomatik .....	48



Använda timerfunktioner samtidigt .....	49
<b>Tillvalsfunktioner</b> .....	50
Stop&Go .....	50
Återställning.....	50
Torkskydd .....	51
Demoläge .....	51
Visa data för hällen .....	51
<b>Säkerhetsanordningar</b> .....	52
Driftspärr/funktionsspärr .....	52
Säkerhetsavstängning .....	53
Överhettningsskydd .....	54
<b>Programmering</b> .....	55
<b>Anvisningar för testinstitut</b> .....	58
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	59
<b>Hur du klarar av mindre fel själv</b> .....	61
Meddelanden i indikeringarna/displayen .....	61
Oväntat beteende.....	63
Otillfredsställande resultat.....	64
Allmänna problem och tekniska fel .....	64
<b>Extra tillbehör</b> .....	65
<b>Miele service</b> .....	66
Få hjälp vid eventuella störningar .....	66
Typskylt .....	66
Mieles garanti .....	66
<b>Installation</b> .....	67
Säkerhetsanvisningar för inbyggnad.....	67
Säkerhetsavstånd.....	68
Inbyggnadsanvisningar .....	72
Ovanpåliggande montering .....	72
Planmontering .....	73
Tättningslist.....	73

# Innehåll

---

Inbyggnadsmått – utan ram .....	74
KM 7564 FR .....	74
KM 7564 FL .....	75
KM 7574 FR .....	76
KM 7574 FL .....	77
KM 7575 FR .....	78
KM 7575 FL .....	79
KM 7594 FR .....	80
KM 7594 FL .....	81
KM 7684 FL .....	82
Ovanpåliggande montering .....	83
Inbyggnadsmått – planmonterad .....	84
KM 7564 FL .....	84
KM 7574 FL .....	85
KM 7575 FL .....	86
KM 7594 FL .....	87
KM 7684 FL .....	88
Planmontering .....	89
Elanslutning .....	90
<b>Produktinformation .....</b>	<b>93</b>
<b>Konformitetsdeklaration .....</b>	<b>96</b>

## 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.
- ▶ Kvävningsrisk. 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 pacemakerns 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

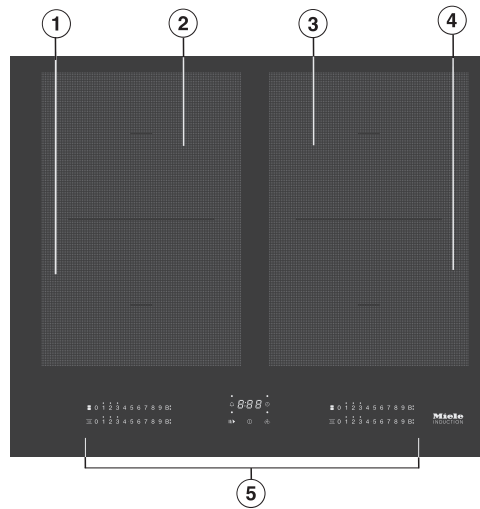
Uttjänta elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för dess funktion och säkerhet. Om sådana ämnen hamnar i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det medföra skador på människors 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 7564 FR, KM 7564 FL

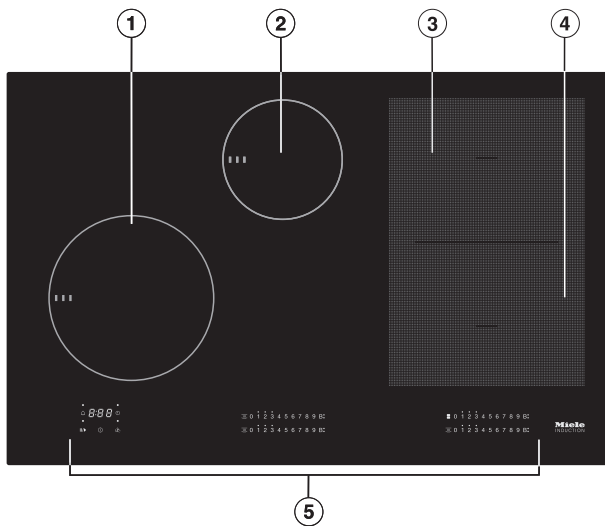


- ① PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ② PowerFlex-kokzon med TwinBooster kan kombineras med PowerFlex-kokzonen ① till PowerFlex-kokzon
- ③ PowerFlex-kokzon med TwinBooster kan kombineras med PowerFlex-kokzonen ④ till PowerFlex-kokzon
- ④ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ⑤ Manöverpanel

# Översikt

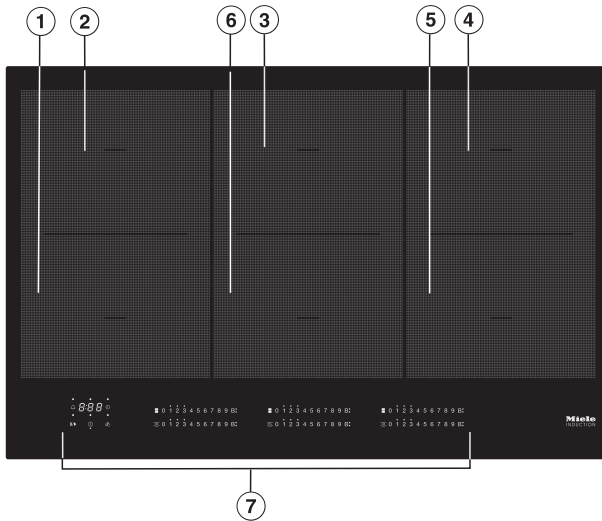
---

## KM 7574 FR, KM 7574 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

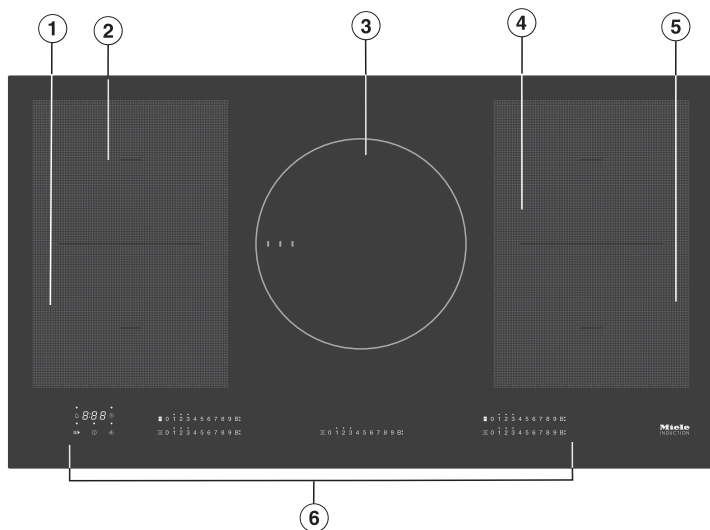
## KM 7575 FR, KM 7575 FL



- 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 ⑥ till PowerFlex-kokzon
- ④ PowerFlex-kokzon med TwinBooster kan kombineras med PowerFlex-kokzonen ⑤ till PowerFlex-kokzon
- ⑤ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ⑥ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ⑦ Manöverpanel

# Översikt

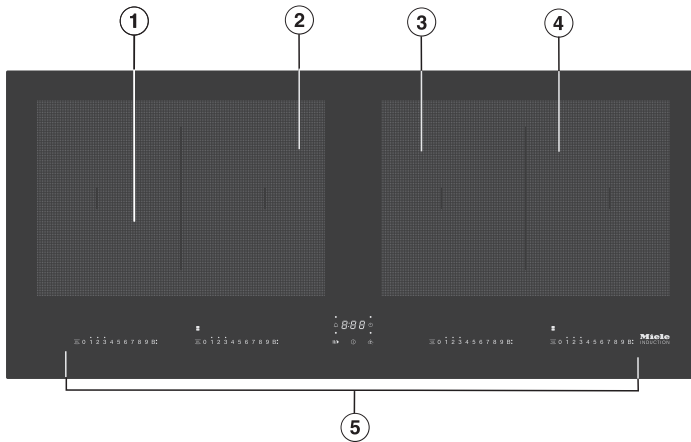
## KM 7594 FR, KM 7594 FL



- ① PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ② PowerFlex-kokzon med TwinBooster  
kan kombineras med PowerFlex-kokzonen ① till PowerFlex-kokzon
- ③ Kokzon med TwinBooster
- ④ PowerFlex-kokzon med TwinBooster  
kan kombineras med PowerFlex-kokzonen ⑤ till PowerFlex-kokzon
- ⑤ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ⑥ Manöverpanel



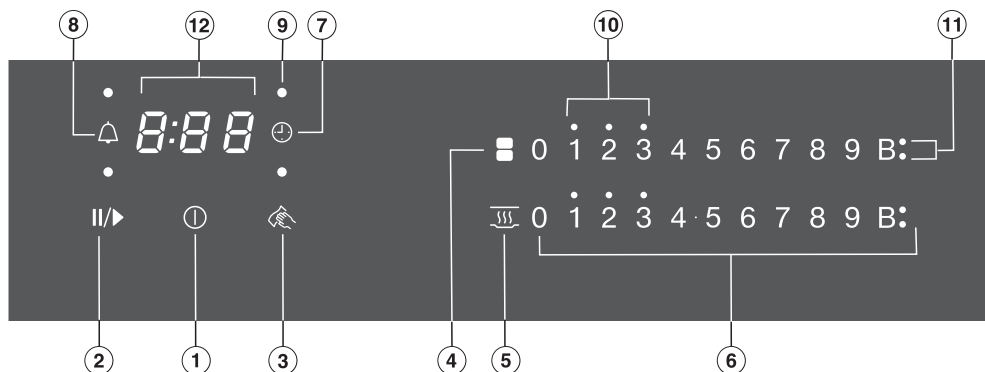
## KM 7684 FL



- ① PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ② PowerFlex-kokzon med TwinBooster  
kan kombineras med PowerFlex-kokzonen ① till PowerFlex-kokzon
- ③ PowerFlex-kokzon med TwinBooster
- ④ PowerFlex-kokzon med TwinBooster  
kan kombineras med PowerFlex-kokzonen ③ till PowerFlex-kokzon
- ⑤ Manöverpanel

# Översikt

## Manöverpanel



### Touchknappar

- ① Häll På/Av
- ② Stop&Go  
Stoppa/starta en pågående tillagning
- ③ Torkskydd  
Spärra touchknapparna
- ④ PowerFlex-kokzoner  
Förbinda/skilja PowerFlex-zoner manuellt
- ⑤ Varmhållning  
Aktivera/avaktivera varmhållningsfunktionen
- ⑥ Sifferrad  
- Ställa in effektläge  
- Ställa in tider
- ⑦ Avstängningsautomatik  
Stänger av kokzonerna automatiskt
- ⑧ Äggklocka

## Indikeringar/Kontrolllampor

- ⑨ Tillordning av kokzoner avstängningsautomatik  
Avstängningsautomatik för kokzonen är aktiverad
- ⑩ Restvärme
- ⑪ Booster  
Boostern är aktiverad
- ⑫ Timervisning

*0:00* till      Tid


*9:59*

*LOC*            Driftspärr/låsning är aktiverad

*dE*              Demoläget är aktiverat

# Översikt

## Fakta kokzoner

KM 7564 FR, KM 7564 FL					
Kokzon	Storlek i cm		Max effekt i watt vid 230 V <sup>3</sup>		Förbunden kokzon <sup>4</sup>
	Ø <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>			
①	15–23	19 x 23	normal	2100	④
			TwinBooster, läge 1	3000	
			TwinBooster, läge 2	3650	
②	15–23	19 x 23	normal	2100	③
			TwinBooster, läge 1	3000	
			TwinBooster, läge 2	3650	
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	
① + ② ③ + ④	22–23	23 x 39	normal	3400	-
			TwinBooster, läge 1	4800	
			TwinBooster, läge 2	7300	
			Totalt	7300	

<sup>1</sup> Inom angivet område kan du använda kokkärl med valfri bottendiameter.

<sup>2</sup> Det angivna området motsvarar den maximala bottenytan som kokkärlet kan ha.

<sup>3</sup> Beroende på kokkärlets storlek och material kan den angivna effekten variera något.

<sup>4</sup> Kokzonen är elektriskt förbunden med denna kokzon för att kunna öka effekten, se avsnittet "Användning – Powermanagement".

KM 7574 FR, KM 7574 FL					
Kokzon	Storlek i cm		Max effekt i watt vid 230 V <sup>3</sup>	Förbunden kokzon <sup>4</sup>	
	Ø <sup>1</sup>	□ <sup>2</sup>			
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	–
			<b>Totalt</b>	<b>7300</b>	


<sup>1</sup> Inom angivet område kan du använda kokkärl med valfri bottendiameter.

<sup>2</sup> Det angivna området motsvarar den maximala bottenytan som kokkärlet kan ha.

<sup>3</sup> Beroende på kokkärlets storlek och material kan den angivna effekten variera något.

<sup>4</sup> Kokzonen är elektriskt förbunden med denna kokzon för att kunna öka effekten, se avsnittet "Användning – Powermanagement".

# Översikt


KM 7575 FR, KM 7575 FL					
Kokzon	Storlek i cm		Max effekt i watt vid 230 V <sup>3</sup>	Förbunden kokzon <sup>4</sup>	
	Ø <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>			
①	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	②
②	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	①
③	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	④
④	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	③
⑤	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	⑥
⑥	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	⑤
① + ②	22–23	23 x 39	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	3150 3400 3650	-
③ + ⑥ ④ + ⑤	22–23	23 x 39	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	3400 4800 7300	-
			<b>Totalt</b>	<b>11000</b>	

<sup>1</sup> Inom angivet område kan du använda kokkärl med valfri bottendiameter.

<sup>2</sup> Det angivna området motsvarar den maximala bottenytan som kokkärlet kan ha.

<sup>3</sup> Beroende på kokkärlets storlek och material kan den angivna effekten variera något.

<sup>4</sup> Kokzonen är elektriskt förbunden med denna kokzon för att kunna öka effekten, se avsnittet "Användning – Powermanagement".

KM 7594 FR, KM 7594 FL					
Kokzon	Storlek i cm		Max effekt i watt vid 230 V <sup>3</sup>		Förbunden kokzon <sup>4</sup>
	∅ <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>			
①	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	⑤
②	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	④
③	18–28	–	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2600 3000 3650	–
④	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	②
⑤	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	2100 3000 3650	①
① + ② ④ + ⑤	22–23	23 x 39	normal TwinBooster, läge 1 TwinBooster, läge 2	3400 4800 7300	–
			Totalt	11000	


<sup>1</sup> Inom angivet område kan du använda kokkärl med valfri bottendiameter.

<sup>2</sup> Det angivna området motsvarar den maximala bottenytan som kokkärlet kan ha.

<sup>3</sup> Beroende på kokkärlets storlek och material kan den angivna effekten variera något.

<sup>4</sup> Kokzonen är elektriskt förbunden med denna kokzon för att kunna öka effekten, se avsnittet "Användning – Powermanagement".

# Översikt

KM 7684 FL					
Kokzon	Storlek i cm		Max effekt i watt vid 230 V <sup>3</sup>		Förbunden kokzon <sup>4</sup>
	∅ <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>			
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	

<sup>1</sup> Inom angivet område kan du använda kokkärl med valfri bottendiameter.

<sup>2</sup> Det angivna området motsvarar den maximala bottenytan som kokkärlet kan ha.

<sup>3</sup> Beroende på kokkärlets storlek och material kan den angivna effekten variera något.

<sup>4</sup> 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 metalldelar 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](http://www.miele.se) för information om tjänstens tillgänglighet.

## Appen Miele

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



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

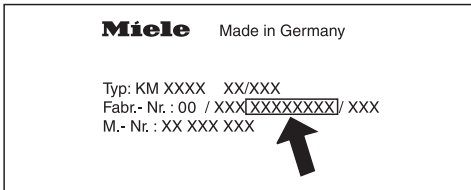
Du kan upprätta nätverksförbindelsen med Miele-appen.

- 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 på siffran 0 på valfri siffrerad.
- Tryck därefter samtidigt på knapparna 0 och 5 i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timerdisplayen. Därefter visas koden  $\mathcal{L}:07$  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 på siffran 0 på valfri siffrerad.
- 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  $\mathcal{L}:02$  i timerdisplayen. Om anslutningen inte kunde upprättas, syns koden  $\mathcal{L}:07$  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 på siffran 0 på valfri sifferrad.
- Tryck därefter samtidigt på knapparna 0 och 9 i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timerdisplayen. Därefter visas koden `C:DD` i timerdisplayen 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 på siffran 0 på valfri siffrerad.
- Tryck samtidigt på touchknapparna 0 och 7 på siffreraden i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timerdisplayen. Därefter lyser det i timerdisplayen under anslutningsförsöket. Om anslutningen lyckades syns koden `C:02` i timerdisplayen. Om anslutningen inte kunde upprättas, syns koden `C: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 <sup>15</sup>.

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 på siffran 0 på valfri siffrerad.
- Tryck därefter samtidigt på knapparna 0 och 9 i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timerdisplayen. Därefter visas koden `C:00` i timerdisplayen 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.

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!

På kokzonens sifferrad blinkar det inställda effektläget om

- 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 tre minuter slutar effektläget att blinka och du kan fortsätta att använda hällen som vanligt.

Om inget eller ett olämpligt kokkär! placeras på kokzonen stängs den av automatiskt efter tre minuter.

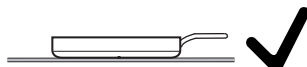
# Kokkärl

---

## 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 panner 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

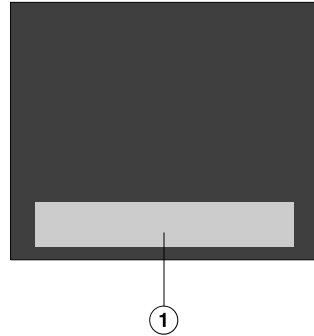
Tabellernas uppgifter ska ses som riktvärden. Induktionsspolens effekt varierar efter storlek och material för kokkärlets botten. Det kan därför hända att effektlägena för ditt kokkäril avviker något. Prova dig fram för att uppnå den optimala temperaturinställningen för ditt kokkäril. Om du använder 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 symbolen för touchknappen På/Av ①. När du startar hällen igen så börjar flera touchknappar lysa.

⚠ 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 aktiva kastrulligenkänningen aktiverad (se avsnittet "Programmering"). Om hällen är startad och du ställer ett kokkärl på en kokzon så börjar alla touchknappar att lysa på siffraden.

- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
- Tryck på det effektläge du vill använda.


## Stänga av kokzonen/hällen

- För att stänga av en kokzon, trycker du på touchknappen 0 på aktuell siffrerad.
- För att stänga av hällen och därmed också alla kokzoner, trycker du på ①.

## Restvärmevisning

Om en kokzon är varm så lyser restvärmeindikeringen efter att kokzonen stängdes av. Beroende på temperatur så visas en punkt över effektläge 1, 2 och 3.

Punkterna slocknar allteftersom kokzonerna svalnar. Den sista punkten släcks först när du kan ta på kokzonen utan att bränna dig.

 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 sifferraden mellan touchknapparna.

Touchknapparna framför och bakom mellanläget lyser ljusare än övriga knappar.

Exempel:

Om du har ställt in effektläge 7. så lyser 7 och 8 ljusare än de andra touchknapparna.

# Användning

## PowerFlex-kokzon

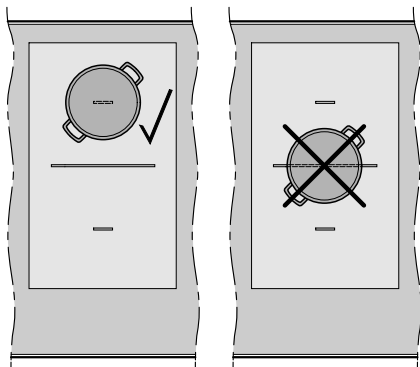
PowerFlex-zonerna kopplas automatiskt ihop till en PowerFlex-zon om du ställer ett tillräckligt stort kokkärl på hällen (se avsnittet "Översikt – Häll"). Inställningarna för kokzonen styrs med talsträng-  
en på den främre eller vänstra PowerFlex-zonen (beroende på modell). Du kan också starta eller stänga av PowerFlex-zonen manuellt.

- Tryck på touchknappen .

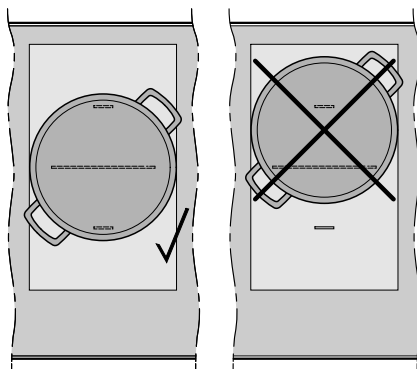
## Placera kokkärl

Se information om tilldelningen av kokkärls storlek och position under avsnittet "Översikt – Fakta kokzoner" för din häll.

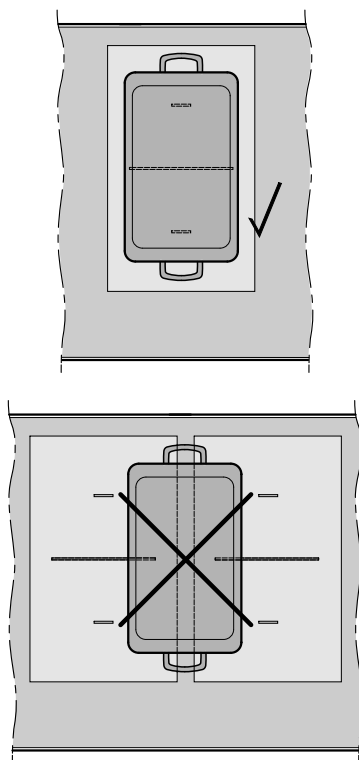
## PowerFlex-kokzon



## 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 på touchknappen för önskat vidarekokningsläge tills du hör en signal och touchknappen börjar blinka.

Under uppkokningstiden (se tabellen) blinkar det inställda vidarekokningsläget.

När ett utökad antal effektlägen har ställts in (se avsnittet "Programmering") och när ett valt mellanläge har ställts in så blinkar touchknapparna framför och bakom mellanläget.

Om du ändrar vidarekokningsläget under uppkokningstiden, avaktiverar du uppkokningsautomatiken.

### Avaktivera uppkokningsautomatik

- Tryck på touchknappen för det inställda vidarekokningsläget.

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 utökad 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".

På en håll med:

- med 5 kokzoner kan du använda Boostern på maximalt 2 kokzoner eller 1 PowerFlex-kokzon samtidigt.
- med 6 kokzoner kan följande Booster-inställningar användas samtidigt:
  - Kokzonen i mitten eller till höger: du kan använda Boostern på maximalt 2 kokzoner eller 1 PowerFlex-kokzon.
  - Kokzonen till vänster: du kan använda Boostern på båda kokzonerna eller PowerFlex-kokzonen.

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

- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
- Ställ in ett annat effektläge om det behövs.
- Tryck på touchknappen **B**.

Kontrolllamporna ● för TwinBooster läge 1 börjar lysa.

### Läge 2

- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
- Ställ in ett annat effektläge om det behövs.
- Tryck 2 gånger på touchknappen **B**.

Kontrolllamporna ☉ för TwinBooster läge 2 börjar lysa.

## Avaktivera TwinBooster

- Tryck på touchknappen **B** ända tills kontrolllamporna släcks.

alternativt

- Ställ in ett annat effektläge.

# Användning


## 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 kort på touchknappen  för den önskade kokzonen.

## Varmhållningstemperaturer

Vid leverans är en varmhållningstemperatur på 85 °C inställd. Du kan ändra varmhållningstemperaturen (se avsnittet "Programmering").

Användning	Temperatur °C
Smälta choklad	50–55
Varmhållning av fast och tjockflytande mat	65–75
Varmhållning av till exempel klar soppa	80–90

Tillagningsresultatet kan påverkas negativt om maten hålls varm vid för höga temperaturer. Maten kan ändra färg och till och med bli förstörd.

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.

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


Äggklockan ställs in med den vänstra eller främre vänstra talsträngen (beroende på modell).

### Ställa in äggklockan

- Tryck på touchknappen .

Timerdisplayen blinkar.

- Ställ in önskad tid.

Om du trycker på touchknappen  eller väntar 10 sekunder startar äggklockan.

### Ändra äggklockans tid

- Tryck på touchknappen .

Timerdisplayen blinkar.

- Ställ in önskad tid.

### Radera äggklockans tid

- Tryck på touchknappen .

- Tryck på 0 på siferraden.

# Timer


## 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").


Avstängningstiden ställs in på siffraden till den kokzon som automatiskt ska stängas av.

### Ställa in avstängningstid

- Ställ in önskat effektläge för kokzonen.
- Tryck på touchknappen .

Timerdisplayen blinkar.


- Ställ in önskad tid.

Om du trycker på touchknappen  eller väntar 10 sekunder startar avstängningstiden.


Indikeringslampa tillordning av kokzoner avstängningsautomatik blinkar.

- 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 kontrollampa kommer blinka. De andra lamporna kommer lysa konstant.

- För att visa resttiderna som går i bakgrunden trycker du på touchknappen  tills kontrollampen för önskad kokzon blinkar.


### Ändra avstängningstid

- Tryck på touchknappen  ända tills kontrollampen för den önskade kokzonen blinkar.


Timerdisplayen blinkar.

- Ställ in önskad tid.



### Radera avstängningstid




- Tryck på touchknappen  ända tills kontrollampen för den önskade kokzonen blinkar.

Timerdisplayen blinkar.

- Tryck på touchknappen  på siffraden.

## 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 .
- Om en avstängningstid är programmerad för flera kokzoner, tryck på touchknappen  tills kontrollampan för den önskade kokzonen blinkar.

# Tillvalsfunktioner

---

## 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 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 kopplas in tio sekunder efter det att den stängdes av.

- Koppla in hällen.


Tidigare inställda effektlägen blinkar.

- Tryck direkt på en av de blinkande effektlägena.

Alla kokzoner och timern fortsätter gå med de tidigare angivna inställningarna.



## Torkskydd


Du kan spärra touchknapparna på hällen i 20 sekunder, till exempel för att torka av hällen. Touchknappen  spärras inte.

### Aktivera

- Tryck på touchknappen .

Tiden i timerdisplayen räknas ner.

### Avaktivera

- Tryck på touchknappen  ända tills timerdisplayen slocknar.

## Demoläge

Den här funktionen gör det möjligt att presentera hällen i butik utan att den behöver värmas upp.

### Aktivera/avaktivera

- Sätt på hällen.
- Tryck på siffran 0 på valfri siffrerad.
- Tryck därefter samtidigt på knapparna 0 och 2 i 6 sekunder.

I timerdisplayen 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 på siffran 0 på valfri siffrerad.
- Tryck på touchknapparna 0 och 4 samtidigt.

I timerdisplayen syns siffror efter varandra, åtskilda med ett streck.

Exempel: *12 34* (Modellbeteckning KM 1234) - *1 23 45 67 89* (Serienummer)

### Programversion

- Sätt på hällen.
- Tryck på siffran 0 på valfri siffrerad.
- Tryck på touchknapparna 0 och 3 samtidigt.

I timerdisplayen syns siffror:

Exempel: *2:00* = programversion 2.00

# Säkerhetsanordningar

---

## 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 ① i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timervisningen. Därefter syns *LDC* i timervisningen. Driftspärren är aktiverad.

## Avaktivera driftspärr

- Tryck på touchknappen ① i 6 sekunder.

I timervisningen visas kort *LDC*, sedan räknas sekunderna ner. När tiden har räknats ner så avaktiveras driftspärren.

## Aktivera låsning

- Tryck samtidigt på touchknapparna ⏸ och II/▶ och håll ner dem i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timerdisplayen. Därefter syns *LDC* i timerdisplayen. Låsningen är aktiverad.


## Avaktivera låsning

- Tryck samtidigt på touchknapparna ⏸ och II/▶ och håll ner dem i 6 sekunder.

I timerdisplayen visas kort *LDC*, sedan räknas sekunderna ner. När tiden har räknats ner så är låsningen avaktiverad.

## Säkerhetsavstängning

### Touchknapparna är övertäckta

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. Ovanför touchknappen  blinkar  $\bar{L}$  en kort stund och en ljudsignal hörs.

När du tar bort föremålen och/eller smutsen så släcks  $\bar{L}$  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

# Säkerhetsanordningar

---

## 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 *E<sub>rr</sub>* 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.

Du kan anpassa hällens programmering själv. Du kan ändra flera inställningar efter varandra.

Efter att ha tagit fram programmeringen visas symbolen  $\oplus$  och  $PC$  i timerdisplayen. Efter några sekunder blinkar  $P:01$  (program 01) och  $L:01$  (kod) växelvis i timerdisplayen.

## Ändra programmering

### Välja programmering

Touchknappen  $II/\blacktriangleright$  finns cirka 1 cm (pekfingerbredd) till vänster bredvid touchknappen  $\textcircled{1}$ .

- När hällen är avstängd trycker du samtidigt in knapparna  $\textcircled{1}$  och  $II/\blacktriangleright$  ända tills symbolen  $\oplus$  visas och  $PC$  visas i timerdisplayen.

### Ställa in program

För tvåsiffriga programnummer måste du först knappa in siffran för tiotal.

- När programmet visas (till exempel  $P:01$ ), trycker du på touchknappen  $\oplus$  tills önskat programnummer visas i displayen eller trycker på motsvarande siffra på siffraden.

### Ställa in kod

- När koden visas (till exempel  $L:01$ ), trycker du på touchknappen  $\oplus$  tills önskat kodnummer visas i displayen eller trycker på motsvarande siffra på siffraden.

### Spara inställningar

- Medan programmet visas (till exempel  $P:01$ ) så trycker du på touchknappen  $\textcircled{1}$  tills displayen slocknar.

### Inte spara inställningar

- Medan koden visas (till exempel  $L:01$ ) så trycker du på touchknappen  $\textcircled{1}$  tills displayen slocknar.

# Programmering

Program <sup>1</sup>		Kod <sup>2</sup>	Inställningar
P:01	Demoläge	C:00	Demoläge avaktiverat
		C:01	Demoläge aktiverat <sup>3</sup>
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 <sup>4</sup>
P:06	Bekräftelsesignal vid knapptryckning	C:00	Av <sup>5</sup>
		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
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)

# Programmering

Program <sup>1</sup>		Kod <sup>2</sup>	Inställningar
<b>P:12</b>	Touchknapparnas reaktionshastighet	C:00	långsam
		<b>C:01</b>	normal
		C:02	snabb
<b>P:15</b>	Permanent kastrulligenkänning	C:00	Permanent kastrulligenkänning avstängd
		<b>C:01</b>	Permanent kastrulligenkänning aktiverad
<b>P:25</b>	Temperatur varmhållningsläge	C:00	50 °C
		C:01	55 °C
		C:02	60 °C
		C:03	65 °C
		C:04	70 °C
		C:05	75 °C
		C:06	80 °C
		<b>C:07</b>	85 °C
		C:08	90 °C

<sup>1</sup> Ej listade program är inte programmerade.

<sup>2</sup> Den vid leverans inställda koden står i fetstil.

<sup>3</sup> Efter att ha startat hällen visas  $dE$  i timerdisplayen några sekunder.

<sup>4</sup> I både texten och tabellerna visas de utökade effektlägena med en punkt efter siffran för bättre förståelse.

<sup>5</sup> Bekräftelsesignalen för touchknappen På/Av stängs inte av.

# Anvisningar för testinstitut

---


## 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



 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.

# Rengöring och skötsel

## 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 timerdisplayen blinkar <i>Err</i> omväxlande med <i>30</i> och en signal hörs.	Hällen är felaktigt ansluten. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bryt strömmen till hällen.</li><li>■ Kontakta Miele service. Hällen måste vara ansluten enligt anslutningsschemat.</li></ul>
Efter att ha startat hällen eller efter att ha tryckt på en touchknapp visas <i>L0C</i> i timerdisplayen några sekunder.	Driftspärren eller låsningen är aktiverad. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Avaktivera driftspärren/låsningen (se "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Driftspärr/Låsning").</li></ul>
Efter att ha startat hällen visas <i>dE</i> kort i timervisningen. Kokzonerna blir inte varma.	Hällen är i demoläge. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Tryck på siffran 0 på valfri siffrerad.</li><li>■ Tryck samtidigt på touchknapparna <i>0</i> och <i>2</i> tills <i>dE</i> blinkar växelvis med <i>0FF</i> i timervisningen.</li></ul>
Hällen har stängts av automatiskt. När du åter slår på det syns ett <i>⏏</i> över touchknappen På/Av <i>⓪</i> .	En eller flera touchknappar är övertäckta, exempelvis genom fingerkontakt, mat som kokar över eller andra föremål. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ta bort smuts och/eller andra föremål (se kapitel "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Säkerhetsavstängning").</li></ul>
I timerdisplayen blinkar <i>Err</i> växelvis med <i>044</i> .	Överhettningsskyddet har utlöst. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Se avsnittet "Säkerhetsanordningar – Överhettningsskydd".</li></ul>
I timerdisplayen blinkar <i>Err</i> växelvis med <i>047</i> , <i>048</i> eller <i>049</i> .	Fläkten är blockerad eller defekt. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kontrollera om fläkten är blockerad av något föremål.</li><li>■ Ta bort det som är i vägen.</li><li>■ Om felmeddelandet visas på nytt, kontakta Miele service.</li></ul>

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
<b>I timerdisplayen blinkar E-siffran, till exempel E-0, växelvis med 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, eller 127.</b>	Fläkten är blockerad eller defekt <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kontrollera om fläkten är blockerad av något föremål.</li><li>■ Ta bort det som är i vägen.</li><li>■ Om felmeddelandet visas på nytt, kontakta Miele service.</li></ul>
<b>I timerdisplayen visas ett meddelande som inte finns med i denna tabell.</b>	Ett fel i elektroniken har uppstått. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bryt strömmen till hällen under cirka 1 minut.</li><li>■ Om problemet kvarstår när du kopplar på strömmen igen så kontakta Miele service.</li></ul>

## Oväntat beteende

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Det inställda effektläget blinkar.</b>	Det står inget eller ett olämpligt kokkärl på kokzonen. ■ Använd ett lämpligt kokkärl (se kapitel "Induktion", avsnittet "Kokkärl").
<b>Effektläge 9 reduceras automatiskt när du även ställer in effektläge 9 på den sammankopplade kokzonen.</b>	Vid samtidigt drift på effektläge 9 överskrids den möjliga totala effekten. ■ Använd en annan kokzon.
<b>En kokzon stängs av automatiskt.</b>	Drifttiden var för lång. ■ Koppla in kokzonen igen (se "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Säkerhetsavstängning").
<b>Kokzonen arbetar inte som vanligt med det inställda effektläget.</b>	Överhettningsskyddet har utlöst. ■ Se kapitel "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Överhettningsskydd".
<b>Några kokzoner eller hela hällen stängs då automatiskt av.</b>	Överhettningsskyddet har utlöst. ■ Se kapitel "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Överhettningsskydd".
<b>Boosterläget avbryts automatiskt i förtid.</b>	Överhettningsskyddet har utlöst. ■ Se kapitel "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Överhettningsskydd".

# Hur du klarar av mindre fel själv

## Otillfredsställande resultat

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Uppkokningsautomatiken är inkopplad men innehållet i kokkärlet börjar inte koka.</b>	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
<b>Hällen respektive kokzonerna kan inte startas.</b>	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.
<b>Det uppstår lukt och ånga när du använder en ny häll.</b>	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.
<b>Det hörs ett fläktljud trots att hällen är avstängd.</b>	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 stekkarl. Dessa är perfekt anpassade till Miele's produkter vad gäller funktion och mått. Detaljerad information hittar du på Miele's hemsida.

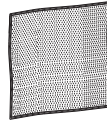
### **Rengörings- och vårdande medel**

#### **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](http://www.miele.se/service).

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

### 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.

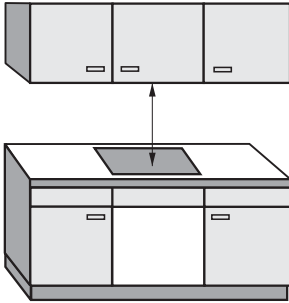
- ▶ Bänkskivans faner måste vara limmad med värmebeständigt lim (100°C), för att undvika att den lossnar eller deformeras. Även kantlisterna mot väggen måste vara värmebeständiga.
- ▶ Hällen får inte byggas in ovanför kylskåp, diskmaskiner, tvättmaskiner eller torktumlare.
- ▶ Hällen får endast byggas 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.

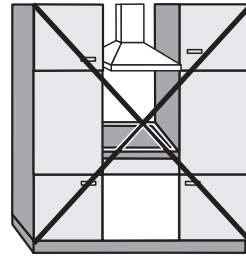
Det minsta avstånd som anges nedan ① måste hållas mot en hög skåp- eller rumsvägg på hällens baksida.

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.

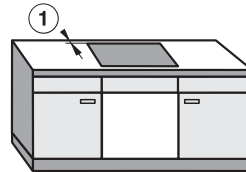
① Minsta avstånd **baktill** på ursågningen i bänkskivan till den bakre kanten av bänkskivan är 50 mm.

② Minsta avstånd **till höger** från ursågningen i bänkskivan till snickerier bredvid (till exempel ett högskåp) eller en vägg är 50 mm.

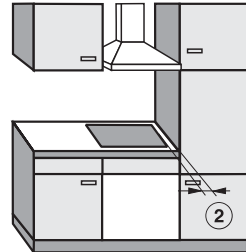
③ Minsta avstånd **till vänster** från ursågning i bänkskivan till bredvidstående snickerier (till exempel ett högskåp) eller en vägg: 50 mm.



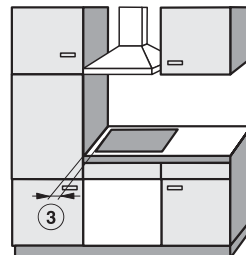
Ej tillåtet



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

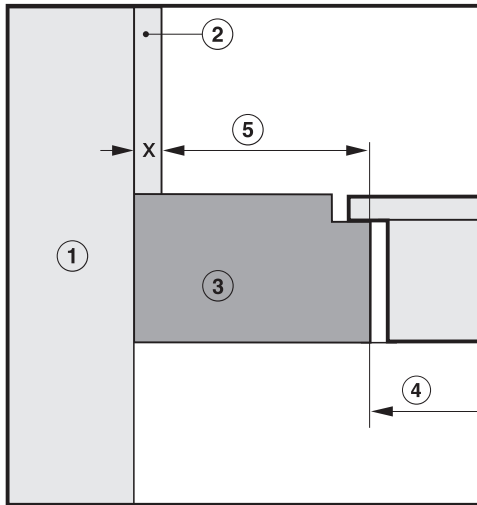
Om nischen ska kläs in måste det minsta avståndet mellan ursågningen i bänkskivan och nischinklädnaden hållas eftersom höga temperaturer kan förstöra eller förändra materialen.

Om nischinklädnaden består av brännbart material (till exempel trä) måste det minsta avståndet ⑤ mellan bänkskivans ursågning och nischinklädnaden vara 50 mm.

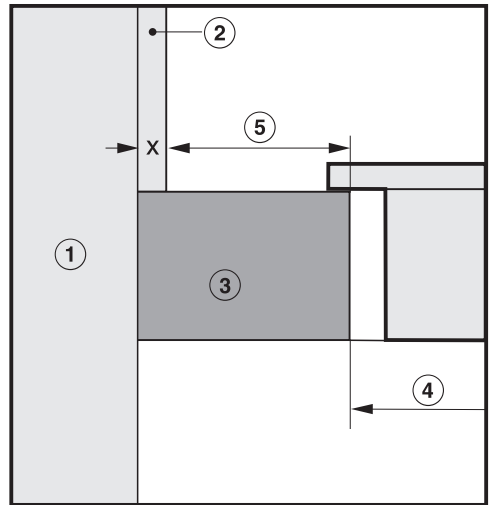
Om nischinklädnaden består av icke brännbara material (till exempel metall, natursten eller kakel) ska det minsta avståndet ⑤ mellan bänkskivans ursågning och nischinklädnaden vara 50 mm minus tjockleken på inklädnaden.

Exempel: tjocklek på nischinklädnad 15 mm  
50 mm - 15 mm = minsta avstånd 35 mm

## Hällar för planlimmad montering



## Hällar med ram eller fasettslipad kant



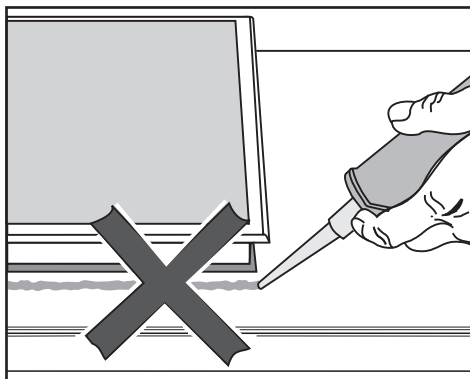
- ① Vägg
- ② Nischinklädnad mått  $x$  = tjocklek på nischinklädnad
- ③ Bänkskiva
- ④ Ursågning i bänkskivan
- ⑤ Minsta avstånd för  
**brännbart** material 50 mm  
**ej brännbart** material 50 mm - mått  $x$

# Installation

## Inbyggnadsanvisningar

### Ovanpåliggande montering

### Tätning mellan häll och bänkskiva



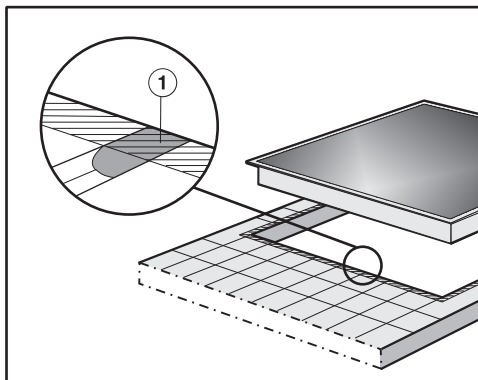
⚠ Skador på grund av felaktig inbyggnad.

Hällen och bänkskivan kan skadas vid en eventuell utbyggnad av hällen, om du tätar hällen med fogtätningssmedel.

Använd ingen fogtätning mellan häll och bänkskiva.

Tätningsskivan 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.

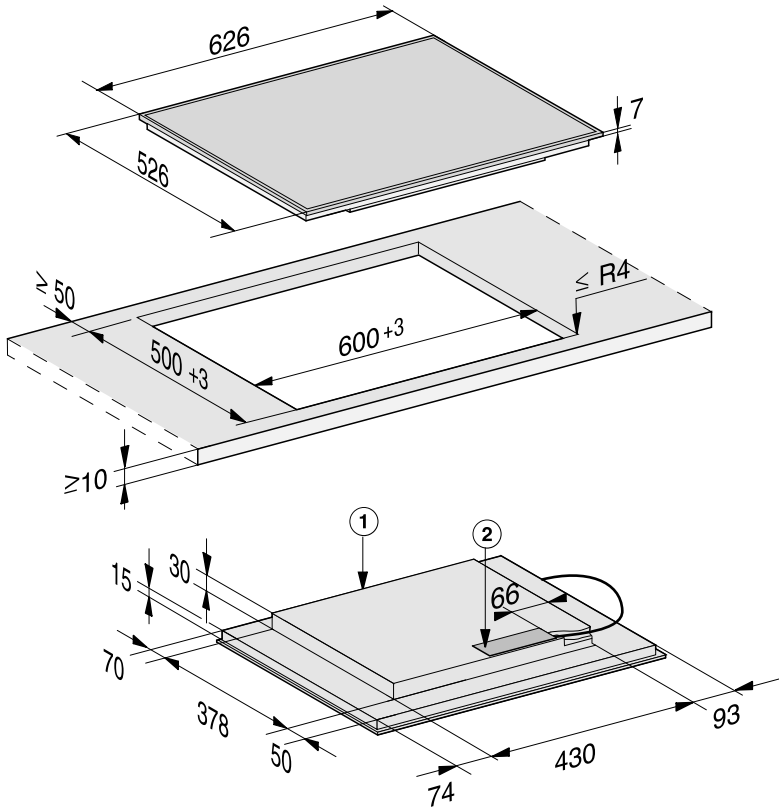
Byt alltid ut tätningslistan innan hällen byggs in igen.

# Installation

## Inbyggnadsmått – utan ram

Alla mått är angivna i mm.

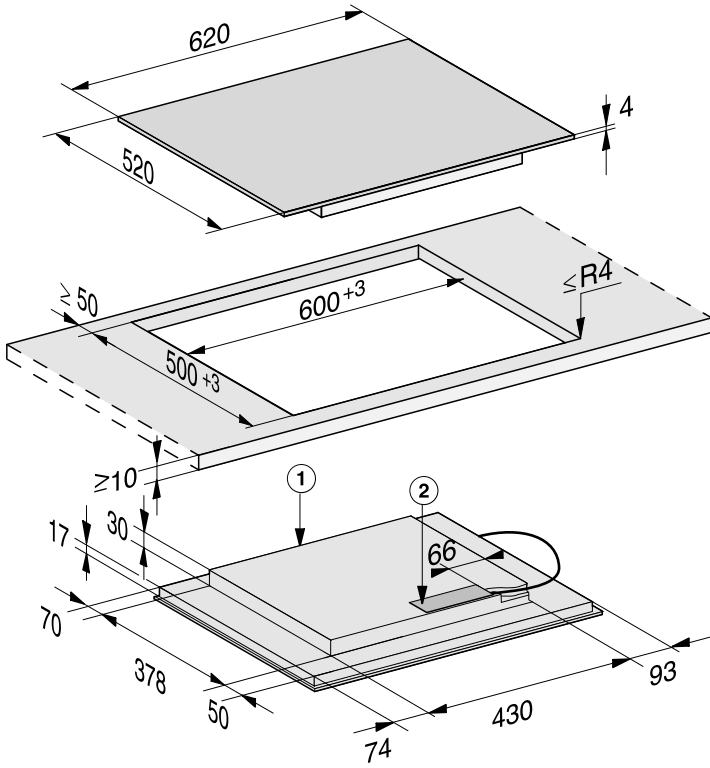
### KM 7564 FR



- ① fram
- ② Nätanslutningsdosa  
Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad



## KM 7564 FL



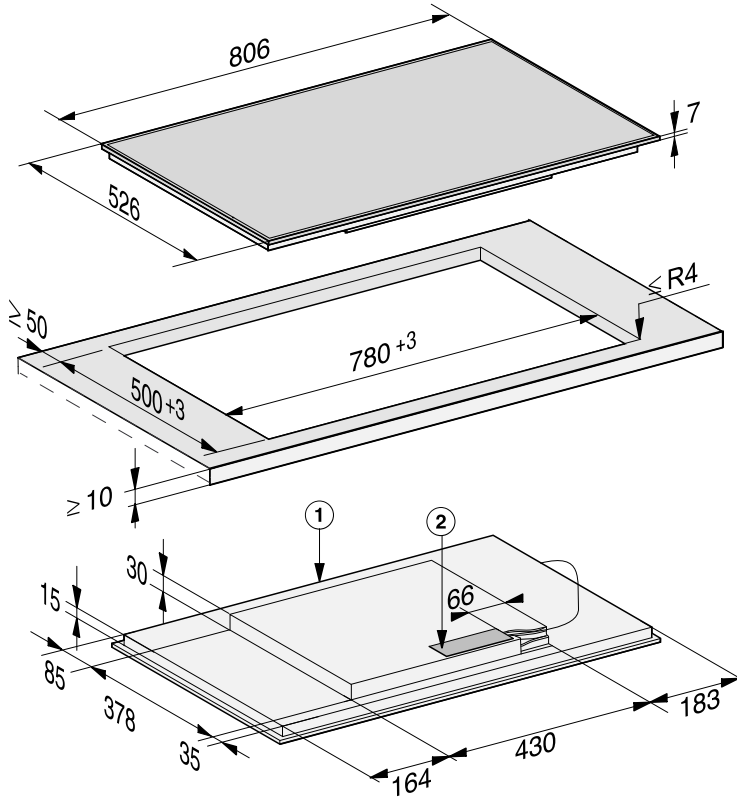
① fram

② Nätanslutningsdosa

Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad

# Installation

## KM 7574 FR

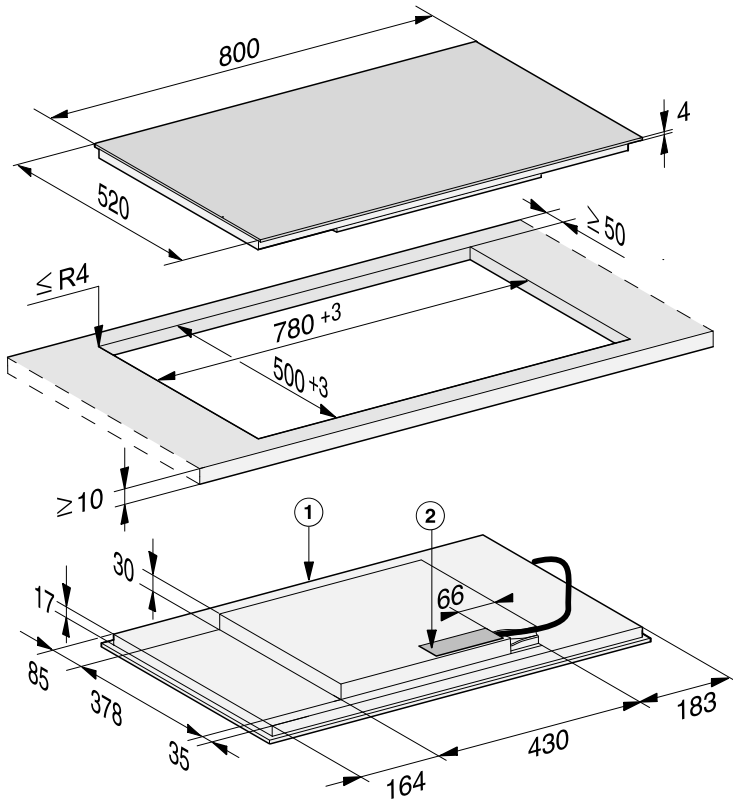


① fram

② Nätanslutningsdosa

Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad

## KM 7574 FL



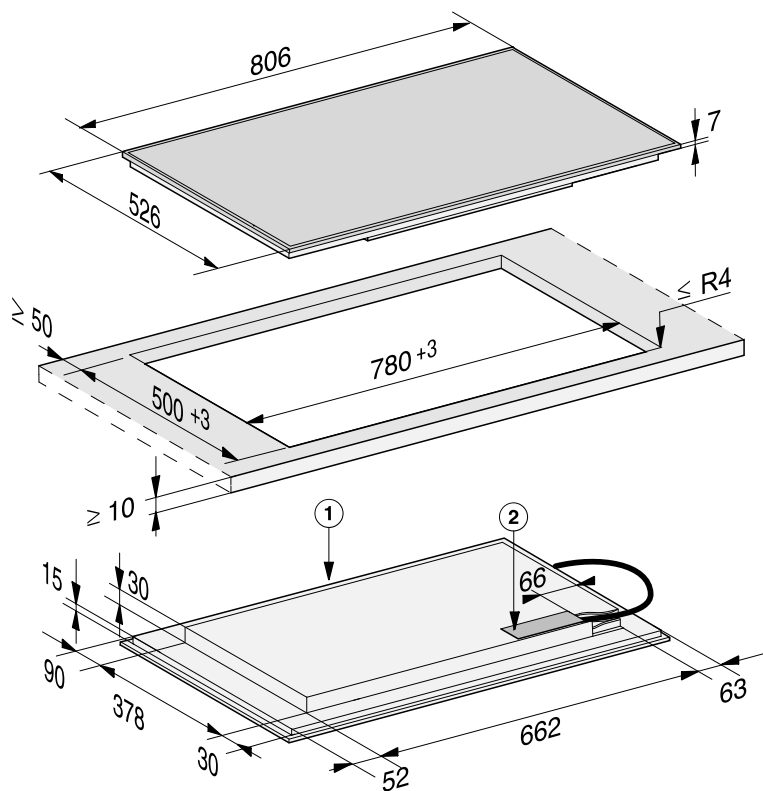
① fram

② Nätanslutningsdosa

Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad

# Installation

## KM 7575 FR

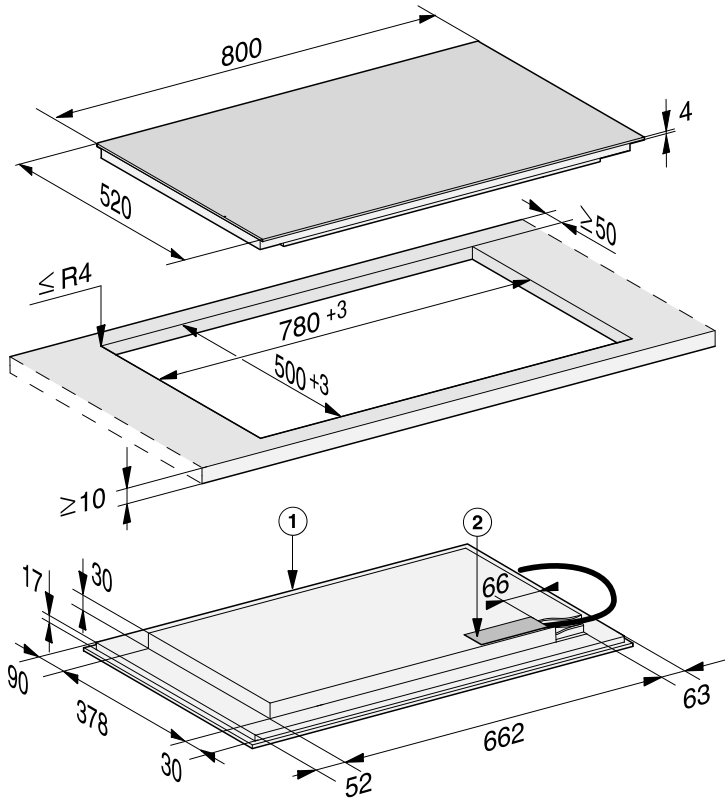


① fram

② Nätanslutningsdosa

Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad

## KM 7575 FL



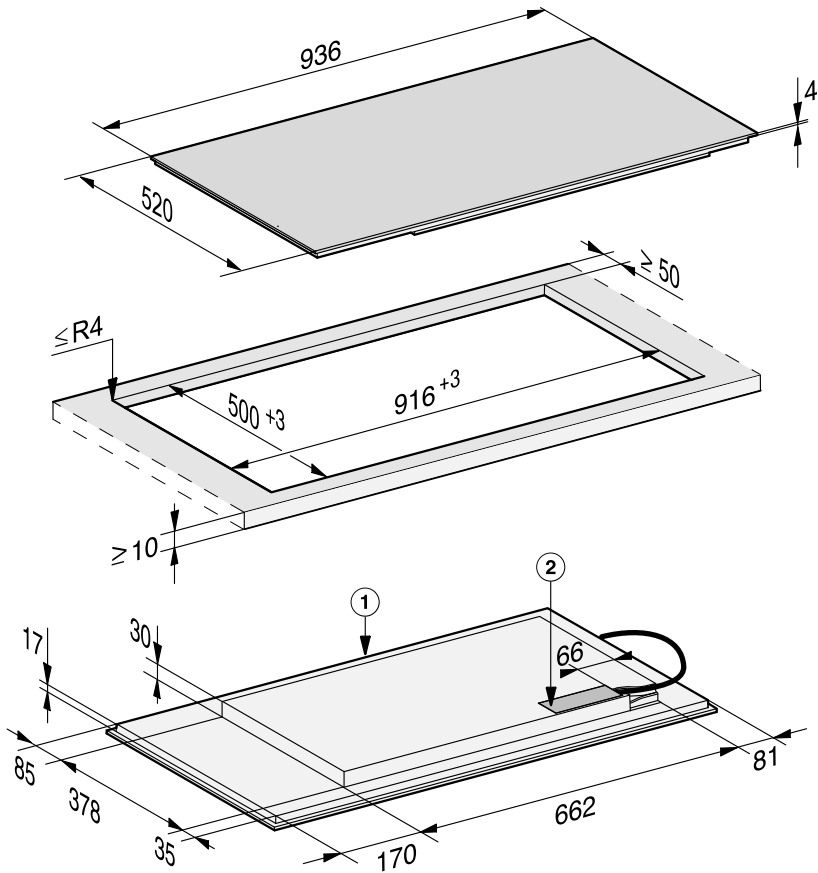
① fram

② Nätanslutningsdosa

Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad



## KM 7594 FL



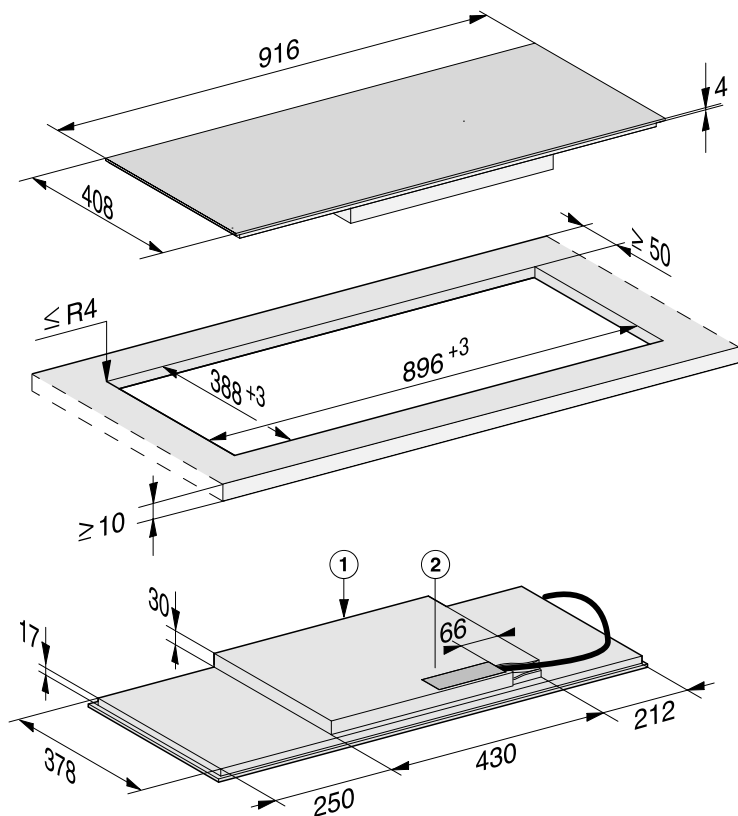
① fram

② Nätanslutningsdosa

Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad

# Installation

## KM 7684 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 tätninglisten under hällens kant. Spänn inte tätninglisten 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.

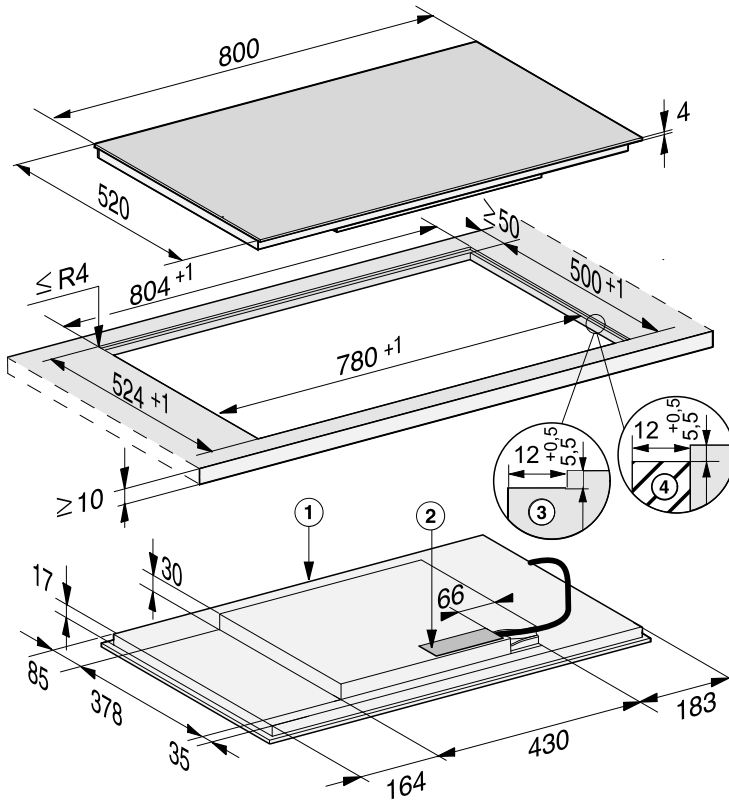
Om du vid monteringen konstaterar att ramens tätning inte ligger helt mot bänkskivan i hörnen kan hörnradien ( $\leq R4$ ) försiktigt utökas med en sticksåg.

- Anslut hällen till elnätet (se avsnittet “Installation – Elanslutning”).

- Kontrollera att hällen fungerar.



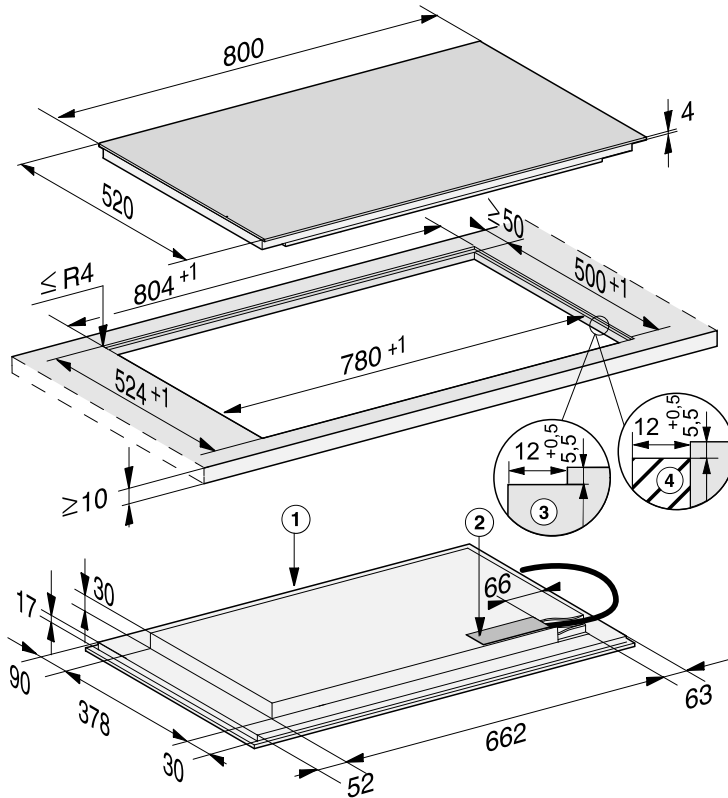
## KM 7574 FL



- ① fram
- ② Nätanslutningsdosa  
Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad
- ③ Stegfräsning bänkskiva av natursten
- ④ Trälister 12 mm (medföljer ej)

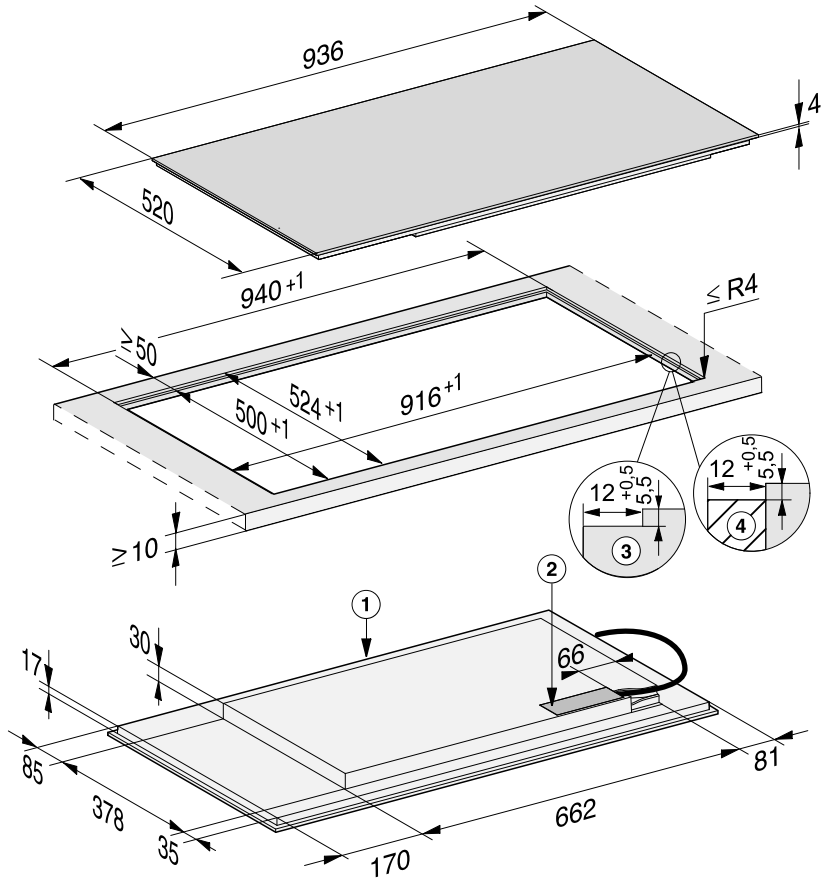
# Installation

## KM 7575 FL



- ① fram
- ② Nätanslutningsdosa  
Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad
- ③ Stegfräsning bänkskiva av natursten
- ④ Trälöst 12 mm (medföljer ej)

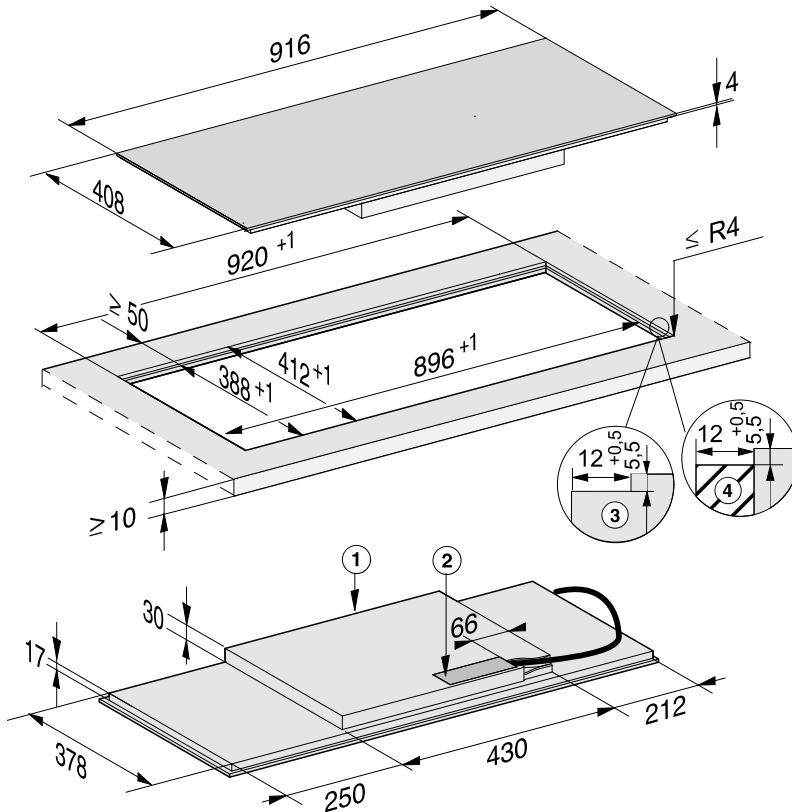
## KM 7594 FL



- ① fram
- ② Nätanslutningsdosa  
Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad
- ③ Stegfräsning bänkskiva av natursten
- ④ Trälist 12 mm (medföljer ej)

# Installation

## KM 7684 FL



- ① fram
- ② Nätanslutningsdosa  
Nätanslutningskabel (L = 1440 mm) medföljer produkten, ej monterad
- ③ Stegfräsning bänkskiva av natursten
- ④ Trälister 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 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.
- 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 (se avsnittet "Elanslutning").
- Kontrollera att hällen fungerar.
- Spruta temperaturbeständig silikon­tätning (minst 160 °C) i fogen mellan hällen och bänkskivan.

 Skador på grund av olämpligt tätningsmedel.


Olämpligt tätningsmedel kan skada natursten.

Använd uteslutande silikon­­tätning 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.

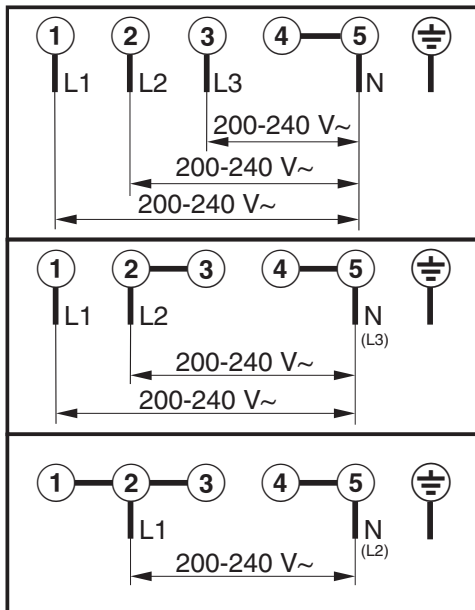
Använd vid byte av nätanslutningskabel endast kabeltypen H 05 VV-F med lämplig diameter. Du kan beställa nätanslutningskabeln hos tillverkaren eller Miele service.

# 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 7564
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. = 380,5x260 mm 2. = 380,5x260 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC <sub>elektrisk köksutrustning</sub> )	1. = 186,0 Wh/kg 2. = 186,0 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC <sub>elektriska hällar</sub> )	186,0 Wh/kg

## Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 7574
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. = 380,5x260 mm 4. = 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC <sub>elektrisk köksutrustning</sub> )	1. = 178,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC <sub>elektriska hällar</sub> )	181,3 Wh/kg

# Produktinformation

## Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 7575
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. = 380,5x250 mm 2. = 380,5x250 mm 3. = 380,5x250 mm 4. = 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC <sub>elektrisk köksutrustning</sub> )	1. = 186,0 Wh/kg 2. = 186,0 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC <sub>elektriska hällar</sub> )	186,0 Wh/kg

## Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellbeteckning	KM 7594
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. = 380,5x260 mm 2. = Ø 180-280 mm 3. = 380,5x260 mm 4. = 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC <sub>elektrisk köksutrustning</sub> )	1. = 186,0 Wh/kg 2. = 166,0 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC <sub>elektriska hällar</sub> )	179,3 Wh/kg

## Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Modellbeteckning</b>	KM 7684
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. = 380,5x260 mm 2. = 380,5x260 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräk- nat per kg (EC <sub>elektrisk köksutrustning</sub> )	1. = 186,0 Wh/kg 2. = 186,0 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC <sub>elek- triska hällar</sub> )	186,0 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](http://www.miele.se) under "Nedladdningsbara filer" på respektive produktsida.

För bruksanvisningar, service och information går du till Produktinformation under Kundservice på [www.miele.se](http://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](http://www.miele.se)

**Tyskland**

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

KM 7564 FR, KM 7564 FL, KM 7574 FR, KM 7574 FL,  
KM 7575 FR, KM 7575 FL, KM 7594 FR, KM 7594 FL,  
KM 7684 FL