

## Bruksanvisning Diskmaskin



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








<b>Säkerhetsanvisningar och varningar</b> .....	7
<b>Information om bruksanvisningen</b> .....	17
Information om layouten .....	17
<b>Leveransinnehåll</b> .....	18
<b>Beskrivning av diskmaskinen</b> .....	19
Översikt .....	19
Manöverpanel.....	20
Hur displayen fungerar .....	21
<b>Bidra till att skona miljön</b> .....	22
<b>Första gången diskmaskinen används</b> .....	23
Öppna luckan .....	23
Stänga luckan.....	23
Miele@home .....	24
Grundinställningar .....	25
Ställa in språk .....	25
Ställa in Miele@home .....	25
Ställa in klockan .....	26
Ställa in vattenhårdhet.....	26
Aktivera AutoDos.....	27
Avhärdningssalt .....	28
Fylla på salt första gången .....	29
Fylla på salt.....	30
Spolglans.....	31
Fylla på spolglans.....	32
När spolglansen är slut.....	32
<b>Inställningar</b> .....	33
Öppna menyn Inställningar .....	33
Ändra inställningar.....	33
Avsluta menyn Inställningar.....	33
Språk ▾ .....	34
Tid .....	34
Vattenhårdhet .....	35
AutoDos (automatisk diskmedelsdosering).....	35
Spolglans.....	36
Miele@home .....	36
Fjärrstyrning.....	39
Remote uppdatering.....	40
SmartStart .....	41

# Innehåll

---

EcoStart.....	41
Förbrukning (EcoFeedback) .....	43
Displayens ljusstyrka.....	44
Ljudstyrka.....	44
Indikering för påfylln.....	45
AutoOpen .....	45
Extra rent .....	45
Extra torrt.....	45
Mellansköljning 2 .....	46
Hygienfunktion .....	46
Värmeackumulator .....	46
Programversion .....	47
Butik .....	47
Fabriksinställningar.....	47
Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen .....	47
<b>Diska miljövänligt</b> .....	48
Ekonomisk diskning .....	48
EcoFeedback – visning av förbrukning .....	49
Värmeackumulator .....	50
<b>Placera disken</b> .....	51
Allmänna anvisningar .....	51
Överkorg.....	53
Justera överkorgen.....	56
Underkorg.....	57
Besticklåda.....	60
Placering i 3D-MultiFlex-lådan .....	60
Exempel på placering.....	61
Diskmaskin med besticklåda.....	61
<b>Diskmedel</b> .....	63
Diskmedelssorter .....	63
Diskmedelsdosering.....	64
Automatisk diskmedelsdosering/AutoDos .....	65
Aktivera AutoDos.....	65
Lägga in PowerDisk.....	66
Manuell diskmedelsdosering.....	68
Dosera diskmedel.....	68
Fylla på diskmedel.....	68
<b>Drift</b> .....	70
Starta diskmaskinen.....	70
Välja program.....	70

Visning av programtid.....	71
Starta ett program .....	71
Programslut .....	72
Energi .....	72
Stänga av diskmaskinen .....	73
Plocka ur disk.....	73
Avbryta program tillfälligt.....	74
Avbryta eller byta program .....	74
<b>Tillvalsfunktioner</b> .....	75
 Timer .....	75
 Aktivera fjärrstart .....	79
<b>Hjälp för programval</b> .....	80
<b>Programöversikt</b> .....	82
 Ytterligare program .....	84
<b>Programalternativ</b> .....	85
Välja tillvalsfunktioner .....	85
 IntenseZone.....	85
 Express.....	85
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	86
Rengöra diskutrymmet .....	86
Rengöra luckan och lucktätningen.....	87
Rengöra manöverpanelen .....	87
Rengöra ljuslisten .....	87
Rengöra fronten.....	88
Rengöra AutoDos .....	89
Rengöra spolarmarna.....	91
Kontrollera silarna i diskutrymmet .....	94
Rengöra silarna .....	94
Rengöra silen i vattentilloppet .....	96
Rengöra avloppspumpen .....	97
<b>Hur du klarar av mindre fel själv</b> .....	99
Tekniska fel.....	99
Felmeddelanden.....	100
Lucköppnare .....	101
Fel i vattentilloppet .....	102
Fel i vattenavloppet .....	103
Fel i AutoDos (automatisk diskmedelsdosering) .....	104
Fel på spolarmarna.....	106

# Innehåll

---

Allmänna problem med diskmaskinen .....	107
Ljud.....	108
Otillfredsställande diskresultat .....	109
<b>Miele service</b> .....	113
Få hjälp vid eventuella störningar .....	113
EPREL-databas .....	113
Mieles garanti .....	113
Anvisningar för testinstitut.....	114
<b>Extra tillbehör</b> .....	115
<b>Installation</b> .....	117
Mieles vattenskyddssystem .....	117
Vattentillopp.....	117
Föreskrift i Tyskland.....	118
Vattenavlopp.....	119
Elanslutning .....	121
<b>Tekniska data</b> .....	122
Konformitetsdeklaration .....	123

## 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.

▶ Denna diskmaskin är (beroende på modell) utrustad med en speciallampa på grund av speciella krav (som till exempel temperatur, fukt, kemisk beständighet, reptålighet och vibration). Denna lampa 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.

### 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.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

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

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

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

### Användning

▶ Tillsätt aldrig lösningsmedel i diskmaskinen. Explosionsrisk.

▶ Maskindiskmedel kan orsaka frätskador i huvud, ögon, näsa, mun och svalg. Undvik kontakt med diskmedel. Andas inte in pulverdiskmedel. Svälj inte diskmedel. Uppsök genast läkare om du har andats in eller svält diskmedel.

▶ Lämna inte diskmaskinens lucka öppen i onödan. Du kan skada dig på eller snubbla över luckan.

▶ Ställ eller sätt dig inte på den öppnade luckan. Diskmaskinen kan välta. Då kan du skada dig och skador kan uppstå på diskmaskinen.

▶ Diskgodset kan vara mycket varmt efter diskning i maskinen. Låt det därför svalna i diskmaskinen tills du kan ta i det utan att bränna dig.

▶ Använd endast diskmedel och spolglans för hushållsdiskmaskiner. Använd inget handdiskmedel.

▶ Använd inte industridiskmedel eller diskmedel för professionellt bruk. Sådana diskmedel kan orsaka materialskador och det finns risk för starka kemiska reaktioner (till exempel knallgasreaktion).

▶ Fyll inte på diskmedel (inte heller flytande diskmedel) i spolglansfacket. Diskmedel förstör spolglansfacket.

▶ Fyll inte på diskmedel (inte heller flytande diskmedel) i AutoDos (beroende på modell). AutoDos förstörs av löst diskmedel.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ 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.
- ▶ 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 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 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.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ 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*.

### Display

Information om diskmaskinens display utmärks av ett särskilt typsnitt som efterliknar displaytexten.

Exempel:

Om meddelandet Stäng luckan visas i displayen ...

# Leveransinnehåll

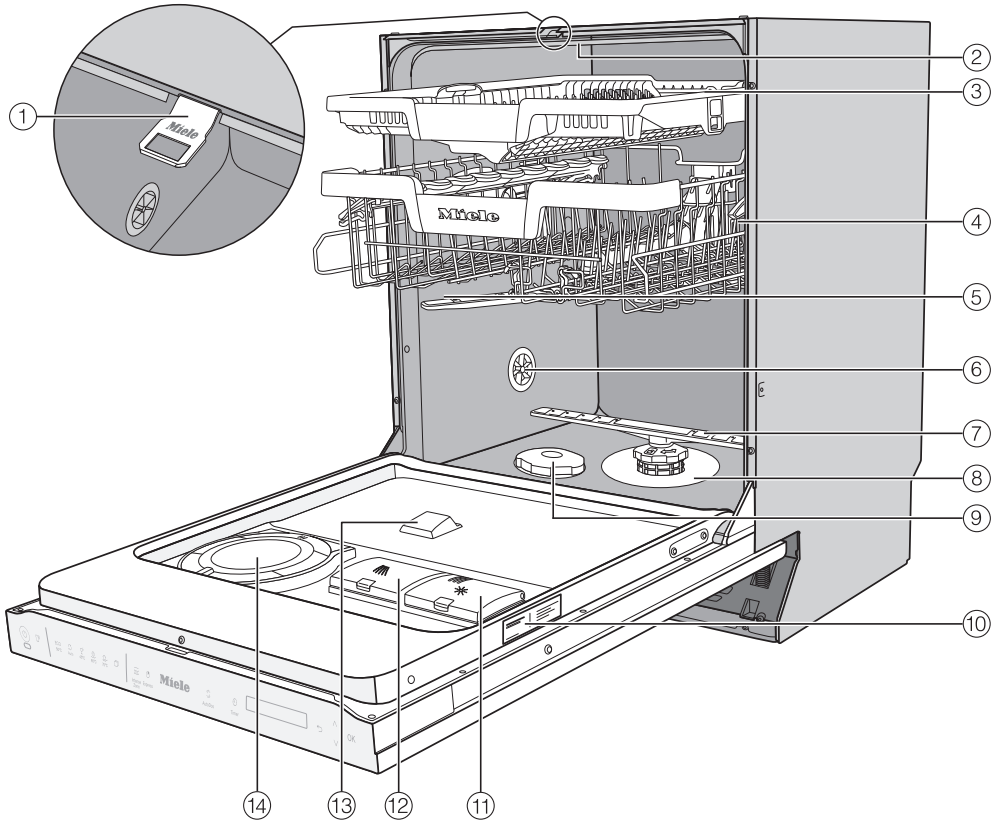
---

I leveransen ingår:

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

# Beskrivning av diskmaskinen

## Översikt



- |   |   |
|---|---|
| ① Skena till luckstängningen                    | ⑧ Silkombination                          |
| ② Övre spolarm                                  | ⑨ Saltbehållare                           |
| ③ 3D-MultiFlex-besticklåda (beroende på modell) | ⑩ Typskylt                                |
| ④ Överkorg (beroende på modell)                 | ⑪ Spolglansfack                           |
| ⑤ Spolarm mitten                                | ⑫ Diskmedelsfack                          |
| ⑥ Avluftningsventil                             | ⑬ Diskmedelsutsläpp från AutoDos          |
| ⑦ Nedre spolarm                                 | ⑭ AutoDos (automatisk diskmedelsdosering) |

# Beskrivning av diskmaskinen


## Manöverpanel



- ① Touchknapp På/Av  
Starta och stänga av diskmaskinen.
- ② Optisk funktionskontroll  
Visa ett pågående diskprogram när luckan är stängd.
- ③ Touchknapp Fjärrstart  
Aktivera/avaktivera tillvalet "Fjärrstart".
- ④ Programval  
ECO = ECO  
 Auto = Auto 45–65 °C  
 45 °C = Fin 45 °C  
 65 °C = QuickPowerWash 65 °C  
 75 °C = Intensiv 75 °C  
 = Ytterligare program/Inställningar
- ⑤ Touchknapp IntenseZone  
Förstärka rengöringseffekten i underkorgen.
- ⑥ Touchknappen Express  
Förkorta programtiden.
- ⑦ Touchknapp AutoDos  
Aktivera/avaktivera den automatiska diskmedelsdoseringen.
- ⑧ Touchknappen Timer  
Välja Senare start.
- ⑨ Display  
För mer information om hur displayen fungerar, se avsnittet "Beskrivning av diskmaskinen – Displayens funktioner".
- ⑩ Touchknappen tillbaka  
För att byta till föregående menynivå eller ta bort tidigare inställda värden.
- ⑪ Touchknappar   
Välja program.  
Ändra värden.  
Bläddra till andra menysidor.
- ⑫ Touchknappen OK  
Välja den meny punkt och värden som visas.  
Bekräfta meddelanden.

## Hur displayen fungerar


Via displayen kan du välja och ställa in följande:

- program
- timer
- Inställningar 



I displayen kan följande visas:

- programavsnitt
- beräknad resterande tid för programmet
- energi- och vattenförbrukning (EcoFeedback)
- eventuella felmeddelanden och anvisningar.

För att spara energi stängs diskmaskinen av efter några minuter om du inte trycker på någon touchknapp under denna tid.

För att koppla in diskmaskinen igen trycker du på touchknappen .

Med touchknappen *OK* bekräftar du meddelanden och inställningar samt byter till nästa meny eller till en annan menynivå.

Under  *Ytterligare program/Inställningar* visas en rullgardinsmeny  på höger sida i displayen. Här får du ytterligare valmöjligheter. Dessa valbara alternativ kan du se med touchknapparna  $\vee/\wedge$ .

I menyn “Inställningar” kan diskmaskinens elektronik anpassas till olika krav (se avsnittet “Inställningar”).

Det inställda valet markeras med en bock  $\checkmark$ .

När du vill lämna undermenyn igen, trycker du på touchknappen  $\leftarrow$  *tillbaka*.

Om du under flera sekunder inte trycker på någon touchknapp när du ställer in tid, växlar displayen tillbaka till föregående meny. Du måste då upprepa dina inställningar.

# 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.

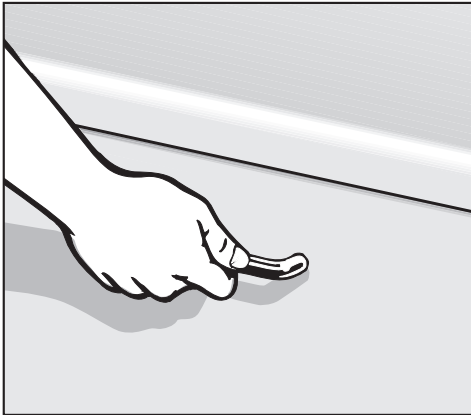
# Första gången diskmaskinen används

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 "Inställningar – 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 skällning 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.

## Stänga luckan

- Skjut in diskorgarna.
- 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

## Miele@home

Din diskmaskin 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 diskmaskinen och ditt wifi-nätverk.

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

- fjärrstyra diskmaskinen
- ta fram information om diskmaskinens driftläge
- ta fram upplysningar om diskmaskinens programförlopp

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

Kontrollera att signalen från ditt nätverk är tillräckligt stark där diskmaskinen 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<sup>®</sup> eller Google Play<sup>™</sup>.






# Första gången diskmaskinen används

## Grundinställningar

### Starta diskmaskinen

- Öppna luckan.
- Koppla in diskmaskinen med touchknappen .

När du startar diskmaskinen visas välkomstbilden och en välkomstmelodi hörs.

För information om hur displayen fungerar, se avsnittet "Beskrivning av diskmaskinen – Displayens funktioner".

### Ställa in språk

Displayen växlar automatiskt till inställning av språk.

- Välj önskat språk och vid behov även land med touchknapparna  $\vee/\wedge$  och bekräfta med *OK*.

Mer information om inställning av språk finns i avsnittet "Inställningar – Språk".

Det inställda språket är markerat med en bock  $\checkmark$ .

### Ställa in Miele@home

I displayen visas meddelandet Ställa in Miele@home.

- Om du vill installera Miele@home direkt så bekräftar du med *OK*.

**Tips!** Om du vill göra installationen senare så väljer du alternativet Hoppa över och bekräftar med *OK*.

Det finns två sätt att ansluta diskmaskinen till ditt nätverk:

- Välj önskad anslutningsmetod och bekräfta med *OK*.

1. Anslutning via app

2. Anslutning via WPS

Displayen och appen Miele leder dig genom följande steg.

Mer information om Miele@home finns i avsnittet "Inställningar – Miele@home".

# Första gången diskmaskinen används

---

## Ställa in klockan

Klockan uppdateras automatiskt när du ansluter till ett wifi-nätverk.

Displayen växlar till inställning av tid.

Inställd tid behövs för att använda funktionen "Timer".

■ Ställ in timmar med touchknapparna  $\nabla/\wedge$  och bekräfta med *OK*.

■ Därefter ställer du in minuterna och bekräftar med *OK*.

Om du håller touchknapparna  $\nabla$  eller  $\wedge$  intryckta räknas siffrorna automatiskt upp eller ner.

## Ställa in vattenhårdhet

Displayen växlar till inställning av vattenhårdhet.

- 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).

Eventuellt framtida servicearbete underlättas om du känner till vattnets hårdhetsgrad.

Anteckna därför vattnets hårdhetsgrad här:

\_\_\_\_\_ °dH

Förinställd hårdhetsgrad vid leverans är 14 °dH.

■ Ställ in hårdhetsgraden på uppställningsplatsen och bekräfta med *OK*.

Mer information om inställning av vattenhårdhet finns i avsnittet "Inställningar – Vattenhårdhet".

# Första gången diskmaskinen används

## Aktivera AutoDos


Displayen växlar till inställningen av den automatiska diskmedelsdoseringen (se avsnittet “Diskmedel – Automatisk diskmedelsdosering/AutoDos”).

Även när du inte vill använda den automatiska diskmedelsdoseringen så måste du ta bort transportsäkring-  
en från PowerDisk-facket före det första programförloppet (se avsnittet “Diskmedel – Aktivera AutoDos”).



Du kan aktivera den automatiska diskmedelsdoseringen.

När du inte vill använda den automatiska diskmedelsdoseringen så kan du dosera diskmedlet manuellt via diskmedelsfacket (se avsnittet “Diskmedel – Manuell diskmedelsdosering”).

- Välj önskad inställning och bekräfta med *OK*.

Denna inställning gäller för alla program och kan när som helst ändras med hjälp av touchknappen  *AutoDos*.

Sedan visas meddelanden.

När du har bekräftat detta meddelande med *OK* visas de båda indikeringarna för påfyllning  Fyll på salt och  Fyll på spolglans.

- Fyll vid behov på salt och spolglans (se avsnitten “Första gången diskmaskinen används – Avhärningssalt – Spolglans”).
- Bekräfta meddelandena med *OK*.

På displayen visas kort det valda programmet och motsvarande touchknapp lyser.

Sedan visas eventuellt prognosen för det valda programmets energi- och vattenförbrukning under ett par sekunder. Sedan växlar displayen till visning av den beräknade programtiden för valt program.

# Första gången diskmaskinen används

## Avhärdningssalt

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 avhärddas. Detta sker automatiskt i den inbyggda avhärddaren. Avhärddaren är lämpad för en vattenhårdhet upp till 70 °dH.

För att avhärddarens funktion ska bibehållas så måste den avhärddas regelbundet. Den avhärddas vid var 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 avhärddningsintervallet.

För att kunna avhärda vattnet behöver avhärddaren salt.


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

Om vattenhårdheten på uppställningsplatsen konstant ligger **under 5 °dH** behöver **inget salt** fyllas på. Indikeringen för påfyllning av salt stängs av automatiskt enligt vattenhårdhetens inställning (se avsnittet "Inställningar – Vattenhårdhet").

 Om det finns diskmedel i avhärddaren så förstörs den.

Diskmedel förstör avhärddaren.

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

 Skador på grund av olämpliga saltyper.

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

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 "Inställningar – Indikering för påfyllning av salt och spolglans").

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.

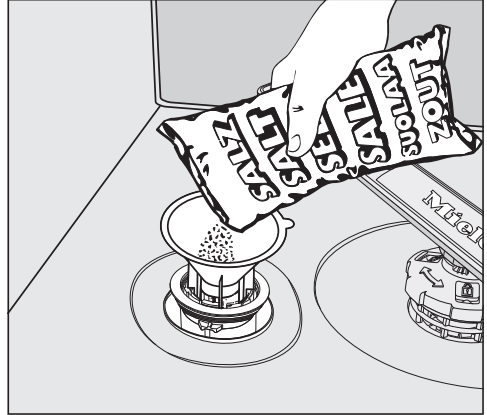
- Ta ut underkorgen ur diskmaskinen och öppna saltbehållarens lock.



 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 programslut när indikeringen för påfyllning  Fyll på salt visas.
- Bekräfta med *OK*.

Indikeringen för påfyllning av salt slocknar.



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 saltkoncentrationen inte är tillräckligt hög kan indikeringen för påfyllning av salt fortsätta att lysa efter det att salt har fyllts på. I detta fall trycker du på *OK* igen.


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.

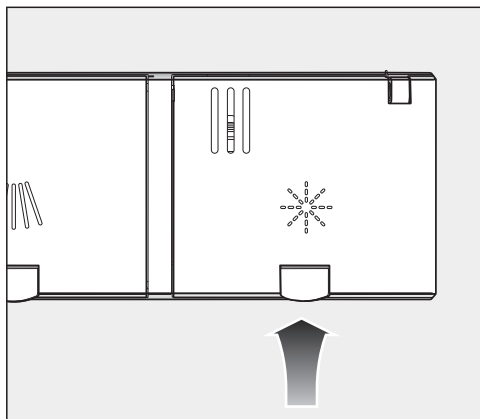
Ett optimalt disk- och torkresultat får du genom att använda vanligt diskmedel tillsammans med separat dosering av salt och spolglans.

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

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

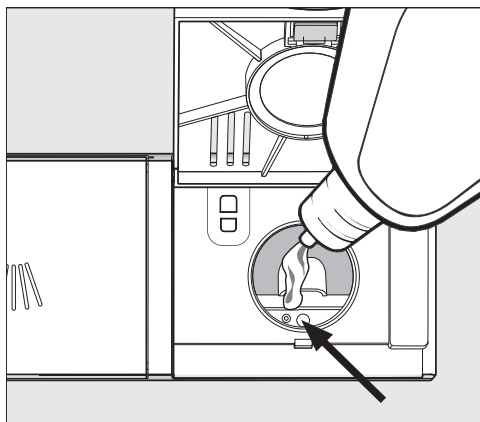
# Första gången diskmaskinen används

## Fylla på spolglans



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

Luckan öppnas.



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

Spolglansfacket rymmer cirka 110 ml.

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

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

För att få ett optimalt diskresultat kan du programmera spolglansdoseringen (se avsnittet "Inställningar – Spolglans").

## När spolglansen är slut

När indikeringen för påfyllning ✱ Fyll på spolglans visas räcker spolglansen till ytterligare 2–3 diskomgångar.



- Fyll på spolglans i tid.
- Bekräfta med OK.

Indikeringen för påfyllning av spolglans slocknar.




Med inställningarna kan diskmaskinens elektronik anpassas till olika krav. Du kan när som helst ändra inställningarna.

## Öppna meny Inställningar

- Koppla in diskmaskinen med touchknappen  om den inte redan är inkopplad.
- Tryck på touchknappen  "Ytterligare program/Inställningar".

På displayen visas de första av de ytterligare programmen.


- Använd touchknapparna  $\vee/\wedge$  för att välja menypunkten Inställningar  och bekräfta med OK.

På displayen visas inställningsmenyns första punkt.

För information om hur displayen fungerar, se avsnittet "Beskrivning av diskmaskinen – Displayens funktioner".

## Ändra inställningar

- Använd touchknapparna  $\vee/\wedge$  för att välja den menypunkt som du vill ändra och bekräfta med OK.

Den valda inställningen i undermenyn är markerad med en bock .

- Använd touchknapparna  $\vee/\wedge$  för att välja önskad inställning och bekräfta med OK.
- När du vill lämna undermenyn igen, trycker du på touchknappen  $\leftarrow$  "tillbaka".

Displayen växlar till ovanstående meny-nivå.

## Avsluta meny Inställningar

- Tryck på touchknappen  $\leftarrow$ .

Displayen växlar tillbaka till meny .


# Inställningar


---

## Språk

Displaytexterna kan visas på olika språk.

Via undermenyn Språk  kan du ändra det språk som visas i displayen och även land om det behövs.

Flaggan efter ordet Språk  fungerar som hjälp ifall ett språk som man inte förstår är inställt.

I sådana fall väljer du den meny punkt som är markerad med en flagga, tills undermenyn Språk  visas.

## Tid

Inställd tid behövs för att använda funktionen "Timer".

### Ställa in tidsformat

Du kan välja om tiden ska visas med 24- eller 12-timmarsvisning.

- Välj meny punkten Tidsformat.
- Välj önskad inställning och bekräfta med *OK*.

### Ställa in klockan

Du kan ställa in aktuell tid.

- Välj meny punkten Ställ in.
- Ställ in timmar med touchknapparna  $\vee/\wedge$  och bekräfta med *OK*.  
Därefter ställer du in minuterna och bekräftar med *OK*.

Tidsinställningen sparas.

## Vattenhårdhet

Din diskmaskin är utrustad med en avhårdare.

- 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 °dH = 0,18 mmol/l = 1,78 °fH

## Ställa in vattenhårdhet

- Ställ in hårdhetsgraden på uppställningsplatsen och bekräfta med **OK**.

## AutoDos (automatisk diskmedeldosering)

Den automatiska doseringen anpassar mängden diskmedel till valt program. I programmet *Auto 45–65 °C* sker detta oberoende av hur smutsigt diskgodset är.

Om du vill förlänga användningstiden för PowerDisk kan du minska doseringsmängden. Detta kan medföra att programmets diskeffekt försämras. Om du vill förbättra rengöringseffekten kan du öka doseringsmängden. Detta minskar användningstiden för PowerDisk.

## Ställa in Doseringsmängd

För att få ett optimalt diskresultat kan du programmera doseringsmängden för PowerDisk.

- Välj menypunkten **Doseringsmängd** och bekräfta med **OK**.
- Välj önskad inställning och bekräfta med **OK**.

# Inställningar

---

## 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.

## Miele@home

Din diskmaskin är utrustad med en integrerad wifi-modul.

Du kan ansluta diskmaskinen till ditt wi-fi-nätverk.

Detta höjer energiförbrukningen, även när diskmaskinen är avstängd.

Ytterligare meny punkter läggs till i menyerna "Inställningar – Miele@home".

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

Det finns fler sätt att ansluta diskmaskinen till ditt nätverk:

## Anslutning via app

Appen Miele kan laddas ner utan kostnad från Apple App Store<sup>®</sup> eller Google Play Store<sup>™</sup>.



- Välj menypunkten Anslutning via app och bekräfta med *OK*.
- Följ instruktionerna i appen.

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

- fjärrstyra diskmaskinen
- ta fram information om diskmaskinens driftläge
- ta fram upplysningar om diskmaskinens programförlopp
- ställa in ett Miele@home nätverk med andra maskiner från Miele som har wifi.

## Anslutning via WPS

Förutom att ansluta till nätverket med hjälp av appen Miele rekommenderar vi att du ansluter diskmaskinen till ditt wifi-nätverk via WPS (Wi-Fi Protected Setup).

Din wifi-router måste ha möjlighet till WPS.

- Bekräfta meddelandet Tryck på WPS-knappen med *OK*.
- Aktivera funktionen "WPS" på din router inom 2 minuter.
- Om det inte gick att ansluta, bekräfta meddelandet med *OK*.

Om det inte gick att ansluta kan det bero på att du inte aktiverade WPS på din router tillräckligt snabbt. Upprepa stegen ovan nämnda steg.

# Inställningar

---

## Avaktivera

Du kan stänga av modulen om du inte vill använda diskmaskinens wifi-modul.

- Välj menypunkten *Avaktivera* och bekräfta med *OK*.

I menyn *Miele@home* visas nu inte lägre *Avaktivera* utan menypunkten *Aktivera*.

## Aktivera

Om du vill ansluta diskmaskinen till ditt wifi-nätverk så kan du koppla in wifi-modulen.

- Välj menypunkten *Aktivera* och bekräfta med *OK*.

I menyn *Miele@home* visas nu inte lägre *Aktivera* utan menypunkten *Avaktivera*.

## Visa Anslutningsstatus

Du kan se diskmaskinens aktuella anslutningsstatus.

- Välj menypunkten *Anslutningsstatus* och bekräfta med *OK*.
- Med touchknapparna  $\vee/\wedge$  kan du visa wifi-signalen, namnet på din router och aktuell IP-adress efter varandra.
- Bekräfta meddelandena med *OK*.

## Ställa in på nytt

Denna meny punkt visas först när du redan har anslutit diskmaskinen till ditt wifi-nätverk.

## Anslutning via app

- Välj menypunkten *Anslutning via app* och bekräfta med *OK*.
- Följ instruktionerna i appen.

## Anslutning via WPS

- Välj menypunkten *Anslutning via WPS* och bekräfta med *OK*.
- Följ anvisningarna i displayen.

## Återställ

Denna meny punkt visas först när du redan har anslutit diskmaskinen till ditt wi-fi-nätverk.


Under denna meny punkt kan du återställa alla inställningar för wifi-modulen till fabriksinställningar.

Återställ nätverkskonfigurationen innan du lämnar in diskmaskinen för återvinning, säljer den eller tar en använd diskmaskin i drift. Endast så garanteras att alla personliga uppgifter är borttagna och att den tidigare ägaren inte längre har åtkomst till maskinen.

- Välj meny punkten Återställ och bekräfta med OK.

## Fjärrstyrning

Denna meny punkt visas bara om din diskmaskin ingår i ditt nätverk (se avsnittet "Inställningar – Miele@home").

Om du vill avaktivera alternativet Fjärrstyrning permanent så kan du ställa in detta under den här meny punkten. Du kan då inte längre välja touchknappen  förrän du ändrar inställningen igen.

Även när funktionen Fjärrstyrning är avstängd kan du hämta information om diskmaskinen via appen Miele. Du kan dock inte starta något program och inte ändra inställningar.

# Inställningar

## Remote uppdatering

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 diskmaskin uppdateras. Om det finns en ny uppdatering för din diskmaskin, 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 diskmaskinen 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 RemoteUpdates innehåll och omfång finns i appen Miele.

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

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

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 diskmaskinen under en pågående uppdatering. I så fall avbryts uppdateringen och kommer inte installeras.
- Vissa programuppdateringar kan bara göras av Miele service.



## SmartStart

Denna meny punkt visar bara om din diskmaskin ingår i ditt nätverk (se avsnittet "Inställningar – Miele@home").

Med funktionen SmartStart kan du få diskmaskinen att starta automatiskt vid en tid när elleverantörens tariff är som lägst.

För att kunna använda denna funktion behöver du eventuellt ytterligare tekniskt tillbehör.

Om du har aktiverat SmartStart Tillåt så visar menyn "Timer" ⌚ för det valda programmet inte längre EcoStart, utan SmartStart. Diskmaskinen startas då in om den inställda tiden av en signal från din elleverantör.

Om du inte skickar någon startsignal inom angiven tid kommer diskmaskinen att starta automatiskt.

## EcoStart

För att diska så billigt som möjligt kan du använda tidsvariabla eltariffer med EcoStart (se avsnittet "Tillvalsfunktioner – Timer").

Med detta kan din diskmaskin starta automatiskt på de tider då elen är som billigast.

För att kunna använda detta val måste du först ställa in upp till tre eltariffstidszoner i vilka din diskmaskin kan starta. Du kan tilldela dessa tidszoner olika prioritet. Tidszonen med billigast el får prioritet 1.

Hör med din elleverantör vilka tider det är billigast.

När du har ställt in eltariffstidszonerna kan du med hjälp av EcoStart ställa in önskat senast programslut för programmet.

Diskmaskinen startar då automatiskt i den billigaste tidszonen. Programmet är klart senast den inställda sluttiden.

# Inställningar

---

## Ställa in eltariffer

Innan du kan använda tillvalet EcoStart, måste du ställa in minst en eltariff.

- Välj en eltariff T1–T3, som du vill ställa in, med hjälp av touchknapparna  $\vee/\wedge$  och bekräfta med *OK*.

Början av den valda eltariffstiden visas och sifferblocket för timmar är markerat.

- Ställ in början av tiden i timmar och minuter med hjälp av touchknapparna  $\vee/\wedge$  och bekräfta båda med *OK*.

Slutet av den valda eltariffstiden visas och sifferblocket för timmar är markerat.

- Ställ in slutet av tiden i timmar och minuter med hjälp av touchknapparna  $\vee/\wedge$  och bekräfta båda med *OK*.

Eltariffstiden sparas och den tillhörande prioriteten visas.

- Ställ in önskad prioritet med touchknapparna  $\vee/\wedge$  och bekräfta med *OK*.
- Bekräfta meddelandet med *OK*.

Eltariffstidszonen aktiverades.

## Ändra eltariffstidszoner

Du kan ändra början, slut eller prioritet för en eltariffstidszon.

- Välj en eltariff T1–T3, som du vill ändra, med hjälp av touchknapparna  $\vee/\wedge$  och bekräfta med *OK*.
- Välj den inställning som du vill ändra och bekräfta med *OK*.
- Ändra inställning med touchknapparna  $\vee/\wedge$  och bekräfta med *OK*.
- Bekräfta meddelandet med *OK*.

Ändringen sparades.

## Radera eltariffstidszoner

Du kan radera inställningarna för en eltariffstidszon och därmed avaktivera denna tidszon för tillvalet EcoStart.

- Välj en eltariff T1–T3, som du vill radera, med hjälp av touchknapparna  $\vee/\wedge$  och bekräfta med *OK*.
- Välj till exempel T1 radera och bekräfta med *OK*.
- Välj till exempel T1 verkligen radera och bekräfta med *OK*.

Inställningarna för den valda eltariffstidszonen återställs.

- Bekräfta meddelandet med *OK*.

Eltariffstidszonen raderades.

## Förbrukning (EcoFeedback)

Du kan ställa in om det valda programets energi- och vattenförbrukning ska visas. En prognos över beräknad förbrukning visas då före ett program och efter programmet visas den verkliga förbrukningen.

I denna meny kan du också visa totalförbrukningen av energi och vatten för alla diskprogram som har körts i diskmaskinen (se avsnittet “Diska miljövänligt – EcoFeedback – visning av förbrukning”).

### Visa Förbrukning

- Välj menypunkten Visning förbrukning och bekräfta med *OK*.
- Välj önskad inställning och bekräfta med *OK*.

### Visa Total förbrukning

- Välj menypunkten Total förbrukning och bekräfta med *OK*.
- Med touchknapparna  $\vee/\wedge$  kan du visa värdena för Energi och Vatten.

Du kan ställa tillbaka värdet för den totala förbrukningen till 0.

- Välj menypunkten Återställ och bekräfta med *OK*.
- Välj menypunkten ja och bekräfta med *OK*.
- Bekräfta meddelandet med *OK*.

Värdena återställs till 0.

# Inställningar

---

## Displayens ljusstyrka

Du kan ställa in ljusstyrkan på displayen i 7 olika lägen.

## Ljudstyrka

Vid aktiverade ljudsignaler signaleras programslut och eventuella fel av en tonföljd.

### Ljudsignaler vid fel

Varningssignalen som hörs vid ett fel, ljuder fyra gånger i intervaller med en kort paus.

Den varningssignal som ljuder vid fel kan inte stängas av.


### Ljudsignaler

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

Du kan ställa in ljudstyrkan på ljudsignalerna vid programslut i sju olika nivåer. Om inget läge är valt så är signalen avstängd.

### Knappljud

Varje knapptryckning bekräftas med en ljudsignal.

Du kan ställa in ljudstyrkan i sju olika nivåer. Om inget läge är valt så är signalen avstängd (med undantag för  På/Av).

### Välkomstmelodi

När du stänger av och sedan slår på diskmaskinen så hörs en kort melodi.

Du kan stänga av denna melodi.

## Indikering för påfylln.

Om du alltid använder diskmedel med fler funktioner eller den automatiska doseringen av diskmedel med Miele PowerDisks (om sådan finns) och störs av indikeringarna för påfyllning av salt och spolglans, så kan du stänga av dem.

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

## AutoOpen

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

Om du vill kan du stänga av denna funktion.



Skador på grund av vattenånga. Vattenången 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.

## Extra rent

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

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

Om du kopplar in funktionen så gäller den för alla program tills du kopplar från den (förutom i programmet *ECO*).

## Extra torrt

Du kan välja den här funktionen för att öka programmets torkeffekt.

När du aktiverar denna funktion så förlängs programtiderna och klarsköjningstemperaturerna höjs. Energiförbrukningen kan öka.

Om du kopplar in funktionen så gäller den för alla program tills du kopplar från den (förutom i programmet *ECO*).

# Inställningar

---

## Mellansköljning 2

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

När denna funktion aktiveras kan vattenförbrukningen öka.

Om du kopplar in funktionen så gäller den för alla program tills du kopplar från den (förutom i programmet *ECO*).

## Hygienfunktion

Om du för det mesta använder diskprogram med lägre disktemperatur (<50 °C) finns det risk att det uppstår bakterier och lukt i diskutrymmet (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Hygienfunktion”).

När du har aktiverat denna funktion visar diskmaskinen, efter flera användningar av program med låg temperatur, ett meddelande som rekommenderar att ett program med hög temperatur ska användas.

## Värmeackumulator

Denna diskmaskin är utrustad med en värmeackumulator (se avsnittet “Diska miljövänligt – Värmeackumulator”).

### Välja Status

Om du inte vill använda värmeackumulatoren kan du stänga av denna funktion. Därmed ökar energiförbrukningen.

- Välj menypunkten *Status*.
- Välj önskad inställning och bekräfta med *OK*.

### Tömma manuellt

Du kan tömma värmeackumulatoren manuellt, till exempel om maskinen inte ska användas på ett tag eller om den ska transporteras.

- Kontrollera att diskmaskinen är korrekt ansluten.
- Välj menypunkten *Tömma manuellt*.

Förloppet startar omedelbart.

## Programversion

Om du behöver kontakta Miele service kan du se elektronikens programversion.

## Butik

Endast för återförsäljare.

Diskmaskinen har ett demoprogram som återförsäljarna kan använda.

## Fabriksinställningar

Du kan återställa alla inställningar för diskmaskinen till fabriksinställning.

Inställningarna för wifi-modulen (om sådan finns) måste återställas separat (se avsnittet "Inställningar, Miele@home").

- Välj Återställ och bekräfta med OK.

## 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.

## 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.
- Välj programmet *SolarSpar* för en varmvattenanslutning (se avsnittet "Installation – Vattentillopp"). Under detta program så värms inte diskvatten upp.
- Följ diskmedelstillverkarens doseringsanvisningar.
- Reducera mängden diskmedel med  $\frac{1}{3}$  när du använder diskmedel i pulverform eller flytande diskmedel om diskkorgarna endast är halvfulla.



## EcoFeedback – visning av förbrukning

Via funktionen “Förbrukning” får du information om din diskmaskins energi- och vattenförbrukning (se avsnittet “Inställningar – Förbrukning”).

I displayen kan följande information visas:

- en prognos för förbrukningen före programstart
- den faktiska förbrukningen efter programslut
- diskmaskinens totala förbrukning.

### 1. Förbrukningsprognos

När du har valt ett diskprogram visas först programnamnet och därefter prognosen för energiförbrukning  $\text{⏏}$  och vattenförbrukning  $\text{⏏}$ .

Förbrukningsdiagnosen visas som ett stapeldiagram. Ju mer av stapeldiagrammet (■■■) som syns, desto högre är energi- och vattenförbrukningen.

Värdet förändras beroende på valt program, programalternativ, förhållanden på uppställningsplatsen och mängden diskgoods.

Displayen växlar automatiskt från förbrukningsprognosen till resttidsvisningen.

Förbrukningsprognosen är aktiverad vid leverans. Du kan också stänga av denna funktion (se avsnittet “Inställningar – Förbrukning”).

### 2. Visa förbrukning

Vid programslut visas den faktiska energi- och vattenförbrukningen för diskprogrammet.

- Öppna eventuellt luckan vid programslut.
- Bekräfta meddelandet Förbrukning (OK) med OK.

Genom att stänga av diskmaskinen efter programslut raderas de faktiska förbrukningsvärdena för det färdiga diskprogrammet.

### 3. Total förbrukning

Du kan visa totalförbrukningen av energi och vatten för alla diskprogram som har körts (se avsnittet “Inställningar – Förbrukning”).

# Diska miljövänligt


---

## Värmeackumulator

Denna diskmaskin är utrustad med en värmeackumulator där det rena vattnet förvärms och lagras för att spara energi. Mot slutet av diskomgången fylls värmeackumulatören åter med rent vatten som lagras där till nästa diskomgång.

Om du inte vill använda den här funktionen kan du stänga av den (se avsnittet “Inställningar – Värmeackumulator”).

Om vattnet i värmeackumulatören inte har använts på flera veckor tappas det av och pumpas ut automatiskt av hygieniska skäl. Detta förlopp tar några minuter och startar även om diskmaskinen är avstängd eller luckan öppen. Kontrollera att diskmaskinen är korrekt ansluten.

Displayen förblir släckt under tömningen av värmeackumulatören. Om du trycker på touchknappen  visas meddelandet Tömma ackumulator på displayen. Inga andra funktioner är tillgängliga under detta förlopp.

Den automatiska tömningen kan inte avbrytas.

Det följande programförloppet utförs med ökad vatten- och energiförbrukning.

Du kan tömma värmeackumulatören manuellt om diskmaskinen ska transporteras, till exempel vid en flytt (se avsnittet “Inställningar – Värmeackumulator”).


Värmeackumulatorns funktion är endast meningsfull om diskmaskinen är ansluten till kallvatten.

Stäng därför av denna funktion om din diskmaskin är ansluten till varmvatten.

## Allmänna anvisningar

Avlägsna grova matrester från diskgodset.

Disken behöver inte sköljas av under rinnande vatten.

 Skador orsakade av aska, sand, vax, smörjfett eller färg. Dessa material orsakar missfärgningar i diskmaskinen som sedan inte går att få bort. Diska inte diskgoods med dessa typer av smuts i diskmaskinen.

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

- Diskgodset ska inte ligga i eller på varandra så att de täcker varandra.
- Ställ diskgodset så att vattenstrålarna kommer åt överallt. Endast på så vis kan allt bli rent.
- Kontrollera att allt diskgoods står stadigt.
- Föremål som koppar, glas, skålar och kastruller ska placeras med öppningen neråt.
- Högt och smalt diskgoods, som till exempel vaser och flaskor, ska inte ställas i diskkorgens hörn utan i mitten av diskkorgen. På så vis når vattenstrålarna dessa bättre.
- Diskgoods med kupad botten placeras lutande så att vattnet kan rinna av ordentligt.

- Se till att spolarmarna inte blockeras av diskgoods som är alltför högt eller som sticker ut från diskkorgen ovanför. Kontrollera gärna detta genom att vrida runt spolarmarna för hand.
- Se till att små föremål inte ramlar genom diskkorgen. Små delar som till exempel lock bör placeras i 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.

# Placera disken

## Ej lämpligt disk gods


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

## Silver

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

**Silver** som polerats med **silverputsmedel** kan fortfarande vara fuktigt och fläckigt efter diskningen eftersom vattnet 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 diskas i diskmaskin (till exempel glas från Riedel).
- Använd diskmedel som innehåller glasskyddande ämnen.

## 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.

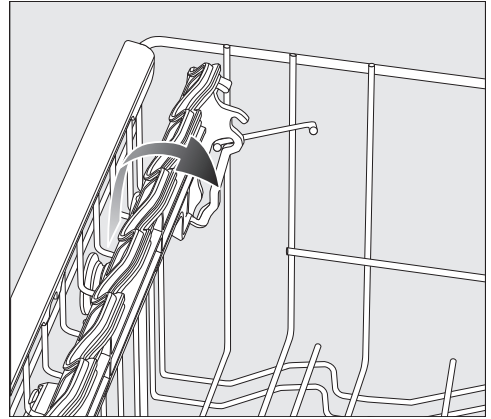
Vid diskning utan överkorg kan vatten rinna ut ur diskmaskinen.

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 sopslevar 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.

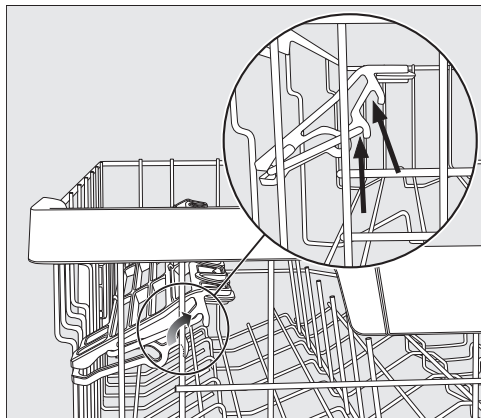


- Fäll ner glashållaren.
- Du kan fälla upp glashållaren om du behöver mer plats för högt disk-gods.

## Placera disken

### Anpassa FlexCare-glashållaren

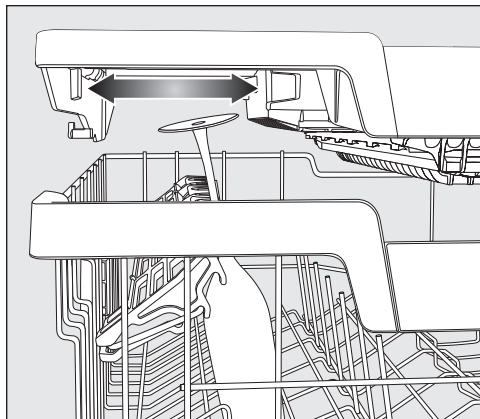
Du kan ställa in hållarens höjd och djup i två lägen. Då kan du ställa högre disk-gods under glashållaren och lägga större kärl på den.



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

### Placering på silikonkuddar i FlexCare-glashållaren

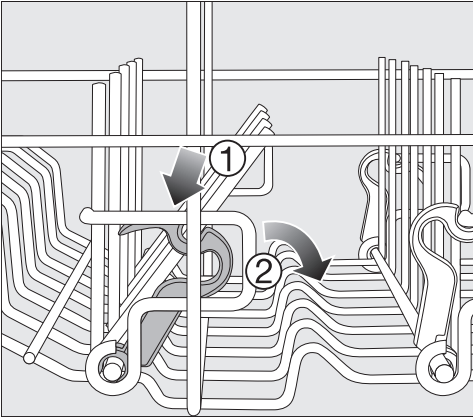
På glashållarens silikonkuddar står glas med hög fot stabilt.



- 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”).

## Fälla ner pinninsatser

Du kan fälla ner varannan pinne på de två pinninsatserna på höger sida för att enklare kunna sätta in större porslin, till exempel skålar.



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

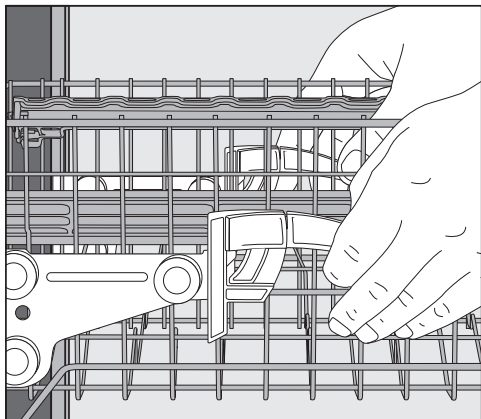
# Placera disken

## Justera överkorgen

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

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

- Dra ut överkorgen.



## För att höja överkorgen:

- Dra korgen uppåt tills den hakar fast.

## För att sänka överkorgen:

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

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



## Underkorg

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

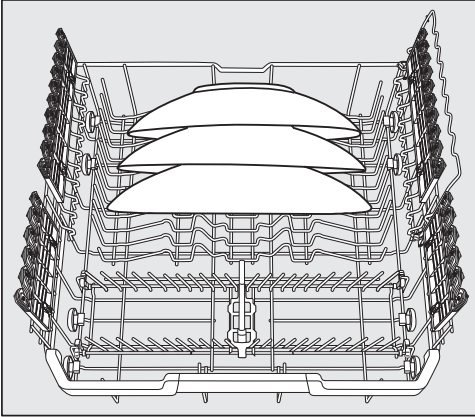
### Placering i underkorgen

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

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

### Placering i MultiComfort-zon

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



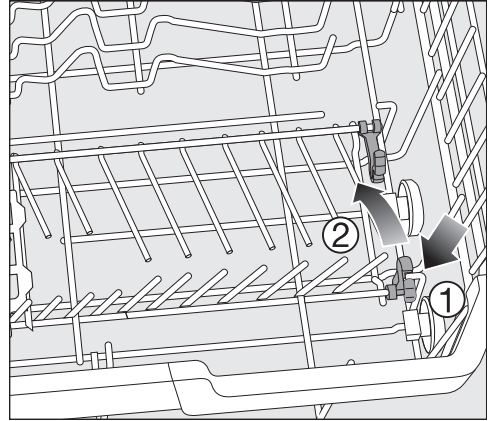
- Ställ större tallrikar i mitten av underkorgen.

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

### Fälla ner pinninsatser

De främre pinninsatserna används för placering av tallrikar, sopptallrikar, fat, skålar och kaffefat.

De bakre pinninsatserna kan fällas ner och därmed ge plats åt större diskgoods som kastruller, pannor och skålar.



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

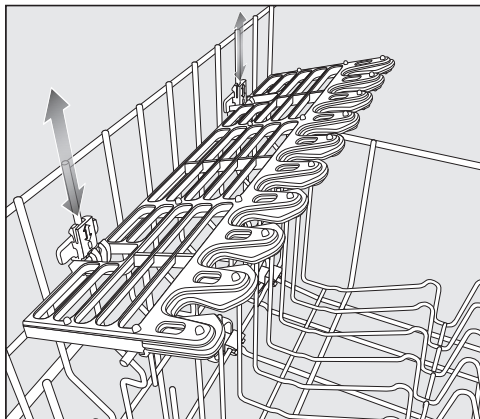
# Placera disken

## Placering i FlexCare-glashållare med MultiClips

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

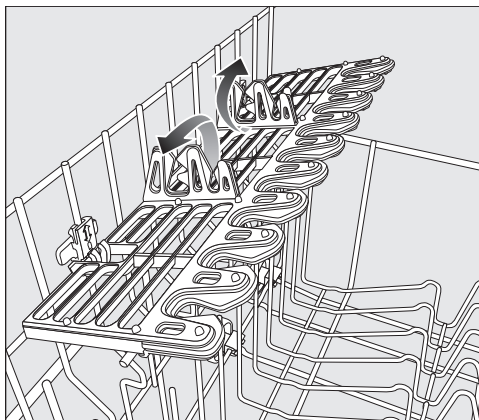
- Glas med hög fot, till exempel vin-, champagne- eller konjaksglas, kan du luta mot eller hänga i öppningarna i hållaren.
- Behöver du mer plats för högt disk-gods, kan du fälla upp glashållaren.

Höjden på glashållaren går att ställa in i två lägen.

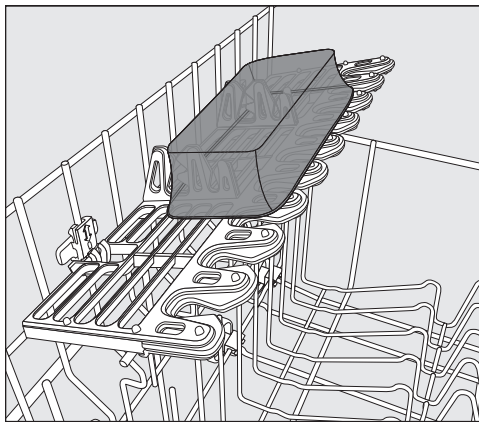


- Skjut glashållaren till önskad höjd tills fästena snäpper fast upp till eller ner till.

Med MultiClips kan du fästa lätt disk-gods på glashållaren, till exempel plast-delar.



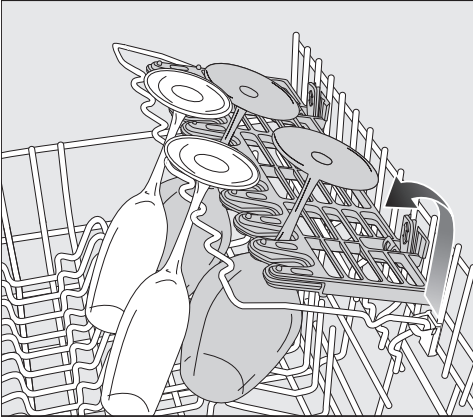
- Fäll upp MultiClips.



- Sätt fast lätt disk-gods på MultiClips.

## Placering i glashållare

I glashållaren står glas med hög fot stabilt.

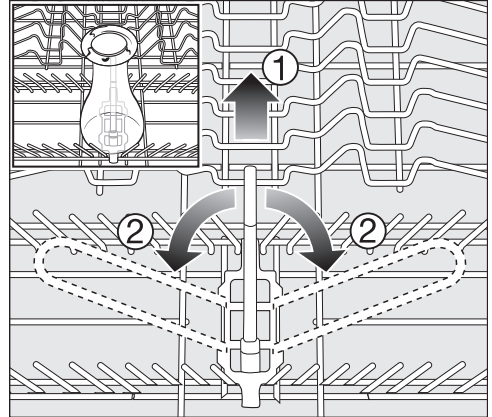


- Fäll ner glashållaren och ställ de höga glasen mot den.

## Fälla ner flaskhållare

Flaskhållaren ser till att smalt disk gods som till exempel nappflaskor står säkert.

- Fäll upp flaskhållaren och tryck ner den för att sätta den i position.



- Dra upp flaskhållaren i det gula handtaget ① och fäll den åt sidan ② när du inte behöver den.

# Placera disken

## Besticklåda

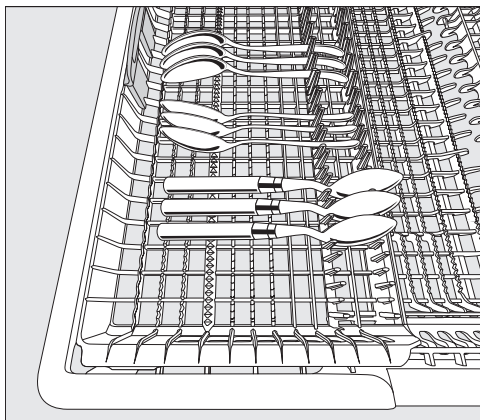
För placering av porslin och bestick, se avsnittet "Placera disken – Exempel på placering".

- Placera besticken i 3D-MultiFlex-låda.

### 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.



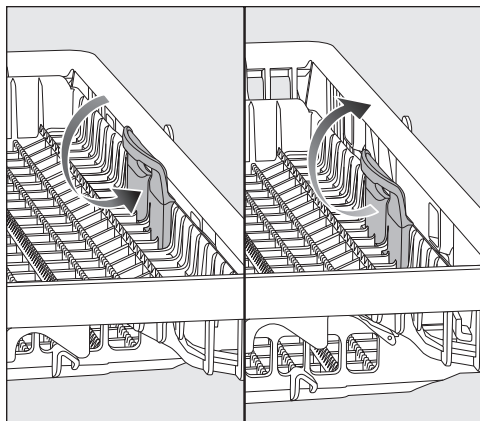
- Om skedar med runda eller ovalskaft inte kan läggas mellan hållarna kan du vända dem så att skedbladen ligger mellan hållarna i stället.

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 tårtpadar) så att inte den övre spolarmen blockeras.

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.

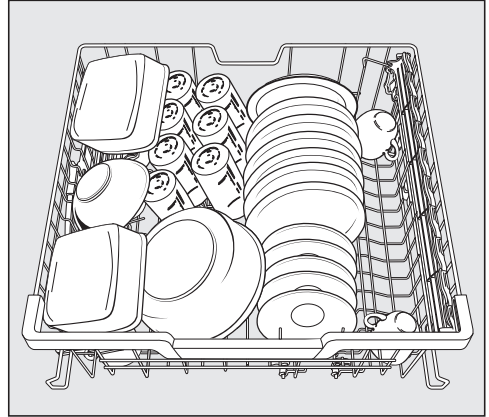
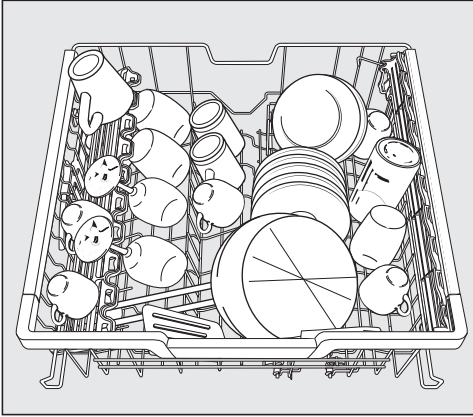


- Dra insatsen med den gula spaken inåt och ställ insatsen i en av de två positionerna.

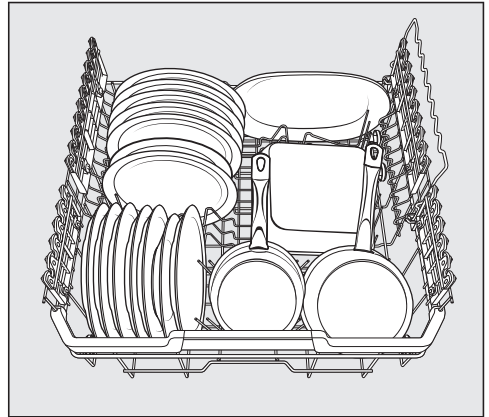
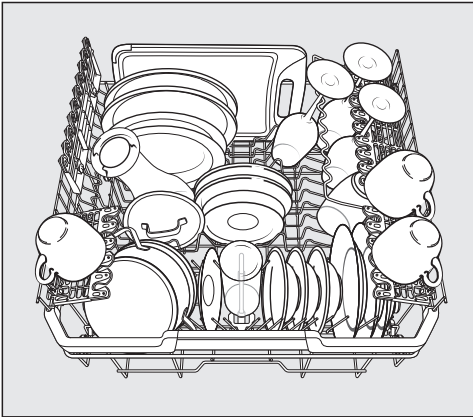
## Exempel på placering

### Diskmaskin med besticklåda

#### Överkorg



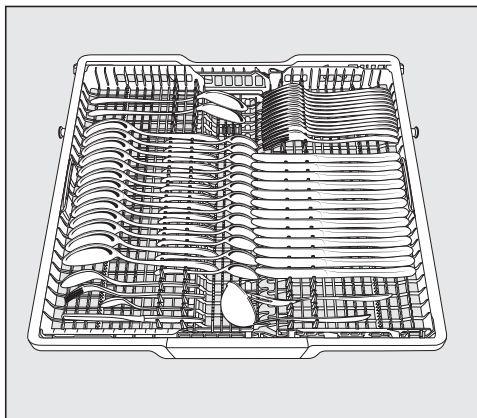
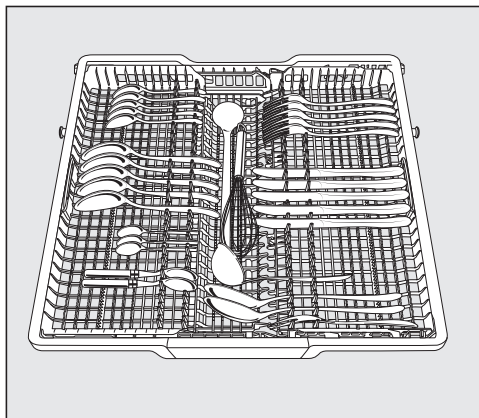
#### Underkorg



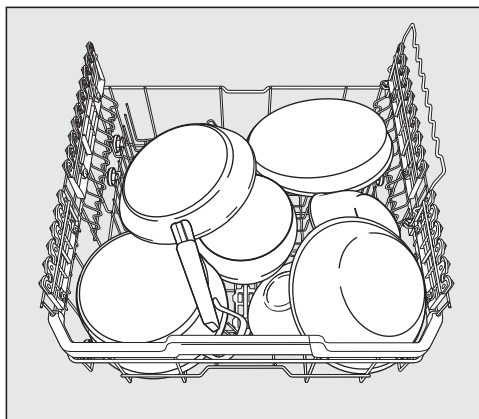
# Placera disken

---


## Besticklåda



## Starkt nersmutsad disk



## Diskmedelssorter

 Skador på grund av olämpliga diskmedel.

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

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

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

Huvudsakligen säljs milt alkaliska diskmedel med enzymer och syrebaserat blekmedel.

Det finns olika typer av diskmedel:

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


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

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

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

# Diskmedel

---

 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).

## Diskmedelsdosering

Du har två möjligheter för att dosera diskmedel.

Under den automatiska diskmedelsdoseringen doserar AutoDos automatiskt nödvändig diskmedelsmängd i varje programförlopp efter insättning av en PowerDisk (se avsnittet "Diskmedel – Automatisk diskmedelsdosering/Auto-Dos").

När du inte vill använda den automatiska diskmedelsdoseringen så kan du även dosera diskmedlet manuellt. För detta måste du fylla nödvändig diskmedelsmängd i diskmedelsfacket före varje programförlopp (se avsnittet "Diskmedel – Manuell diskmedelsdosering").



## Automatisk diskmedelsdoser- ing/AutoDos

Innan du kan använda den automatiska diskmedelsdoseringen måste du lägga in en PowerDisk med pulverdiskmedel i PowerDisk-facket.

En PowerDisk innehåller diskmedel för cirka 20 diskningar, oberoende av vilket program som används.

Du kan köpa PowerDisks i Miele's online-shop, via Miele's reservdelsavdelning eller hos din Mieleåterförsäljare.





Risk för frätskador orsakade av diskmedelsrester.

Diskmedel har en frätande effekt. Detta kan innebära en hälsorisk och leda till skador på ytor. Om det uppstår fel eller otätheter i AutoDos kan det komma diskmedelsrester på golvet framför diskmaskinen.

Ta alltid bort eventuella diskmedelsrester.

## Aktivera AutoDos

- Koppla in diskmaskinen med touchknappen .
- Innan du använder PowerDisk-facket första gången tar du bort transportsäkringen och ser till att avfallshanteraren är ordentligt.
- Lägg in en PowerDisk (se avsnittet "Automatisk diskmedelsdoser-  
ing/AutoDos" – Lägg in PowerDisk").

Funktionen  AutoDos aktiveras automatiskt.

I displayen visas meddelandet AutoDos aktiverat.

Denna inställning gäller för alla program och kan när som helst ändras med hjälp av touchknappen  AutoDos.

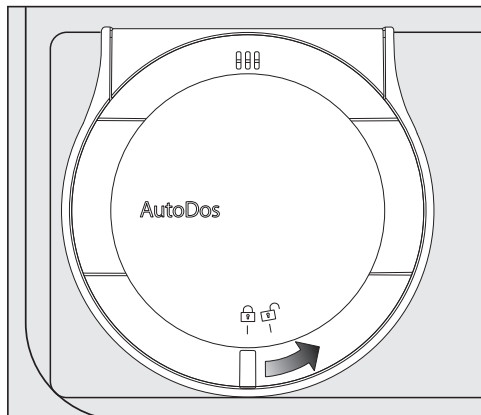
Om inget program har startats under 48 timmar så roterar PowerDisk automatiskt så att inte diskmedlet klumpar sig. I displayen visas då ett meddelande Pulver Refresh pågår när diskmaskinen är inkopplad. Det sker ingen dosering av diskmedel.


# Diskmedel

## Lägga in PowerDisk

Slå på diskmaskinen innan du byter PowerDisk så att diskmaskinen känner av den nya PowerDisk som satts in.

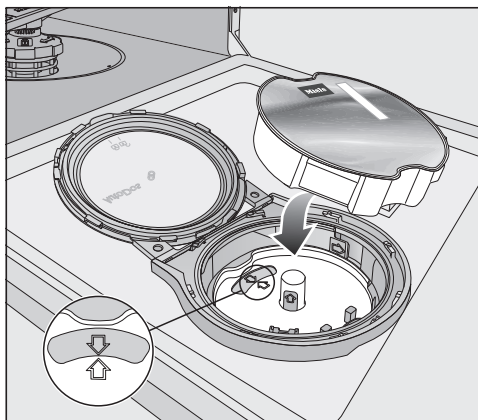
Byt ut PowerDisk först när meddelandet PowerDisk tom. Avaktivera AutoDos med OK. visas.



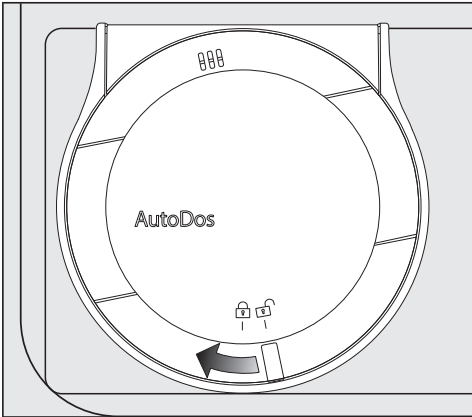
- Vrid upp locket på AutoDos  och öppna det.

I displayen visas meddelandet AutoDos-lock öppet.

- Ta ut förbrukad PowerDisk.





- Om de två pilarna i hållaren för PowerDisk och i siktfönstret inte pekar mot varandra så tar du ut hållaren för PowerDisk (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Rengöra AutoDos").
- Sätt tillbaka hållaren så att pilarna pekar mot varandra och att hållaren ligger plant. Greppa hållaren för Power Disk vid de gula greppytorna och inte vid fästet på sidan.
- Lägg in en ny PowerDisk och tryck ner den tills ligger plant.



Diskmedelpulvret måste vara torrt så att det inte klumpar sig.  
Fyll inte AutoDos med vätska.

För att AutoDos ska fungera optimalt kontrollerar du AutoDos varje gång du byter PowerDisk och rengör AutoDos vid behov (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Rengöra AutoDos").

- Stäng locket på AutoDos och vrid det tills lockets handtag sitter precis under symbolen .

Om inte PowerDisk sitter korrekt i startposition så vrids den automatiskt och funktionen  *AutoDos* aktiveras.

Vänta tills denna process är avslutad innan du startar ett program.

Locket måste vara stängt på AutoDos så att inte AutoDos skadas.  
Stäng alltid locket på AutoDos, innan du stänger diskmaskinens lucka.  
Annars kan AutoDos skadas.

Det går inte att starta ett program om locket på AutoDos är öppet.

# Diskmedel

## Manuell diskmedelsdosering

Dosera diskmedlet manuellt när du har avaktiverat den automatiska diskmedelsdoseringen med touchknappen

 *AutoDos*.

### Dosera diskmedel

I diskmedelsfacket ryms max 50 ml diskmedel.

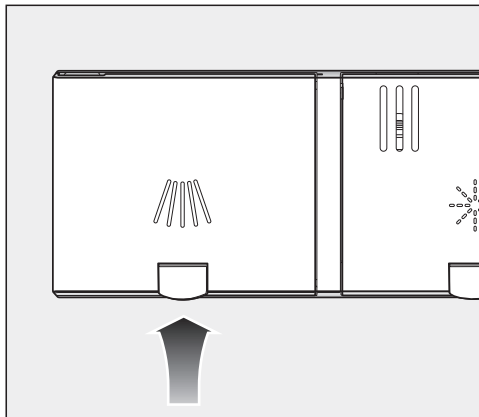
I diskmedelsfacket finns markeringar som doseringshjälp och som visar: 20, 30, max. När luckan är öppen i vågrätt läge visar den ungefärlig nivå i ml och den maximala fyllnadshöjden.


- 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*.

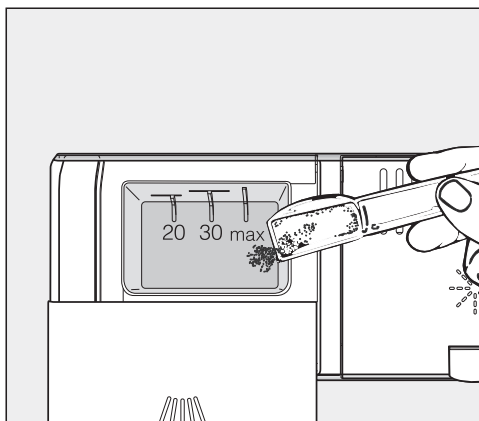
## Fylla på diskmedel



- Lyft den gula knappen på diskmedelsfackets lucka .

Luckan öppnas.

Luckan är också öppen efter ett avslutat diskprogram.

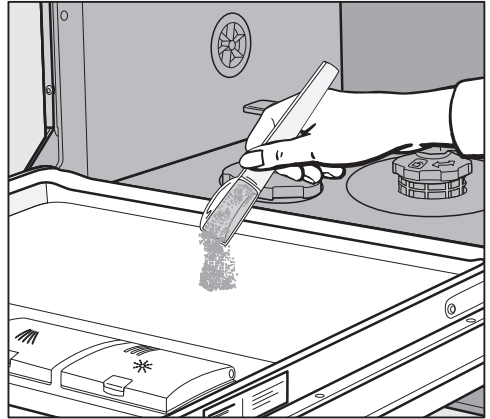


- Fyll på diskmedel i diskmedelsfacket.
- Skjut luckan på diskmedelsfacket tills den är stängd.

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.

- Avaktivera den automatiska diskmedelsdoseringen vid behov.
- 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 touchknappen .  
Om diskmaskinen tidigare var avstängd längre än 1 minut, så måste du trycka lite längre på touchknappen  (torkskydd).

På displayen visas kort det valda programmet och motsvarande touchknapp lyser.

Sedan visas eventuellt prognosen för det valda programmets energi- och vattenförbrukning under ett par sekunder. Därefter växlar displayen till visning av den beräknade programtiden för valt program.

## 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.

- Tryck på touchknappen för det program du vill välja.

Det valda programmets touchknapp lyser.

Under  finns ytterligare program.

- Tryck på touchknappen  vid behov.

På displayen visas de första av de ytterligare programmen.

- Välj önskat program i displayen med touchknapparna  $\vee/\wedge$ .







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

Om programalternativ har valts så lyser motsvarande touchknappar.

## Visning av programtid

Före programstarten visas den beräknade tiden för det valda programmet på displayen. Under programförloppet visas återstående tid för programmet fram till programslut när luckan är öppen.

Vilket programavsnitt som pågår visas med en av följande symboler:

-  Fördisk/försköljning
-  Diskning
-  Mellansköljning
-  Klarsköljning
-  Torkning
-  Slut

Tiden för ett och samma program kan variera. Det beror bland annat på temperaturen på det inkommande vattnet, avhårdarens 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 styrelektroniken programtiden motsvarande temperaturen för inkommande vatten och disk mängd.

## Starta ett program

- Du startar programmet genom att stänga luckan.  
Om det behövs så bekräftar du meddelanden som visas i displayen med OK.

Den optiska funktionskontrollen lyser som bekräftelse på att ett program har startats.

Med hjälp av knappen OK kan du se namnet på pågående program när luckan är öppen.

 Risk för skällning av hett diskvatten.

Under drift kan vattnet i diskmaskinen bli mycket varmt.

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


# Drift

---

## Programslut

Vid programslut blinkar den optiska funktionskontrollen långsamt och i förekommande fall ljuder en signal.


Den optiska funktionskontrollen släcks 10 minuter efter programslut när luckan är stängd.

Programmet är avslutat när meddelandet  Klar visas i displayen.

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

När programmeringsfunktionen Förbrukning är inkopplad kan du se den faktiska energi- och vattenförbrukningen för det pågående programmet (se avsnittet "Bidra till att skona miljön – EcoFeedback – visning av förbrukning").


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 "Inställningar – 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 touchknappen .

Om diskmaskinen tidigare var avstängd längre än 1 minut, så måste du trycka lite längre på touchknappen  (torkskydd).

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




## Stänga av diskmaskinen

- Öppna luckan.
- Du kan när som helst stänga av diskmaskinen med touchknappen .
- Bekräfta meddelandet Stänga av med OK.

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.

# Drift

## 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 touchknappen .
- Bekräfta meddelandet Stänga av med OK.

Om du vill välja ett annat program:

- Koppla in diskmaskinen igen med touchknappen .
- 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.

Den optiska funktionskontrollen lyser som bekräftelse på att ett program har startats.

## Timer

Med timern  har du flera möjligheter att starta ett program vid en senare tidpunkt. Du kan ställa in starttiden eller sluttiden på ett program. Utöver det har du möjlighet att använda tidsvariabla el-tariffer med funktionerna EcoStart eller SmartStart.

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.





Hälsofara 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.
- Koppla in diskmaskinen med touchknappen .
- Välj önskat program.
- Tryck på touchknappen .

Touchknappen  lyser.

Med touchknapparna  $\vee/\wedge$  kan du välja mellan funktionerna Start kl., Klar kl. och EcoStart eller vid behov SmartStart.

- Bekräfta den önskade funktionen med OK.

Den senast valda timertiden visas och sifferblocket för timmar är markerat.

- Ange önskad timertid med touchknapparna  $\vee/\wedge$  och bekräfta med OK.

Om du under flera sekunder inte trycker på någon knapp när du ställer in tid, växlar displayen tillbaka till föregående meny. Då måste du upprepa dina inställningar.

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

Du kan också aktivera timern via ap-  
pen Miele.

# Tillvalsfunktioner

---

## Ställa in “Start kl.”

För funktionen *Start kl.* ställer du in önskad starttid för programmet.

- Ställ in timmar med touchknapparna  $\vee/\wedge$  och bekräfta med *OK*.

Timmarna sparas och sifferblocket för minuter är markerat.

- Ställ in minuter med touchknapparna  $\vee/\wedge$  och bekräfta med *OK*.

Den sparade starttiden för det valda programmet visas ett par minuter.

- Stäng luckan.

Det valda programmet startar automatiskt när den inställda tiden är inne.

## Ställa in “Klar om”

I funktionen *Klar kl.* ställer du in den tid som det valda programmet senast ska ha avslutats.

- Ställ in timmar med touchknapparna  $\vee/\wedge$  och bekräfta med *OK*.

Timmarna sparas och sifferblocket för minuter är markerat.

- Ställ in minuter med touchknapparna  $\vee/\wedge$  och bekräfta med *OK*.

Den beräknade starttiden för det valda programmet visas ett par minuter.

Om den inställda sluttiden inte fungerar på grund av för lång programtid, visas ett meddelande om inställbar tid.

- Bekräfta i förekommande fall anvisningen med *OK*.

- Stäng luckan.

När den beräknade tiden är inne, startar det valda programmet automatiskt.

## Ställa in EcoStart

Med funktionen EcoStart kan du använda tidsvariabla eltariffer. För detta måste du först ställa in upp till tre tidszoner för eltariffer (se avsnittet “Inställningar – EcoStart”).

Ställ in den tid som det valda programmet senast ska ha avslutats.

Diskmaskinen startar automatiskt under den billigaste eltariffen inom den inställda tiden.

- Ställ in timmar med touchknapparna  $\vee/\wedge$  och bekräfta med OK.

Timmarna sparas och sifferblocket för minuter är markerat.

- Ställ in minuter med touchknapparna  $\vee/\wedge$  och bekräfta med OK.

Den beräknade starttiden för det valda programmet visas ett par minuter.



- Stäng luckan.

När den beräknade tiden är inne, startar det valda programmet automatiskt.

## Ställa in “SmartStart”

Med funktionen SmartStart kan du få diskmaskinen att starta automatiskt vid en tid när elleverantörens tariff är som lägst.

För att kunna använda denna funktion behöver du eventuellt ytterligare tekniskt tillbehör.

Om du i menyn Inställningar  har aktiverat funktionen SmartStart så visar menyn *Timer*  inte längre funktionen EcoStart, utan SmartStart (se avsnittet “Inställningar – Miele@home”).

Om din elleverantör erbjuder denna tjänst, får du en signal när eltariffen är som lägst.

Diskmaskinen startas då av denna signal.

Du kan ställa in den tid som programmet senast ska ha avslutats. Diskmaskinen beräknar senaste möjliga starttid för det valda programmet och väntar på en signal från elleverantören fram till denna starttid.

## Tillvalsfunktioner

---

Ställ in den tid som det valda programmet senast ska ha avslutats.

- Ställ in timmar med touchknapparna  $\vee/\wedge$  och bekräfta med *OK*.

Timmarna sparas och sifferblocket för minuter är markerat.

- Ställ in minuter med touchknapparna  $\vee/\wedge$  och bekräfta med *OK*.

Meddelandet SmartStart, väntar visas.

- Stäng luckan.

Det valda programmet startar automatiskt när elleverantören skickar signalen eller den beräknade senaste möjliga starttiden har nåtts.

### Ändra eller radera inställda tider

Du kan ändra och radera den inställda timertiden.

- Öppna luckan.
- Tryck på touchknappen  $\oplus$ .
- Använd touchknapparna  $\vee/\wedge$  och välj den tidigare aktiverade funktionen för timern i displayen och bekräfta den med *OK*.
- Använd touchknapparna  $\vee/\wedge$  för att välja funktionerna *Ändra* eller *Radera* och bekräfta med *OK*.

Efter att ha bekräftat funktionen *Ändra* med *OK* kan du ändra den inställda timertiden.

När funktionen *Radera* har bekräftats med *OK* visas programtiden för det valda programmet på displayen. Touchknappen  $\oplus$  släcks och touchknappen för det valda programmet lyser.



Nu kan du starta programmet eller stänga av diskmaskinen.

Om du stänger av diskmaskinen under ett pågående timer, avbryts timern.


Du kan även ändra och radera den inställda timertiden via appen Miele.

### Aktivera fjärrstart


Du har möjlighet att fjärrstarta diskmaskinen med appen Miele. Förutsättningarna för detta är att du först har installerat appen på din mobila enhet, har aktiverat diskmaskinen i ditt wifi-nätverk (se avsnittet “Inställningar – Miele@home”) och vid behov alternativt Fjärrstyrning (se avsnittet “Inställning – Fjärrstyrning”).

- Öppna luckan.
- Koppla in diskmaskinen med touchknappen .
- Tryck på touchknappen .

Touchknappen  lyser.

- Stäng av diskmaskinen med touchknappen .
- Stäng luckan.

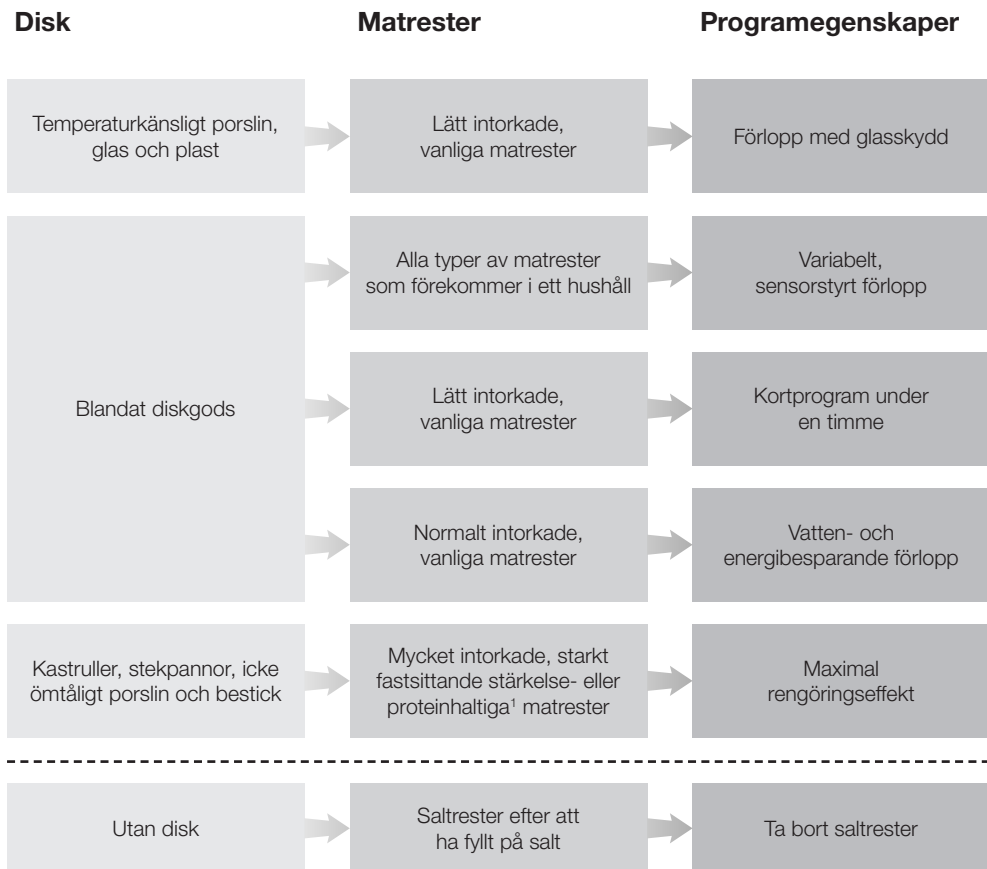
Nu kan du fjärrstarta diskmaskinen med appen Miele.

Funktionen “Fjärrstart” förblir aktiverad tills du avaktiverar den med touchknappen . Funktionen fortsätter också att vara aktiverad om du stänger av och sedan slår på diskmaskinen.

Även när funktionen “Fjärrstart” inte är aktiv kan du se diskmaskinens status och göra inställningar i appen Miele.













Om du startar ett program genom att stänga diskmaskinsluckan så aktiveras funktionen “Fjärrstart” automatiskt under programmet.

# 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.



Program <sup>2</sup>	Förbrukningsprognos <sup>3</sup>						
 <div style="background-color: #808080; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> <b>Fin 45 °C</b>  </div>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">Energiförbrukning</td> <td><div style="width: 25%; background-color: #808080; height: 10px;"></div></td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Vattenförbrukning</td> <td><div style="width: 20%; background-color: #808080; height: 10px;"></div></td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Programtid</td> <td><div style="width: 30%; background-color: #808080; height: 10px;"></div></td> </tr> </table>	Energiförbrukning	<div style="width: 25%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>	Vattenförbrukning	<div style="width: 20%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>	Programtid	<div style="width: 30%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>
Energiförbrukning	<div style="width: 25%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>						
Vattenförbrukning	<div style="width: 20%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>						
Programtid	<div style="width: 30%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>						
 <div style="background-color: #808080; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> <b>Auto 45–65 °C</b>  </div>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">Energiförbrukning</td> <td><div style="width: 40%; background-color: #808080; height: 10px; position: relative;"><div style="position: absolute; left: 50%; top: -50%; transform: translate(-50%, -50%); font-size: 8px;">↔</div></div></td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Vattenförbrukning</td> <td><div style="width: 30%; background-color: #808080; height: 10px; position: relative;"><div style="position: absolute; left: 50%; top: -50%; transform: translate(-50%, -50%); font-size: 8px;">↔</div></div></td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Programtid</td> <td><div style="width: 40%; background-color: #808080; height: 10px; position: relative;"><div style="position: absolute; left: 50%; top: -50%; transform: translate(-50%, -50%); font-size: 8px;">↔</div></div></td> </tr> </table>	Energiförbrukning	<div style="width: 40%; background-color: #808080; height: 10px; position: relative;"><div style="position: absolute; left: 50%; top: -50%; transform: translate(-50%, -50%); font-size: 8px;">↔</div></div>	Vattenförbrukning	<div style="width: 30%; background-color: #808080; height: 10px; position: relative;"><div style="position: absolute; left: 50%; top: -50%; transform: translate(-50%, -50%); font-size: 8px;">↔</div></div>	Programtid	<div style="width: 40%; background-color: #808080; height: 10px; position: relative;"><div style="position: absolute; left: 50%; top: -50%; transform: translate(-50%, -50%); font-size: 8px;">↔</div></div>
Energiförbrukning	<div style="width: 40%; background-color: #808080; height: 10px; position: relative;"><div style="position: absolute; left: 50%; top: -50%; transform: translate(-50%, -50%); font-size: 8px;">↔</div></div>						
Vattenförbrukning	<div style="width: 30%; background-color: #808080; height: 10px; position: relative;"><div style="position: absolute; left: 50%; top: -50%; transform: translate(-50%, -50%); font-size: 8px;">↔</div></div>						
Programtid	<div style="width: 40%; background-color: #808080; height: 10px; position: relative;"><div style="position: absolute; left: 50%; top: -50%; transform: translate(-50%, -50%); font-size: 8px;">↔</div></div>						
 <div style="background-color: #808080; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> <b>QuickPowerWash 65 °C</b>  </div>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">Energiförbrukning</td> <td><div style="width: 50%; background-color: #808080; height: 10px;"></div></td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Vattenförbrukning</td> <td><div style="width: 30%; background-color: #808080; height: 10px;"></div></td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Programtid</td> <td><div style="width: 10%; background-color: #808080; height: 10px;"></div></td> </tr> </table>	Energiförbrukning	<div style="width: 50%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>	Vattenförbrukning	<div style="width: 30%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>	Programtid	<div style="width: 10%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>
Energiförbrukning	<div style="width: 50%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>						
Vattenförbrukning	<div style="width: 30%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>						
Programtid	<div style="width: 10%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>						
 <div style="background-color: #808080; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> <b>ECO</b> </div>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">Energiförbrukning</td> <td><div style="width: 20%; background-color: #808080; height: 10px;"></div></td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Vattenförbrukning</td> <td><div style="width: 20%; background-color: #808080; height: 10px;"></div></td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Programtid</td> <td><div style="width: 70%; background-color: #808080; height: 10px;"></div></td> </tr> </table>	Energiförbrukning	<div style="width: 20%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>	Vattenförbrukning	<div style="width: 20%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>	Programtid	<div style="width: 70%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>
Energiförbrukning	<div style="width: 20%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>						
Vattenförbrukning	<div style="width: 20%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>						
Programtid	<div style="width: 70%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>						
 <div style="background-color: #808080; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> <b>Intensiv 75 °C</b>  </div>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">Energiförbrukning</td> <td><div style="width: 60%; background-color: #808080; height: 10px;"></div></td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Vattenförbrukning</td> <td><div style="width: 50%; background-color: #808080; height: 10px;"></div></td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Programtid</td> <td><div style="width: 50%; background-color: #808080; height: 10px;"></div></td> </tr> </table>	Energiförbrukning	<div style="width: 60%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>	Vattenförbrukning	<div style="width: 50%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>	Programtid	<div style="width: 50%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>
Energiförbrukning	<div style="width: 60%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>						
Vattenförbrukning	<div style="width: 50%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>						
Programtid	<div style="width: 50%; background-color: #808080; height: 10px;"></div>						
 <div style="background-color: #808080; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> <b>QuickPowerWash 65 °C</b>   <b>+ Express</b>  </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;">             Programtid 13 minuter,              utan uppvärmning,              endast för saltsköljning.         </div>						

<sup>2</sup> Programmen kan kombineras med programalternativen “Express” eller “IntenseZone” (om sådan finns) (se avsnittet “Programalternativ”).  
 Du kan välja till funktionerna “Extra rent” och “Extra torr” och “Mellansköljning 2” (om sådan finns) (se avsnittet “Inställningar”).

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

# Programöversikt

Program	Programförlopp				
	Fördisk	Huvuddisk °C	Mellansköljning	Klarsköljning °C	Torkning/ AutoOpen
ECO <sup>1</sup>	-	43	✓	42	✓/✓
Auto 45–65 °C	Variabelt programförlopp, sensorstyrd anpassning till disk mängd och matrester				
	Efter behov	45–65	✓	55–70	✓/✓
Fin 45 °C	✓	45	✓	55–70	✓/✓
QuickPowerWash 65 °C	-	65	✓	60	✓/✓
Intensiv 75 °C	✓	75	✓	55–70	✓/✓
PowerWash 60 °C	✓	60	✓	55–70	✓/✓
Extra tyst 55 °C	-	55	✓	55–70	✓/✓
SolarSpar	✓✓	✓	✓	✓	✓/✓
Hygiene 70 °C	-	70	✓	75	✓/✓
Maskinrengöring	-	75	✓✓	70	✓/✓

<sup>1</sup> Detta program är med hänsyn till energi- och vattenförbrukning det effektivaste för att diska 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
0,54	0,29	8,4	3:50	3:40
0,65–1,00 <sup>3,4</sup>	0,55–0,65 <sup>3,4</sup>	6,0–13,0 <sup>3,4</sup>	2:02–3:06	1:59–2:49
0,85	0,40	13,5	2:42	2:23
1,10	0,75	10,5	0:58	0:58
1,25	0,85	13,5	3:09	2:44
1,00	0,60	13,0	2:32	2:20
0,90	0,70	9,5	4:04	3:50
-	0,07	27,0	-	2:48
1,55	1,15	10,0	2:26	2:14
1,75	1,10	18,5	2:12	1:57

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

<sup>4</sup> Maximalt värde: Fylld diskmaskin med disk som är mycket smutsig

# Programöversikt

---

## Ytterligare program

### **PowerWash 60 °C**

Program för rengöring av blandad disk med alla typer av vanligt förekommande matrester.

### **Extra tyst 55 °C**

Extra tyst program med förlängd programtid. Programmet passar för blandad disk med lätt intorkade och vanligt förekommande matrester.

### **SolarSpar**

Program utan uppvärmning om diskmaskinen är ansluten till varmvatten på minst 45 °C (se avsnittet "Installation – Vattentillopp"). Programmet passar för blandad disk med lätt intorkade och vanligt förekommande matrester.

### **Hygiene 70 °C**

Program för speciell rengöring av icke ömtålig disk med höga hygieniska krav med lätt fastsittande, vanligt förekommande matrester som exempelvis nappflaskor och skärbrädor.


## **Maskinrengöring**

Diskutrymmet är till största delen självrengörande. Om det ändå har bildats rester eller beläggningar så rengör du diskmaskinen med programmet Maskinrengöring. Under rengöringen får det inte finnas disk i maskinen. Programmet är anpassat med skötselprodukter (maskinrengöringsmedel, skötselmedel) för rengöring av diskutrymmet (se avsnittet "Extra tillbehör – Maskinrengöring"). Läs även anvisningarna på produktförpackningen. Vid användning av skötselprodukter får inget diskmedel doseras. Därför är den automatiska diskmedelsdoseringen avaktiverad för detta program (om sådan finns).

## Välja tillvalsfunktioner

I tidsdisplayen visas felnumret .

För detta kan du välja till eller bort tillvalsfunktioner före programstart.

- Öppna luckan.
- Koppla in diskmaskinen med touchknappen .

Det valda programmets touchknapp lyser.

- Välj eventuellt ett annat program.
- Tryck kort på touchknappen för önskat programalternativ.


Motsvarande touchknapp lyser om programalternativet kan väljas för det valda programmet.

Om det valda programmet inte kan kombineras med tillvalsfunktionen visas ett meddelande på displayen.

- Bekräfta meddelandet med *OK*.
- Du startar programmet genom att stänga luckan.

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

## IntenseZone

Med tillvalsfunktionen  *IntenseZone* höjs rengöringseffekten i underkorgen.


Genom att disktiden i underkorgen förlängs och temperaturen höjs så ökar energiförbrukningen.


## 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 svämmat över vid påfyllning av saltbehållaren.

# 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 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.

Om kalk och fett ändå har lagrats så rengör du maskinen med programmet Maskinrengöring (se avsnittet “Programöversikt –  Ytterligare program”) med maskinrengöringsmedel (se avsnittet “Extra tillbehör – Maskinrengöring”). Läs anvisningarna på förpackningen.

Du kan köpa rengörings- och skötselprodukter i Miele's webbutik eller hos Miele service.

- Rengör silarna i diskutrymmet regelbundet.

## Hygienfunktion

Om du för det mesta använder diskprogram med lägre disktemperatur finns det risk att det uppstår bakterier och lukt i diskutrymmet. När program mer låg temperatur har använts flera gånger rekommenderas att du regelbundet kör ett program med hög temperatur. På så vis undviks bildandet av beläggningar och lukt.

Du kan aktivera eller avaktivera ett meddelande för hygieninfo (se avsnittet “Inställningar – Hygienfunktion”).

Om du avaktiverar meddelandet så körs programmet *Intensiv 75 °C* en gång i månaden för att rengöra diskutrymmet och förebygga oönskad lukt.

## 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 ljuslisten

Ljuslistens optiska funktionskontroll finns på täckfolien under bänkskivan.

- Rengör ljuslisten vid behov med en fuktig trasa.

# Rengöring och skötsel

---

## 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 mikrofibertrasa utan rengöringsmedel.

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

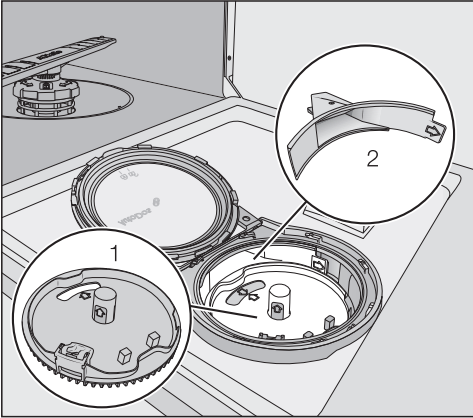
- rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid
- kalklösande rengöringsmedel
- skurmedel i pulver eller flytande form
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel
- rengöringsmedel för rostfritt stål
- diskmaskinsrengöringsmedel
- ugnsgöringsmedel
- rengöringsmedel för glas eller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



## Rengöra AutoDos


Om meddelandet Rengör AutoDos visas ska du kontrollera utsläppsöppningens tillstånd och rengör den vid behov, till exempel från pulverresster. På så sätt kan du förhindra fel i AutoDos.

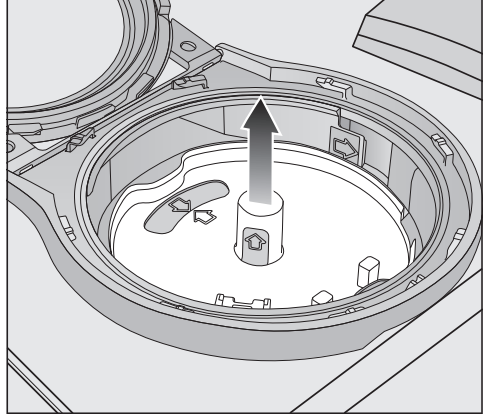
För att AutoDos ska fungera optimalt kontrollerar du AutoDos varje gång du byter PowerDisk och rengör AutoDos vid behov.



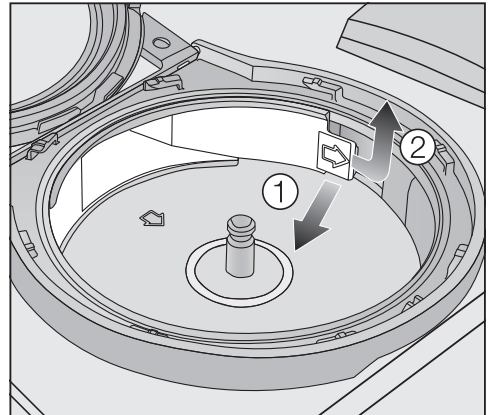
1 Hållare för PowerDisk

2 Utsläppsöppning för dosering av PowerDisk i diskammaren

- Vrid upp locket på AutoDos  och öppna det.
- Ta ut förbrukad PowerDisk vid behov.



- Dra loss hållaren för PowerDisk uppåt i de gula greppytorna. Dra inte i fästet på sidan för att göra detta.



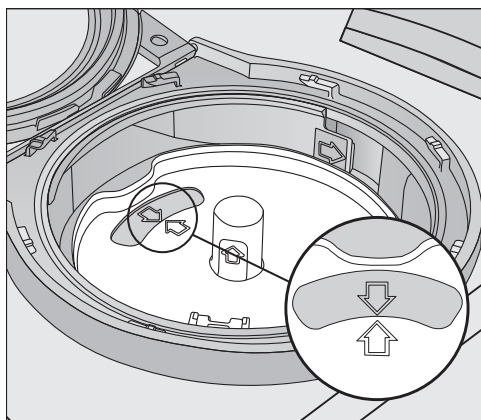
- Lås upp utsläppsöppningen vid fästet (pil) ① och dra ut den ②.

## Rengöring och skötsel

- Rengör vid behov utsläppsöppningen med varmt vatten och en borste.

Se till att det inte kommer fukt på insidan av AutoDos under rengöringen.


- Torka utsläppsöppningen ordentligt så att inte rengöringspulvret klumpar sig.
- Sätt tillbaka utsläppsöppningen tills fästet sitter.



- Sätt tillbaka hållaren för PowerDisk så att pilarna i PowerDisk och i siktfönstret pekar mot varandra. Hållaren måste ligga plant.

Locket till AutoDos måste sluta tätt så att inte pulverdiskmedlet klumpar sig.

Kontrollera att alla tätningar är rena.

- Lägg in en PowerDisk.
- Stäng locket på AutoDos och vrid det tills lockets handtag sitter precis under symbolen  (se avsnittet "Diskmedel – Lägga in PowerDisk").

Kontrollera den nedre spolarmen regelbundet med avseende på blockeringar för att säkerställa en komplett urspolning av diskmedelsutsläppet för AutoDos (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Rengöra spolarmarna").

## 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.

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

Diska aldrig utan den nedre spolarmen och inte utan silar.

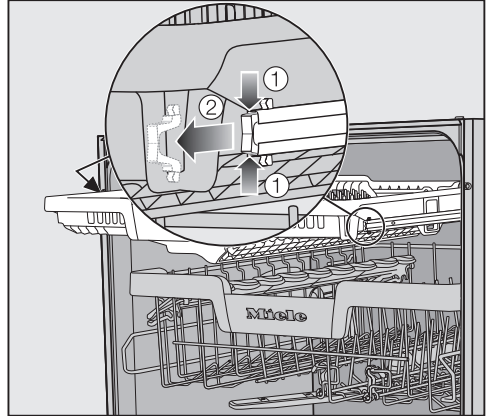
Se vid rengöringen av silarna och spolarmarna till att inga större föremål hamnar i cirkulationssystemet.

- Stäng av diskmaskinen.

## Ta ut besticklådan (om sådan finns)

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

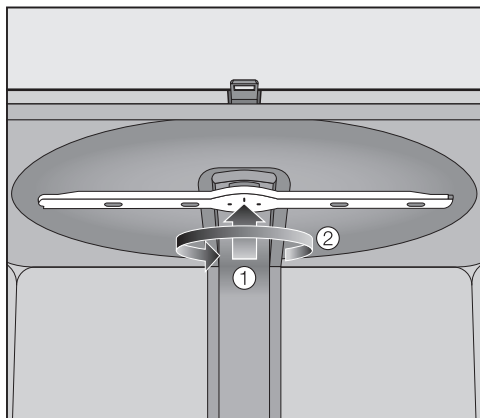
- Dra ut besticklådan.



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

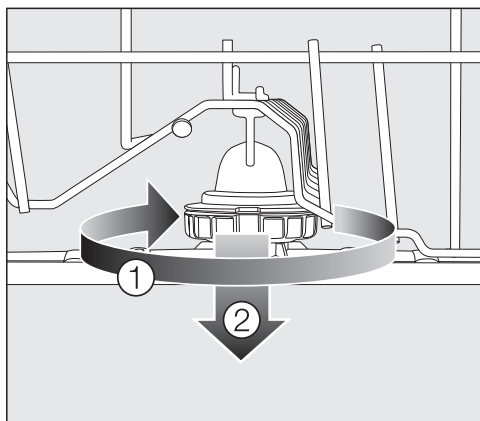
# Rengöring och skötsel

## Ta loss den övre spolarmen



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

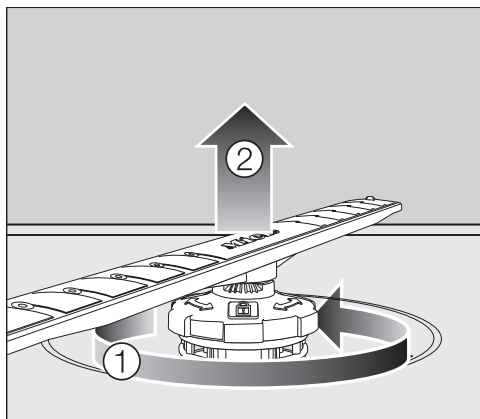
## Ta loss spolarmen i mitten



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

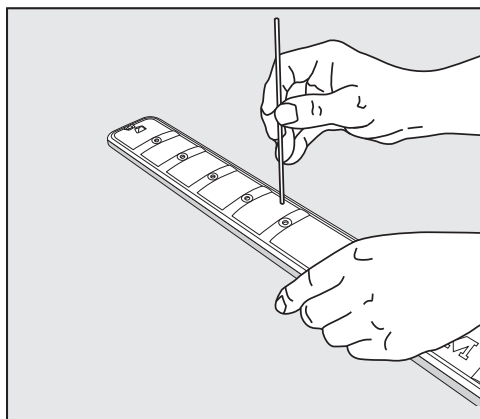
## Ta loss den nedre spolarmen

- Dra ut underkorgen.



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

## Rengöra spolarmarna

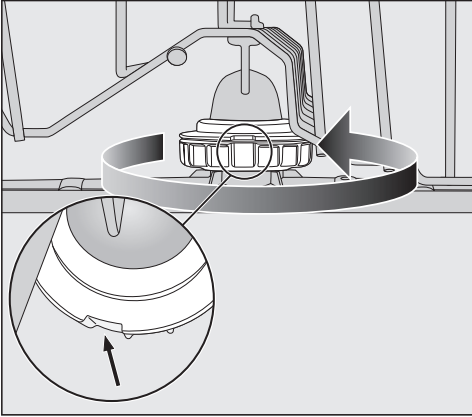


- Tryck in eventuella matrester i spolarmen med ett spetsigt föremål.
- Sedan sköljer du spolarmen under rinnande vatten.

## Sätt in den övre spolarmen

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

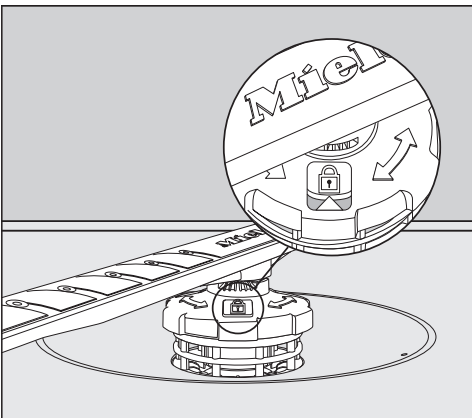
## Sätt in spolarmen i mitten





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

## Sätt in den nedre spolarmen

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



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

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


## Sätt in besticklådan (om sådan finns)

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

# Rengöring och skötsel

## Kontrollera silarna i diskutrymmet

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

 Skador orsakade av smutsiga delar i cirkulationssystemet.

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

Diska aldrig utan den nedre spolarmen och inte utan silar.

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

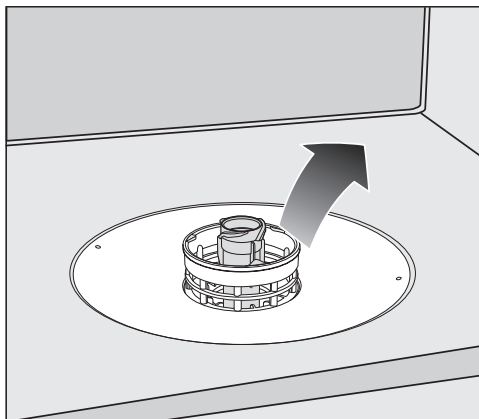
Silarna kan sättas igen av smuts efter en viss tid. Tiden beror på dina hus-hållsvanor.

På displayen visas meddelandet *Kontrollera sil* efter 50 diskomgångar.

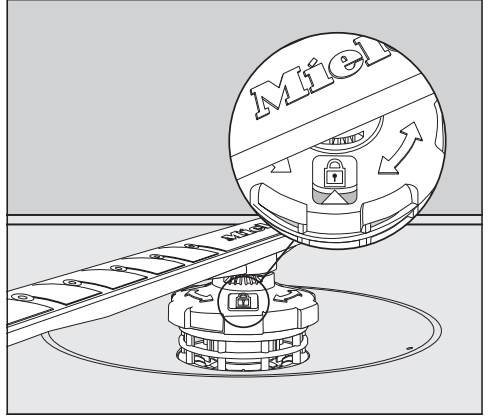
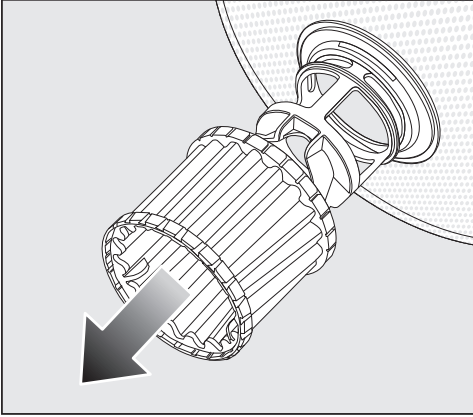
- Kontrollera silkombinationen.
- Rengör silkombinationen vid behov.
- Bekräfta meddelandet med *OK*.

## Rengöra silarna


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




- Ta ut silkombinationen.



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

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

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

# Rengöring och skötsel

## Rengöra silen i vattentilloppet

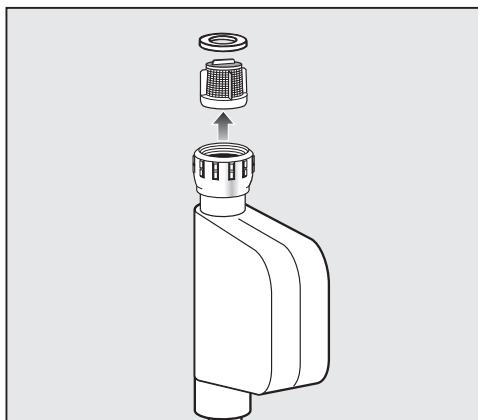
För att skydda vattentilloppsventilen är en liten sil inbyggd i förskruvningen. Om silen är smutsig rinner bara lite vatten in i diskutrymmet.

 Risk för elektriska stötar av nätspänning.

Vattenanslutningens plasthölje innehåller en elektrisk ventil.

Doppa inte höljet i vatten.

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



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

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

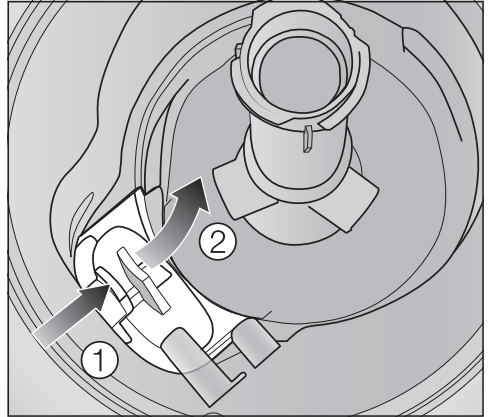
Smutsfiltret **måste** sättas tillbaka efter rengöringen.



## Rengöra avloppspumpen

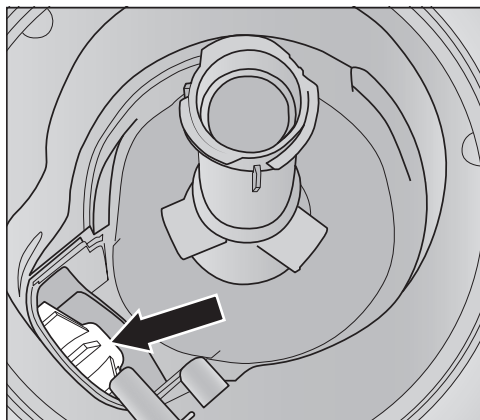
Om det finns vatten kvar i diskutrymmet efter avslutat program tömdes inte vattnet ordentligt. Avloppspumpen kan vara blockerad av främmande föremål. Dessa kan du enkelt ta bort.

- 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 spärren snäpper fast.

⚠ Risk för skador på grund av felaktig rengöring.

Komponenterna är känsliga och kan skadas under rengöringen.


Rengör avloppspumpen försiktigt.

# Hur du klarar av mindre fel själv





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

Under [www.miele.se/c/hjalp-och-produktinformation-2303.htm](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. ■ Koppla in diskmaskinen med touchknappen  .
<b>Touchknappen  reagerar inte eller först efter du tryckt flera gånger på den.</b>	Energihantering: Kort innan du tryckte på touchknappen  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 touchknappen  .
<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.
<b>Det syns inte att den optiska funktionskontrollen lyser efter programstart.</b>	Ljuslisten har inte monterats korrekt. ■ Montera ljuslisten korrekt (se monteringsanvisningen).

# Hur du klarar av mindre fel själv

## Felmeddelanden




Problem	Orsak och åtgärd
<b>Den optiska funktionskontrollen blinkar snabbt. Varningssignalen hörs. På displayen visas ett av följande felmeddelanden:</b>	Innan du åtgärdar felet: <ul style="list-style-type: none"><li>■ Stäng av diskmaskinen.</li></ul>
 Fel FXX	Ett tekniskt fel har uppstått. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Koppla in diskmaskinen efter några sekunder igen.</li><li>■ Välj önskat program.</li><li>■ Stäng luckan.</li></ul> Visas felmeddelandet igen föreligger ett tekniskt fel. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Stäng av diskmaskinen.</li><li>■ Stäng vattenkranen.</li><li>■ Kontakta Miele service.</li></ul>
 Waterproof	Waterproof-systemet har aktiverats. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Stäng av diskmaskinen.</li><li>■ Stäng vattenkranen.</li><li>■ Kontakta Miele service.</li></ul>
 Fel F78	Fel i cirkulationspumpen. <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> Visas felmeddelandet igen föreligger ett tekniskt fel. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Stäng av diskmaskinen.</li><li>■ Stäng vattenkranen.</li><li>■ Kontakta Miele service.</li></ul>

## Lucköppnare


Problem	Orsak och åtgärd
<b>Den optiska funktionskontrollen blinkar snabbt. Varningssignalen hörs. Följande fel visas i displayen:</b>	Innan du åtgärdar felet: <ul style="list-style-type: none"><li>■ Stäng av diskmaskinen.</li></ul>
 Fel lucka.	<p>Luckan öppnas inte automatiskt. Ett tekniskt fel har uppstått.</p> <ul style="list-style-type: none"><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> <hr/> <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>

# Hur du klarar av mindre fel själv

## Fel i vattentillobet





Problem	Orsak och åtgärd
<b>Den optiska funktionskontrollen blinkar snabbt. Varningssignalen hörs. På displayen visas ett av följande meddelanden:</b>	
 Öppna vattenkran	Vattenkranen är stängd. ■ Öppna vattenkranen helt.
 Vattentillopp	Innan du åtgärdar felet: ■ Stäng av diskmaskinen.  Vattentillobsfel. ■ Öppna vattenkranen helt och starta programmet igen. ■ Rengör silen i vattentillobet (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Rengöra silen i vattentillobet”). ■ Vattenanslutningstrycket är lägre än 50 kPa. Kontakta en VVS-installatör för råd. ■ Eventuellt ligger anslutningen för vattenavlobet på uppställningsplatsen för lågt och du måste avlufta vattenavlobet (se avsnittet “Installation – Vattenavlob”).
 Fel F18	Ett tekniskt fel har uppstått. ■ Stäng av diskmaskinen. ■ Stäng vattenkranen. ■ Kontakta Miele service.
<b>I programmet SolarSpar visar displayen följande fel:</b> Tillobstemp. för låg	Det inkommande vattnet har inte uppnått den nödvändiga temperaturen på 45 °C (se avsnittet “Installation – Vattentillob”). ■ Starta programmet igen. ■ Kör ett annat program om felmeddelandet visas igen.

## Fel i vattenavloppet

Problem	Orsak och åtgärd
<p><b>Den optiska funktionskontrollen blinkar snabbt.</b> <b>Varningssignalen hörs.</b> <b>I displayen visas följande meddelande:</b>  Vattenavlopp</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>







# Hur du klarar av mindre fel själv

## Fel i AutoDos (automatisk diskmedelsdosering)

Problem	Orsak och åtgärd
<b>I displayen visas följande meddelande:</b> Sätt in PowerDisk. Avaktivera AutoDos med OK.	Funktionen  AutoDos är aktiverad och PowerDisk är tom. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Lägg in en PowerDisk (se avsnittet “Automatisk diskmedelsdosering/AutoDos”).</li><li>■ Om du inte vill använda den automatiska diskmedelsdoseringen så avaktiverar du funktionen med OK eller touchknappen  AutoDos.</li></ul>
<b>Den optiska funktionskontrollen blinkar snabbt.</b> <b>Varningssignalen hörs.</b> <b>Programmet startar inte eller ett redan startat program fortsätter inte.</b> <b>I displayen visas följande meddelande:</b> AutoDos-lock öppet	Locket till AutoDos är inte helt stängt. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Stäng locket på AutoDos och skruva åt det helt (se avsnittet “Diskmedel – Automatisk diskmedelsdosering/AutoDos”).</li><li>■ Om det inte går att stänga locket helt så kontrollerar du att hållaren PowerDisk ligger helt plant (se avsnittet “Diskmedel – Lägga in PowerDisk”).</li><li>■ Om felmeddelandet visas på nytt, kontakta Miele service.</li></ul>
<b>I displayen visas följande meddelande:</b> PowerDisk tom. Avaktivera AutoDos med OK.	Funktionen  AutoDos är aktiverad och PowerDisk är tom. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Byt ut befintlig PowerDisk (se avsnittet “Diskmedel – Automatisk diskmedelsdosering/AutoDos”). Om du inte vill använda den automatiska diskmedelsdoseringen så avaktiverar du funktionen med OK eller touchknappen  AutoDos.</li></ul>
<b>I displayen visas följande meddelande, trots att du lagt in en ny PowerDisk:</b> PowerDisk tom. Avaktivera AutoDos med OK.	Vid bytet av PowerDisk var diskmaskinen avstängd och ny PowerDisk kändes inte igen. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Slå på diskmaskinen innan du byter ut befintlig PowerDisk (se avsnittet “Diskmedel – Automatisk diskmedelsdosering/AutoDos – Lägga in PowerDisk”).</li></ul>





## Hur du klarar av mindre fel själv


Problem	Orsak och åtgärd
<p><b>Den optiska funktionskontrollen blinkar snabbt.</b>  <b>Vid programslut hörs en varningssignal och i displayen visas följande meddelande:</b>   Fel F601</p>	<p>Ett fel har uppstått i AutoDos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stäng av diskmaskinen och slå sedan på den igen.</li> <li>■ Kontrollera att PowerDisk med tillhörande hållare är korrekt insatta (se avsnittet “Diskmedel – Automatisk diskmedelsdosering/AutoDos”).</li> <li>■ Aktivera funktionen  <i>AutoDos</i> och starta programmet igen.</li> </ul> <p>Visas felmeddelandet igen föreligger ett tekniskt fel. Du kan fortsätta att använda diskmaskinen genom att avaktivera den automatiska diskmedelsdoseringen med touchknappen  <i>AutoDos</i> och dosera diskmedlet manuellt via diskmedelsfacket.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Om du vill använda den automatiska diskmedelsdoseringen igen så kontaktar du Miele Service.</li> </ul>
<p><b>Den optiska funktionskontrollen blinkar snabbt.</b>  <b>Vid programslut hörs en varningssignal och i displayen visas följande meddelande:</b>                      Problem vid AutoDos  <b>Diskmaskinen stängs inte av efter programslut.</b>  <b>Diskgodset är eventuellt inte helt rent eftersom den doserade diskmedelsmängden inte var tillräcklig.</b>  <b>Funktionen  <i>AutoDos</i> avaktiveras automatiskt under programförloppet.</b></p>	<p>En tom PowerDisk har lagts in eller så är AutoDos igensatt med diskmedelsrester. Ingen diskmedelsdosering sker.                      Funktionen  <i>AutoDos</i> avaktiverades automatiskt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stäng av diskmaskinen och slå sedan på den igen.</li> </ul> <p>I displayen visas flera meddelanden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rengör utsläppskanalen för AutoDos (se avsnittet “Diskmedel – Rengöra AutoDos”).</li> <li>■ Rengör den nedre spolarmen (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Rengöra spolarmarna”).</li> <li>■ Bekräfta respektive meddelande med OK.</li> <li>■ Aktivera funktionen  <i>AutoDos</i> genom att bekräfta meddelandet <i>AutoDos</i> möjlig med OK.</li> <li>■ Starta programmet igen.</li> </ul> <p>Detta programförlopp förlängs med 2,5 timmar för att spola ur diskmedelsutsläppet för AutoDos.</p>

# Hur du klarar av mindre fel själv

## Fel på spolarmarna

Problem	Orsak och åtgärd
<p><b>Under programförloppet och vid programslut hörs en varningssignal och i displayen visas följande meddelande:</b> Kontrollera spolarmar <b>Diskmaskinen stängs inte av efter programslut.</b> <b>Diskgodset är eventuellt inte helt rent eftersom inget diskmedel doserades. Funktionen  AutoDos avaktiveras automatiskt under programförloppet.</b></p>	<p>Den nedre spolarmen är blockerad eller så är den undre spolarmens dysor igensatta. Funktionen  AutoDos avaktiveras automatiskt under programförloppet eftersom diskmedelsutsläppet för AutoDos eventuellt inte kan spolas ur.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Stäng av diskmaskinen och slå sedan på den igen.</li></ul> <p>I displayen visas meddelanden.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kontrollera att den nedre spolarmen kan rotera fritt. Placera om disken vid behov.</li><li>■ Rengör den nedre spolarmen (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Rengöra spolarmarna”).</li><li>■ Bekräfta respektive meddelande med OK.</li><li>■ Starta programmet igen.</li></ul>

## Allmänna problem med diskmaskinen

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Kontrolllamporna och displayen är släckta.</b>	Diskmaskinen kopplas från automatiskt för att spara energi. ■ Koppla in diskmaskinen igen med touchknappen  .
<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.
	Silkombinationen i diskutrymmet är igensatt. ■ Rengör silkombinationen (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Rengöra silarna”).
	Avloppspumpen är blockerad. ■ Rengör avloppspumpen (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Rengöra avloppspumpen”).
	Avloppsslangen har ett veck. ■ Avlägsna vecket från avloppsslangen.
<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 "Inställningar – Extra rent"). ■ Aktivera funktionen "Mellansköljning 2" (se avsnittet "Inställningar – Mellansköljning 2").
	Doseringen av diskmedel var otillräcklig. ■ Använd mer diskmedel vid manuell dosering eller byt eventuellt diskmedelssort. ■ Öka doseringsmängden vid automatisk dosering (om sådan finns) (se avsnittet "Inställningar – Spolglans").
	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 "Inställningar – 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”).
	Dysken har plockats ut för tidigt. ■ Vänta med att plocka ur dysken (se avsnittet “Använda diskmaskinen – Plocka ur disk”).
	Tiden för torkningsfasen för valt program är inte tillräckligt lång för diskning av aktuellt diskgoods (speciellt plastdelar). ■ Välj funktionen “Extra torrt” (se avsnittet “Inställningar – 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 diskgoods.</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
<b>Det är vit beläggning på disken. Vit beläggning på porslin och bestick, glasen har en mjölkaktig hinna. Beläggningen kan torkas av.</b>	Spolglansdoseringen är för låg. ■ Öka doseringsmängden (se avsnittet “Inställningar – Spolglans”).
	Saltbehållaren är tom. ■ Fyll på salt (se avsnittet “Första gången diskmaskinen används – Avhärldningssalt”).
	Saltbehållarens lock är inte riktigt fastsatt. ■ Sätt på locket korrekt och vrid fast det ordentligt.
	Du använder ett diskmedel med flera olika funktioner. ■ Byt diskmedel. Använd eventuellt diskmedelstabletter eller diskmedel i pulverform utan fler funktioner och fyll på salt och spolglans.
	Avhärldaren är för lågt programmerad. ■ Programmera avhärldaren på en högre vattenhårdhet (se avsnittet “Inställningar – Vattenhårdhet”).
	För mycket diskmedel har doserats. ■ Minska doseringsmängden vid automatisk dosering (om sådan finns) (se avsnittet “Inställningar – Spolglans”). ■ Aktivera funktionen “Mellansköljning 2” (se avsnittet “Inställningar – Mellansköljning 2”).
	Doseringen av diskmedel med multifunktion var otillräcklig. Avhärldningseffekten är för liten. ■ Öka doseringsmängden vid automatisk dosering (om sådan finns) (se avsnittet “Inställningar – Spolglans”). ■ Fyll på salt som beskrivet.
<b>Plastdelar har missfärgats.</b>	Naturliga färgämnen från exempelvis morötter, tomat eller ketchup kan vara orsaken. Mängden diskmedel och dess blekande verkan var för liten för dessa färgämnen. ■ Tillsätt mer diskmedel (se avsnittet “Diskmedel”). Redan missfärgade detaljer kommer inte att återfå sin ursprungliga färg.

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Det har bildats rostfläckar på besticken.</b>	Besticken är inte tillräckligt rostbeständiga. ■ Ingen åtgärd. Köp bestick som tål maskindisk.
	Inget program startades efter påfyllning av salt. Saltrester hamnade därför i ett "normalt" diskprogram. ■ Starta alltid programmet ☺ 65 °C <i>QuickPowerWash</i> med tillvalsfunktionen 🌀 <i>Express</i> utan disk efter varje saltpåfyllning.
	Saltbehållarens lock är inte riktigt fastsatt. ■ Sätt på locket korrekt och vrid fast det ordentligt.



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

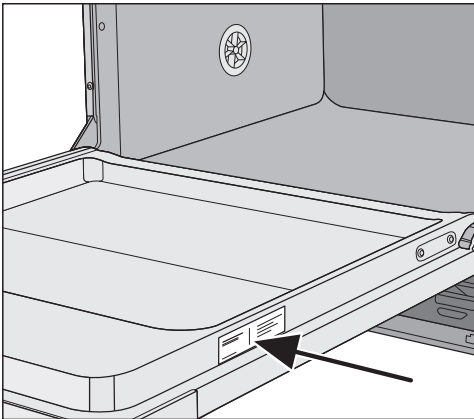
Om det uppstår fel som du själv inte kan åtgärda, var god kontakta din Miele återförsäljare eller Miele service.

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.

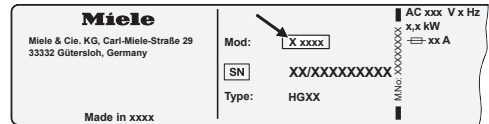
Typskylten sitter på luckans högra sida.



## 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.



## Miele's 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 Miele's hemsida. Du hittar broschyrerna på sidan för respektive diskmaskinsmodell.

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.

### PowerDisk

Speciell formula från Miele för genomtänkt diskning i Miele's diskmaskiner med automatisk diskmedelsdosering AutoDos.

- Miele exklusivt pulvergranulat
- med spolglans- och saltfunktion
- med silver- och glasskydds-komponenter
- med aktivt syre för grundlig renhet
- med superenzymer – effektivt även vid låga temperaturer.

Vid hårt vatten rekommenderar vi hela Miele's system: PowerDisk, spolglans och salt är optimalt anpassade till varandra.

### 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.

### Avhårdningssalt

- skyddar diskmaskin och disk mot kalkavlagringar
- extra grovkornigt.

# Extra tillbehör

---

## 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.

## Miele vattenskyddssystem

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

## Vattentillopp



Hälsofara på grund av diskvatten.

Vattnet i diskmaskinen är inget dricksvatten.

Drick aldrig vatten från diskmaskinen.



Hälsorisk och risk för skador på grund av smutsigt vatten.

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

Anslut diskmaskinen till dricksvattenet.

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 diskas med varmvatten i alla program.

För användning av programmet SolarS-par (om detta finns) krävs en varmvattenanslutning på minst 45 °C och högst 60 °C (temperatur på det vatten som rinner in).

Ju högre temperatur det inkommande vattnet har, desto bättre disk- och torkresultat.

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.

# Installation

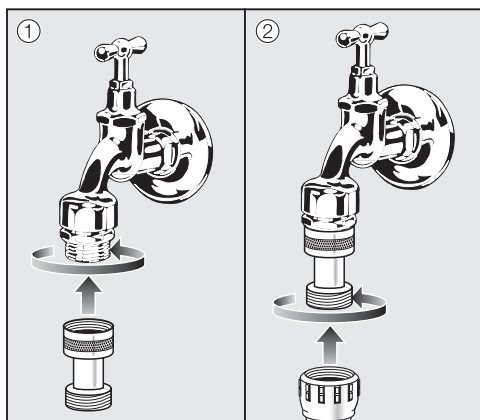
⚠ Skador på grund av vatten som rinner ut.

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.

## Föreskrift i Tyskland

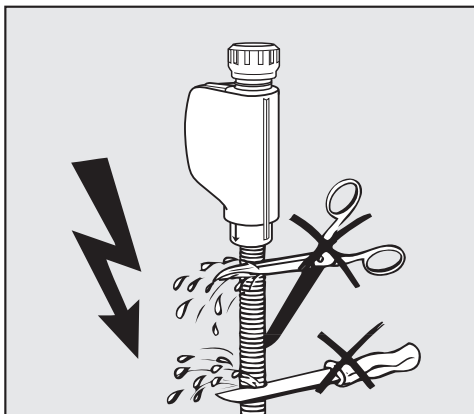
För att skydda dricksvattnet måste det medföljande återsugningskyddet monteras mellan vattenkranen och vattentilloppsslangen.



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

⚠ 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.



⚠ Risk för elektriska stötar till följd av nätspänning.

I tilloppsslangen finns strömförande delar.

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

## 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.

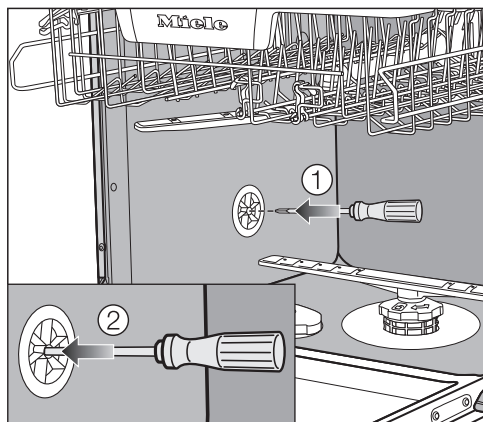
Försäkra dig om att vattenavloppet är tätt efter idrifttagningen.

# Installation

## 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.



## Elanslutning

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

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




Brandfara på grund av överhettning.

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

Använd av säkerhetsskäl inga grenuttag eller förlängningskablar.

Elanslutningen måste utföras enligt VDE 0100.

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

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

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

Hör efter med en elektriker vid tveksamhet.

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

# Tekniska data

## 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*
Frekvensband för wifi-modulen	2,4000–2,4835 GHz	
Maximal sändningseffekt för wifi-modulen	<100 mW	

\* beroende på modell

### **Konformitetsdeklaration**

Härmed deklarerar Miele att denna diskmaskin 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.







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 7473, G 7474, G 7478, G 7479

sv-SE

M.-Nr. 11 956 552 / 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 please observe this 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 monteringsplan, 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, liittäntöjä ja käyttöönottoa. Näin vältät mahdolliset vahingot ja laitteesi rikkoutumisen.

## no - Monteringsanvisning for fullintegrerte oppvaskmaskiner

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

## sv - Monteringsanvisning för helintegrerade diskmaskiner

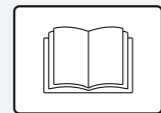
Följ monteringsritningen och läs bruksanvisningen innan maskinen ställs upp - installeras - tas i bruk. Därigenom undvicks olyckor och skador på maskinen.

## ru - Монтажный план для полновстраиваемых 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 bruksanvisningen.  
Beakta bruksanvisningen.

Соблюдайте указания инструкции по эксплуатации.  
Дотримуйтесь інструкції з експлуатації.



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 поврежденный или возгорания.  
Пошкодження або загроза пожежі.



Anschlusswerte beachten.  
Check connection data.

Tiisluotningsværdierne skal overholdes.  
Tarkista sähköliitännätiedot.

Ta hensyn til tilkoblingsverdiene.  
Beakta anslutningsdata.

Учитывайте параметры подключения.  
Враховуйте параметри підключення.

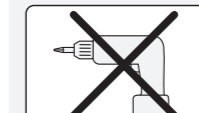


Achtung Schnittgefahr.  
Warning: Danger of being cut.

Advarsel: Risiko for at skære sig.  
Varo. Viiltohaavan vaara.

Advarsel: Fare for kuttskader.  
Obs. Risk för skärskada.

Осторожно: опасность получения порезов.  
Увага, існує можливість порізів.



Keinen Akkuschauber verwenden, Beschädigungsgefahr.  
Do not use a cordless screwdriver, risk of damage.

Anvend ikke skruemaskine - risiko for beskadigelse.  
Älä käytä akkukäyttöistä ruuviväännintä. Vaurioiden vaara.

Ikke bruk batteridrevet drill. Fare for skade.  
Använd inte en batteridrivna skruvdragare. Skaderisk.

Не использовать шуруповёрт, опасность поврежденный.  
Не використовувати шурупверт. Це може призвести до пошкодження.



Das minimale/maximale Frontplattengewicht finden Sie unter den Technischen Daten Ihres Geschirrspülers auf der Miele Internetseite.

The minimum/maximum weight of the front panel is quoted in the technical data for your dishwasher on the Miele website.

Den minimale/maksimale frontpladevægt findes under tekniske data for din opvaske-maskine på Miele's website.

Etulevyn vähimmäis-/enimmäispaino on ilmoitettu astianpesukoneen teknisissä tiedoissa Mielin internetsivulla.

Du finner minimum/maksimum vekt for frontplaten under de tekniske dataene for oppvaskmaskinen på Miele's nettsted.

Information om den minsta/maximala vikten på frontplattan hittar du i diskmaskinens tekniska data på Miele's hemsida.

Минимальный/максимальный вес фронтальных панелей указан в технических характеристиках вашей посудомоечной машины на сайте Miele.

Мінімальну/максимальну вагу передньої панелі можна знайти в розділі з технічними характеристиками посудомийної машини на сайті Miele.



Vor dem Verschieben des Geschirrspülers Füße eindrehen.

Screw the feet in before moving the dishwasher.

Benene skal justeres ind, inden maskinen flyttes.

Kierrä säätöjalat sisään ennen kuin siirät astianpesukonetta.

Før du flytter på oppvaskmaskinen må maskinføttene skrues inn.

Innan diskmaskinen flyttas ska skruvföterna skruvas in.

Перед перемещением посудомоечной машины необходимо вернуть ножки.

Перед переміщенням посудомийної машини слід прикрутити ніжки.



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.

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

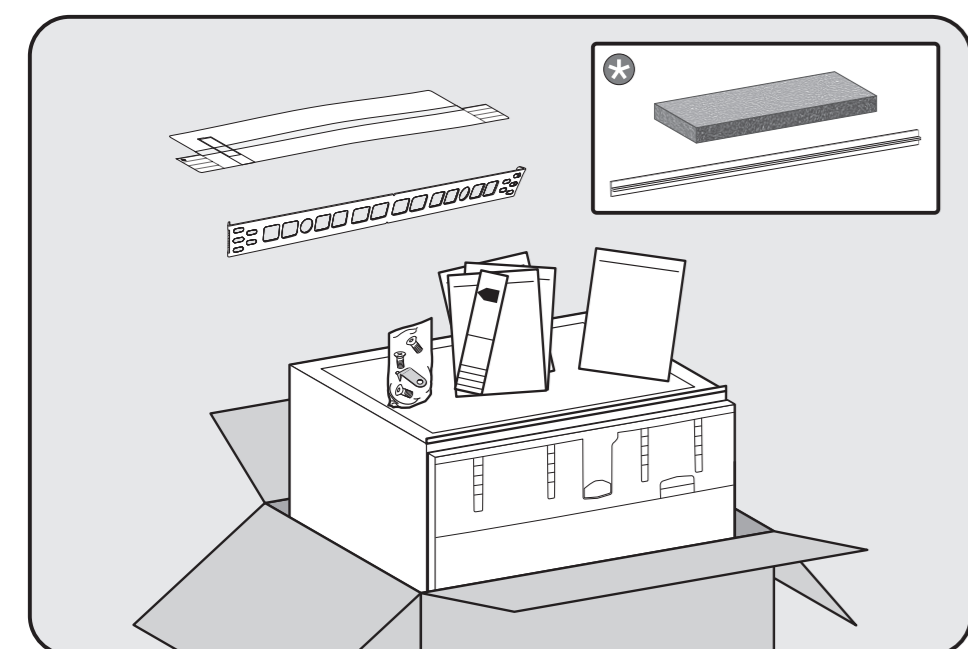
Muista ehdottomasti säätää luukun jousitus molemmilta puolilta samanlaiseksi kalusteoven/peitelevyn asentamisen jälkeen.

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

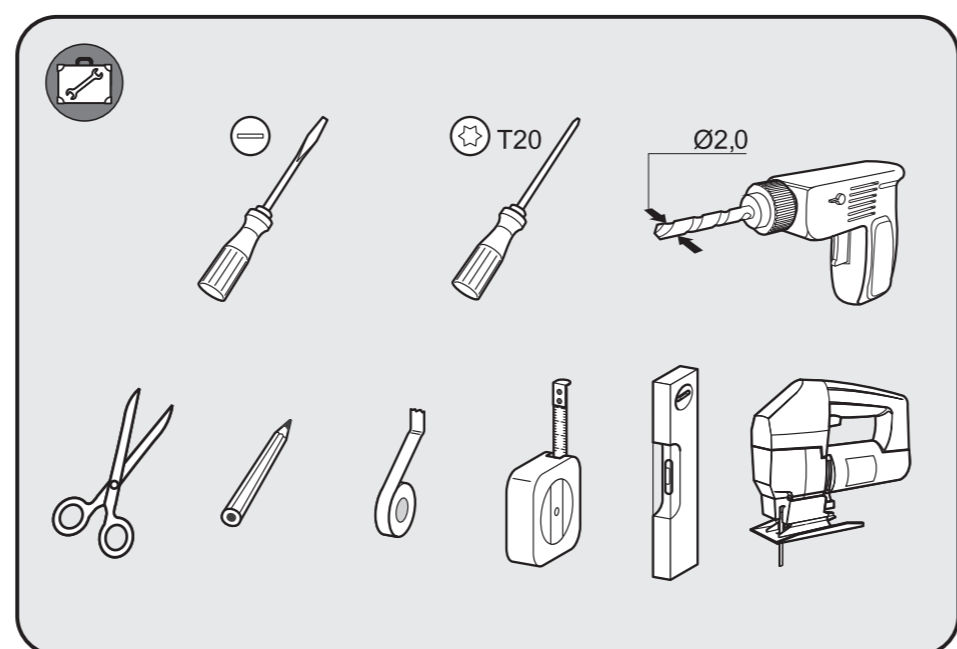
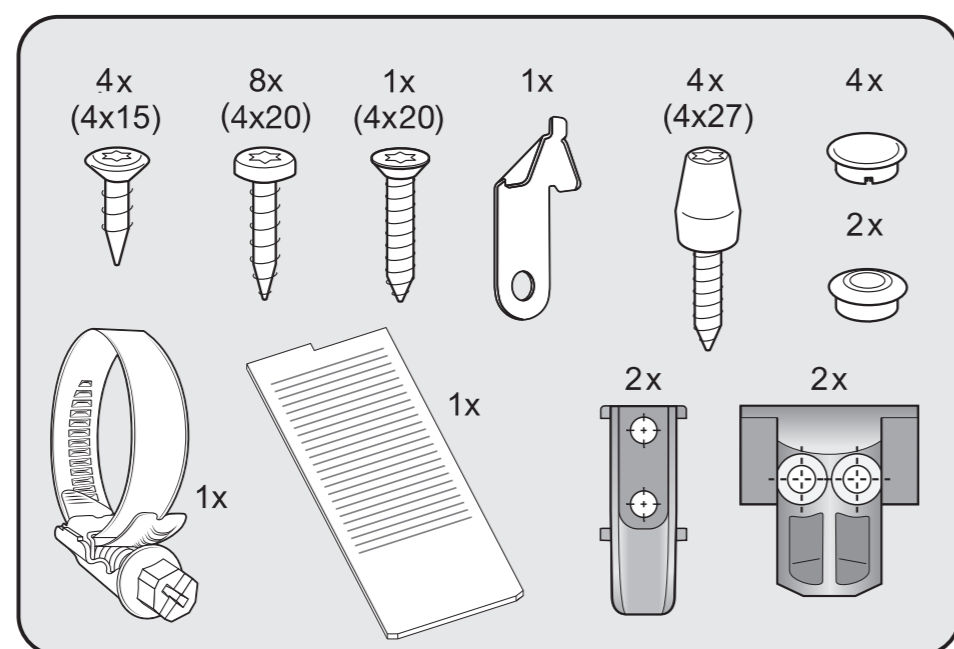
Justera ovillkorligen luckans fjädrar lika på båda sidorna när du har monterat frontplattan.

Після монтажу фронтальної панелі необхідно отрегулювати дверні пружини симетрично з обох сторін.

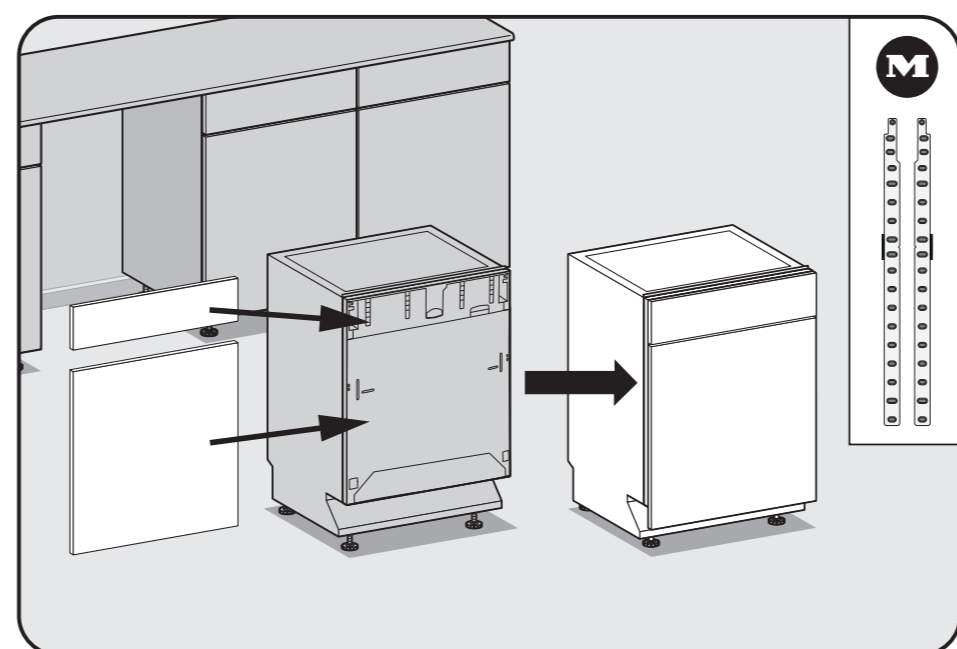
Після монтажу передньої панелі пружини дверцят слід рівномірно відрегулювати по обидва боки.



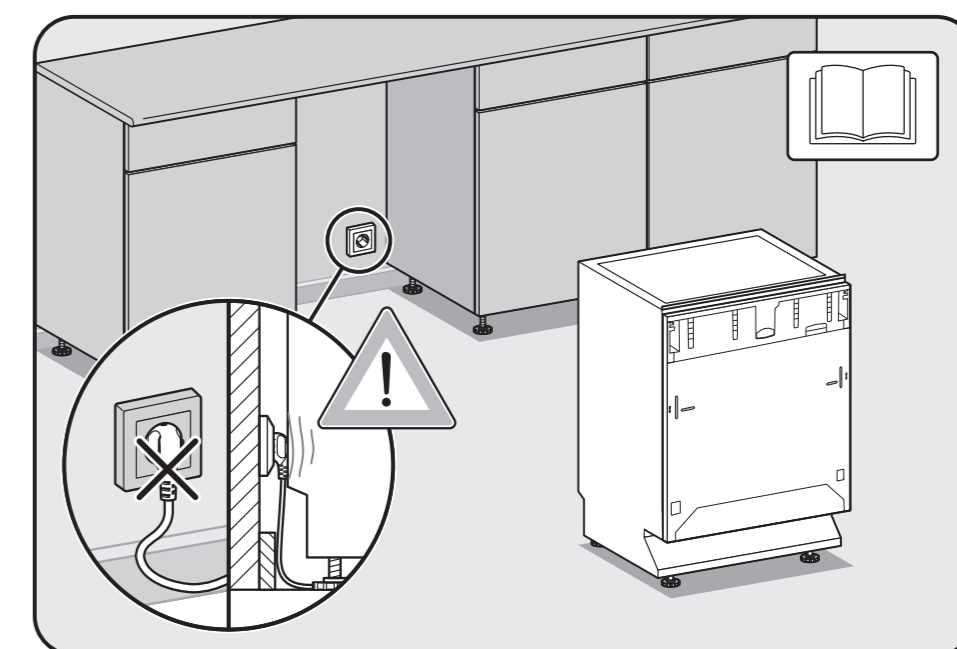
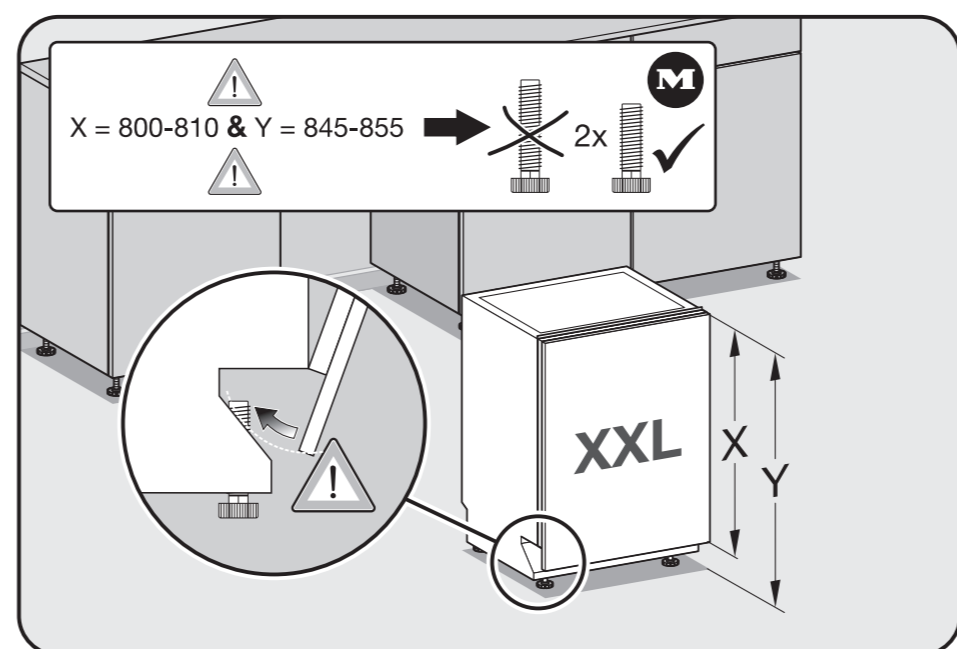
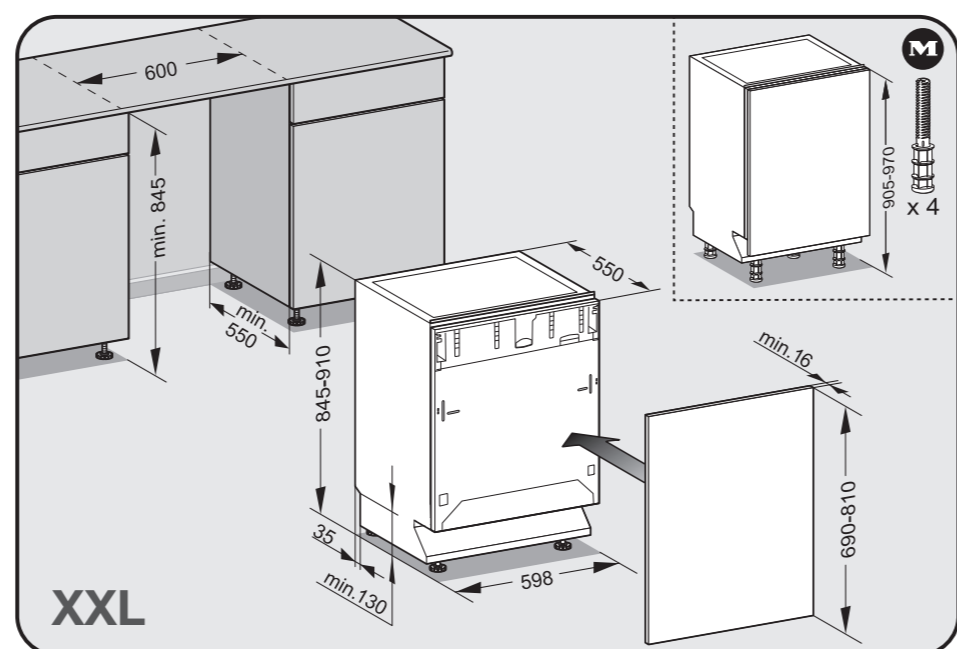
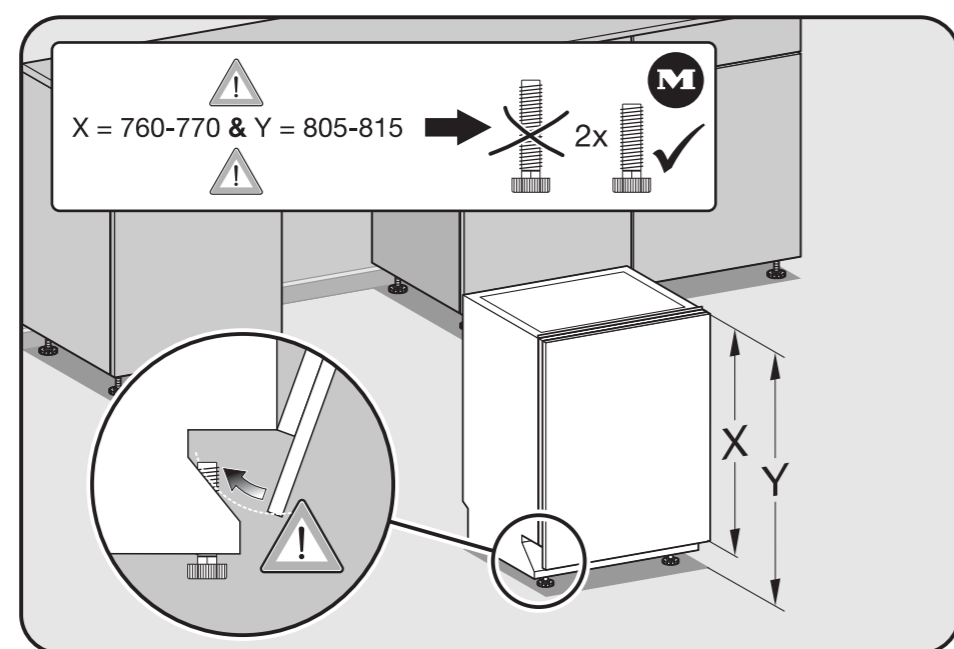
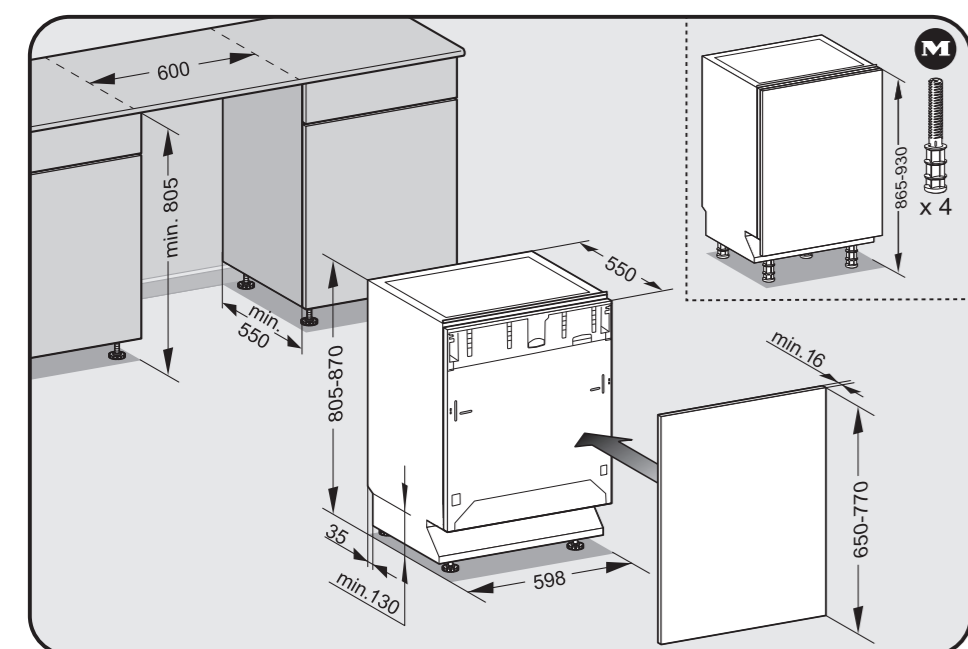
Je nach Modell beiliegendes Montagezubehör.  
Fittings supplied depend on model.  
Medfølgende monteringsstilbehør afhængig af model.  
Mukana toimitetut asennustarvikkeet (mallin mukaan).  
Vedlagt monteringsstilbehør, afhængig af model.  
Medfølgende monteringsstilbehør beroende på modell.  
Монтажна принадлежність в комплекті поставки, в залежності от моделі.  
Прилади для монтажу, що постачається відповідно до моделі.

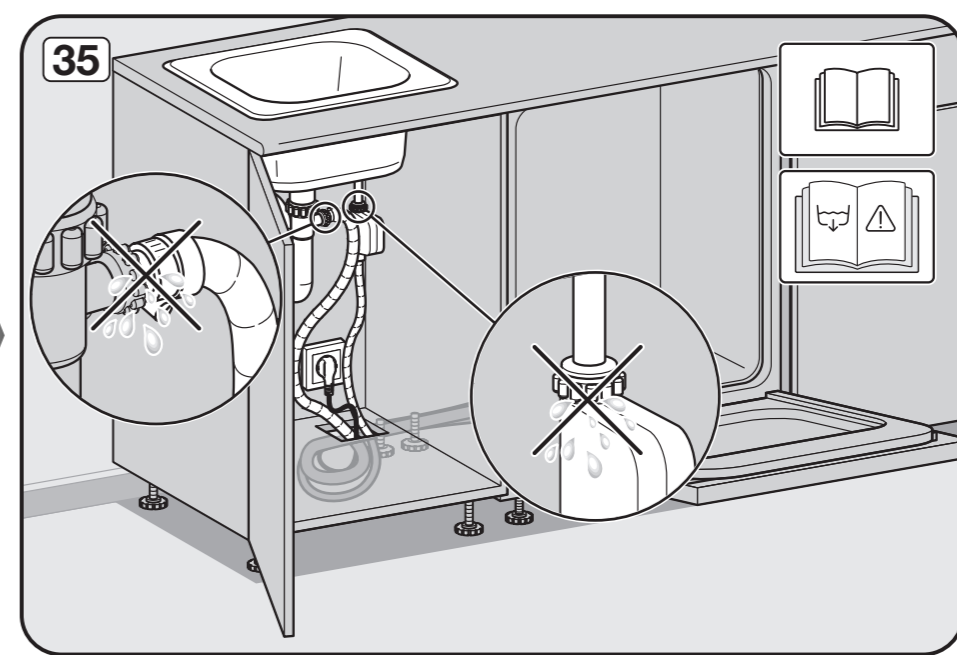
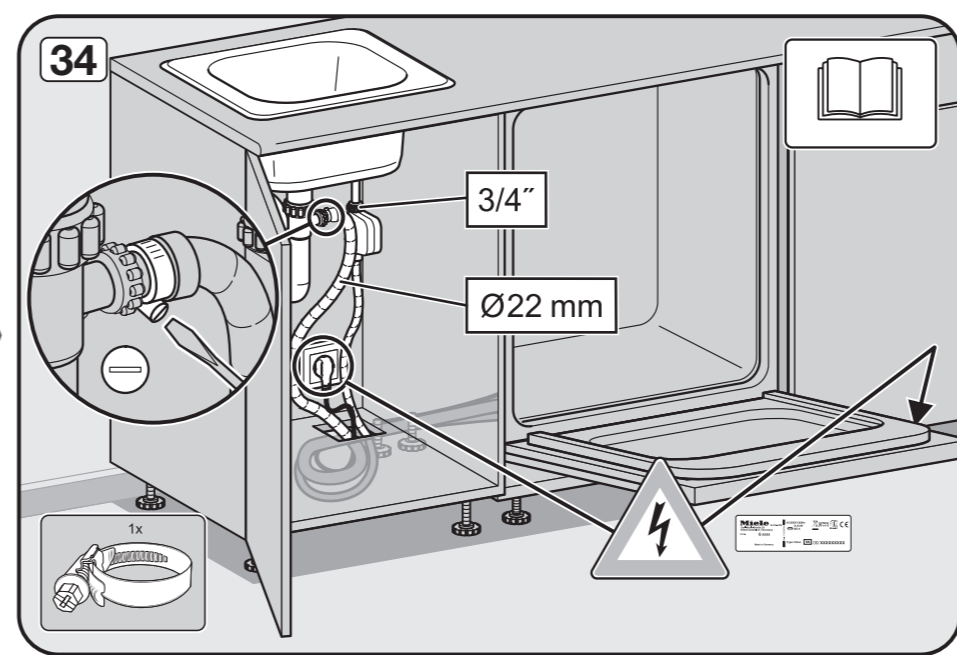
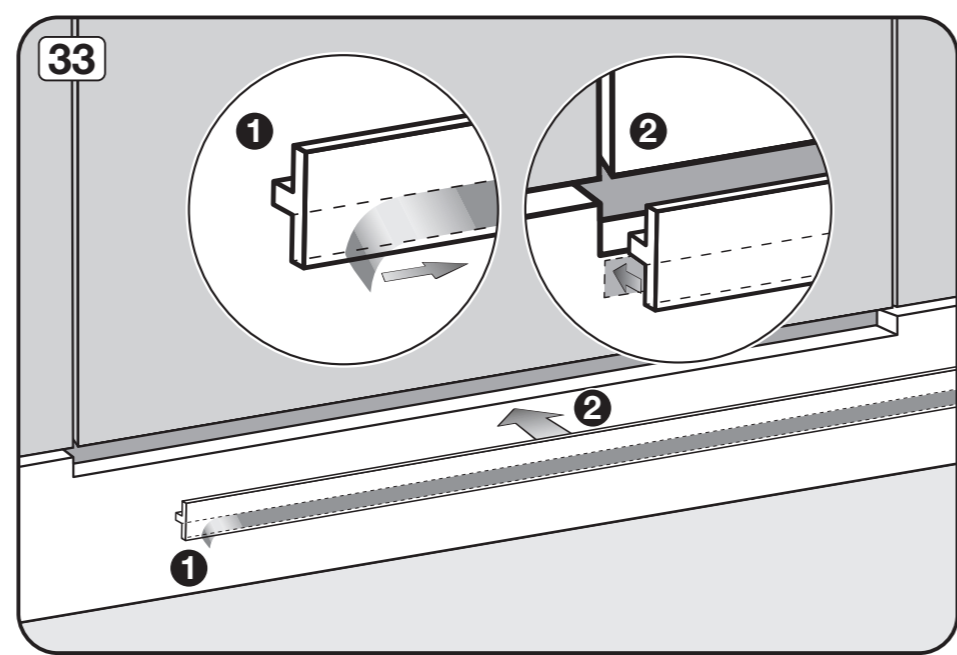
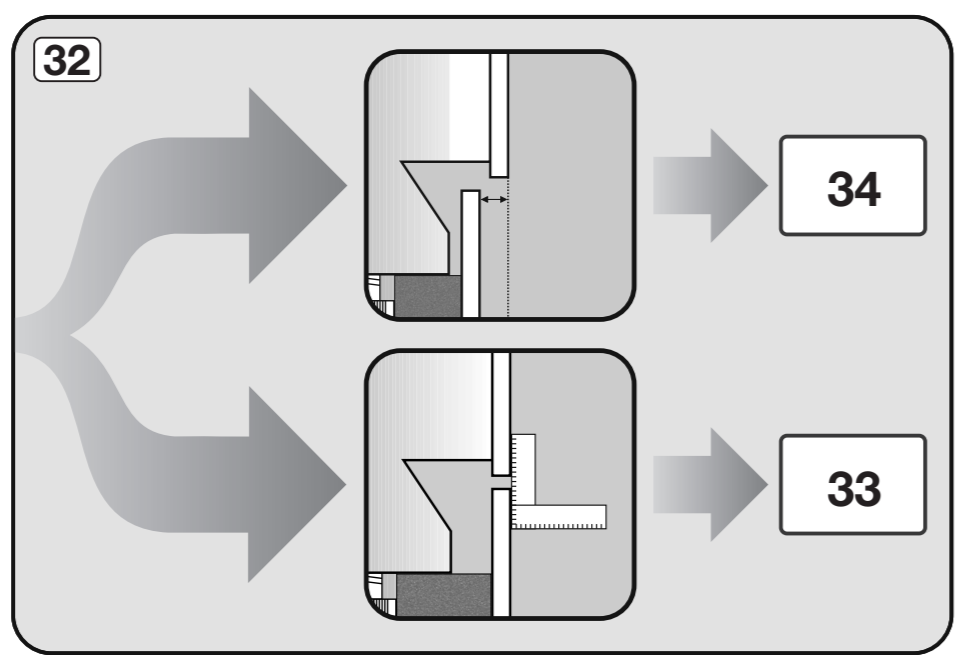
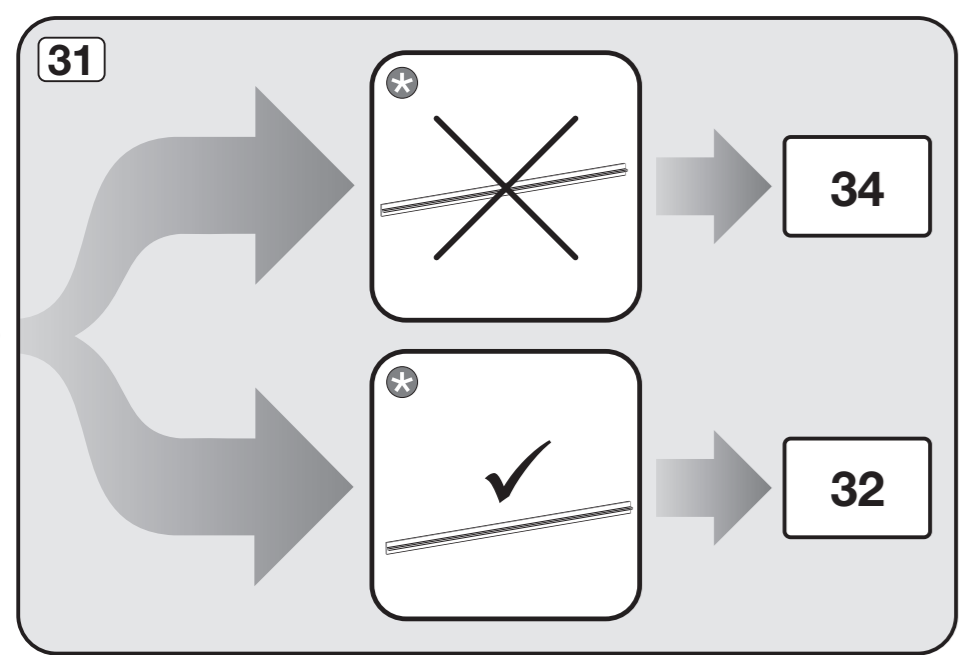
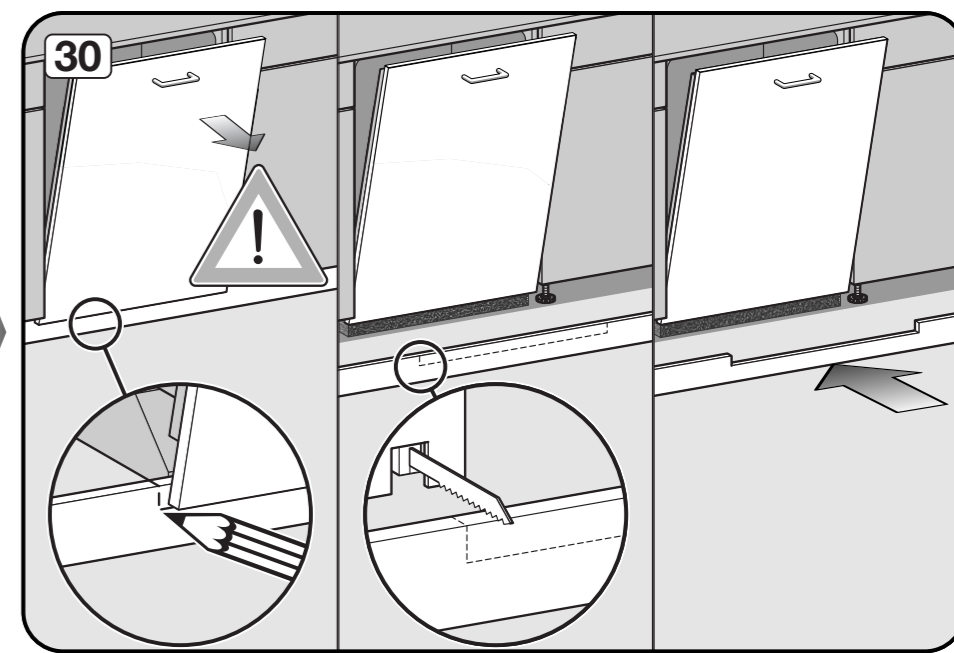
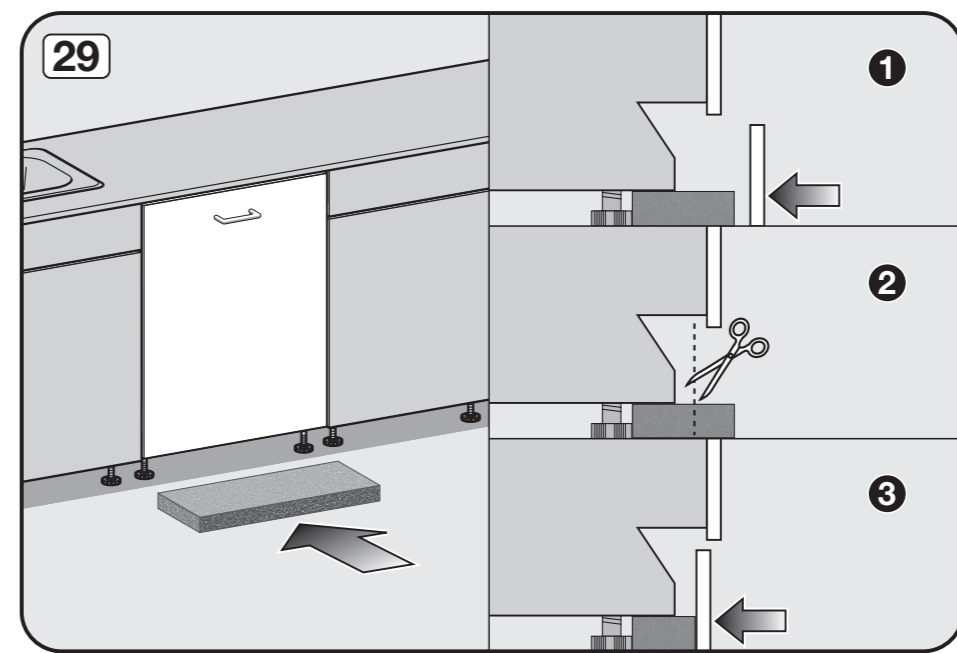
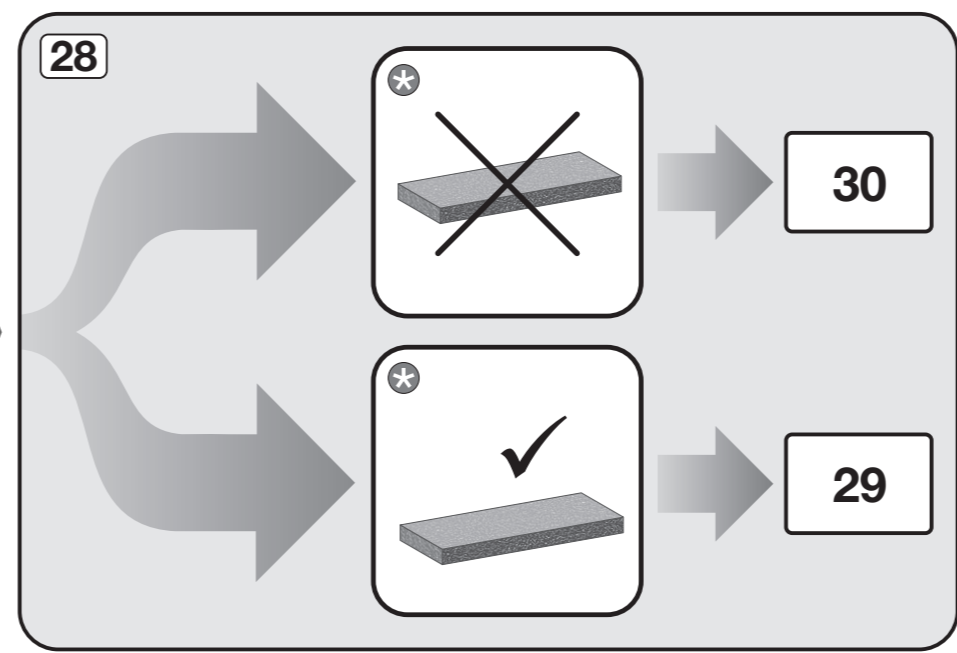
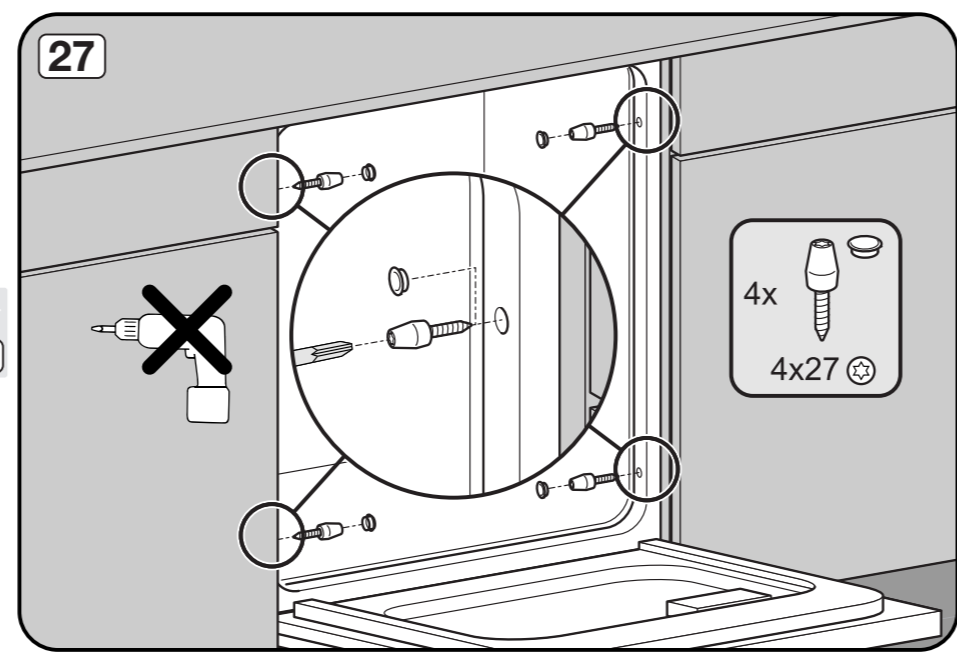
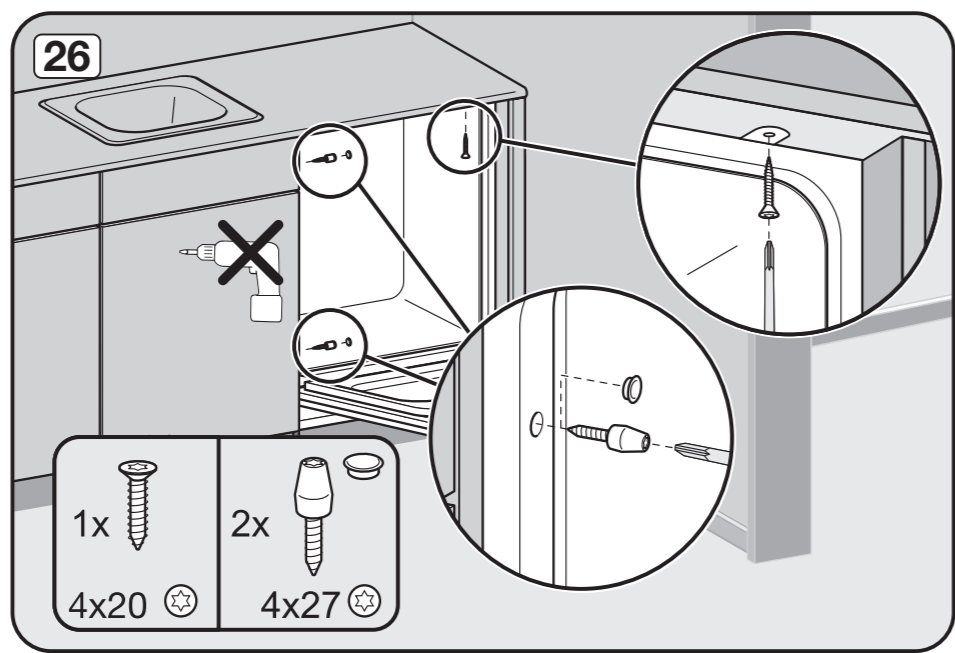
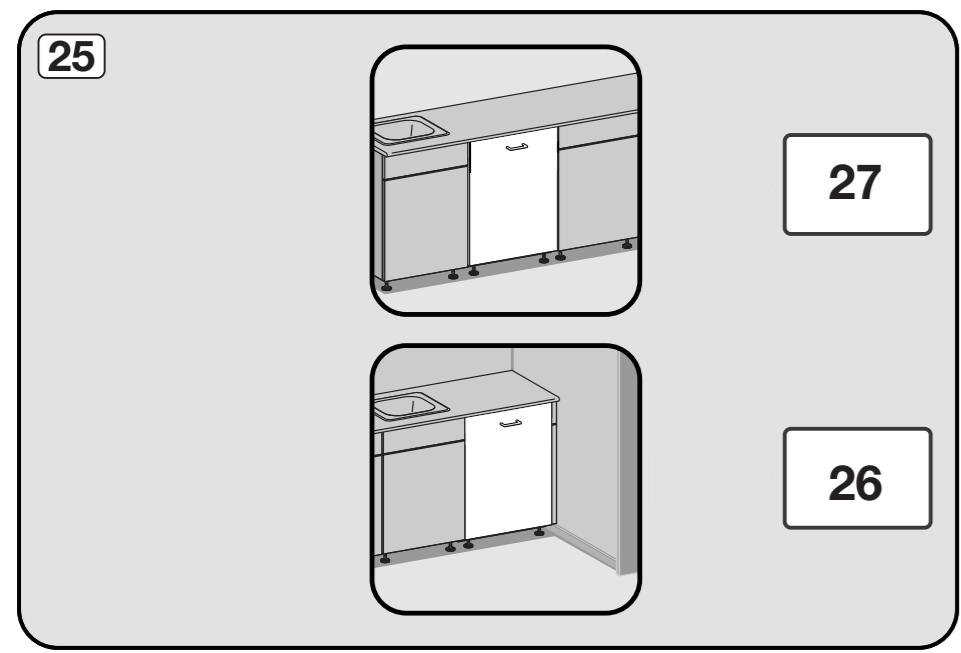
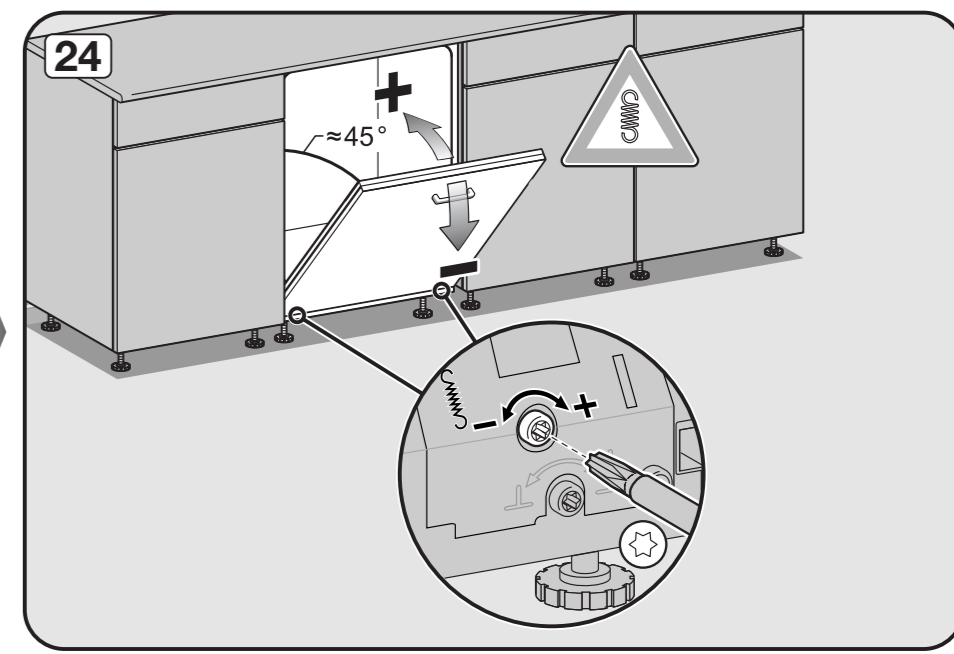
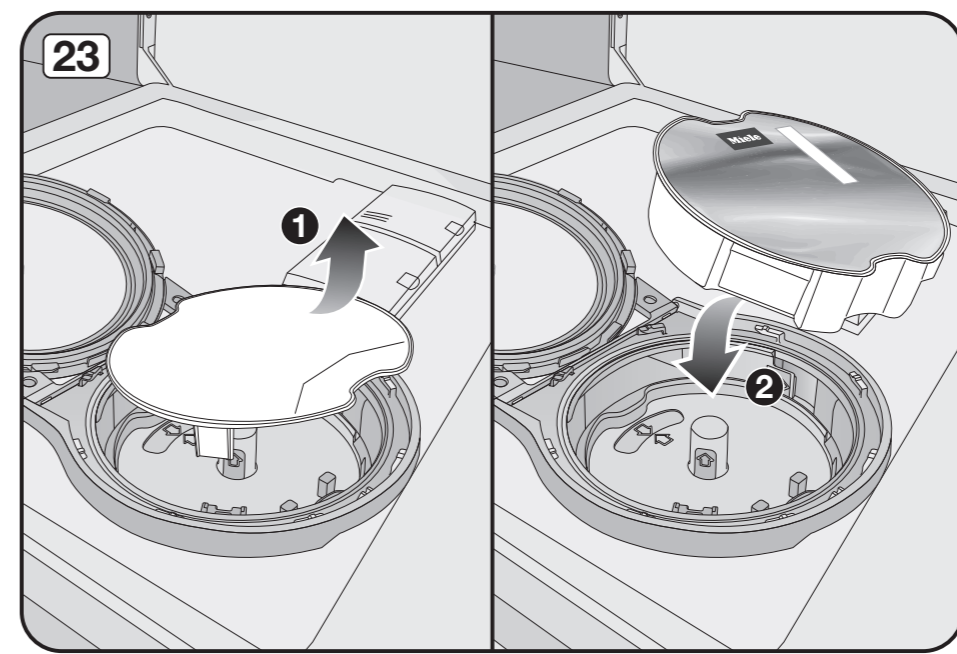
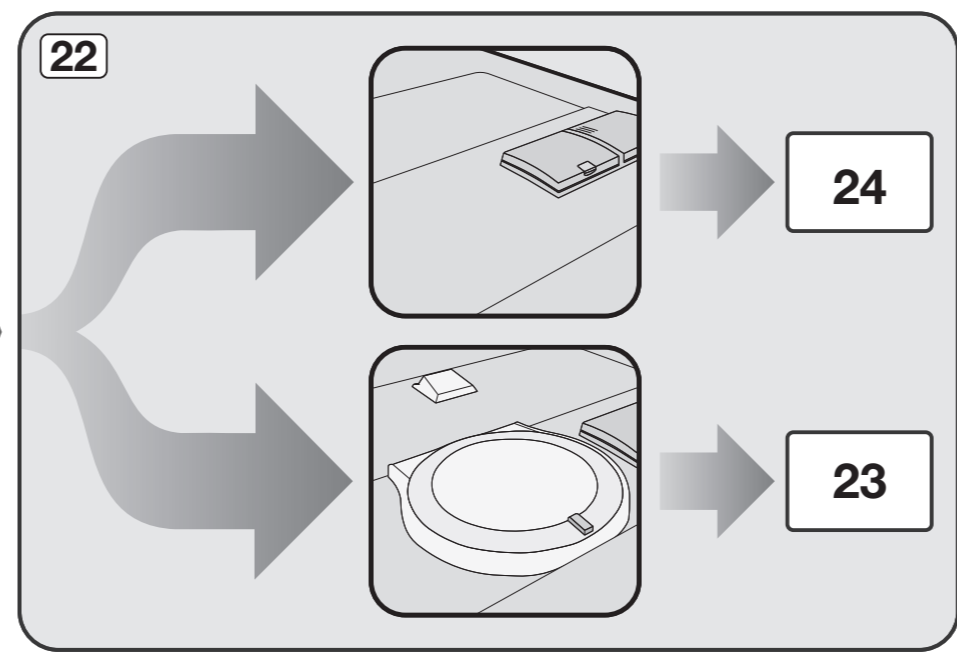
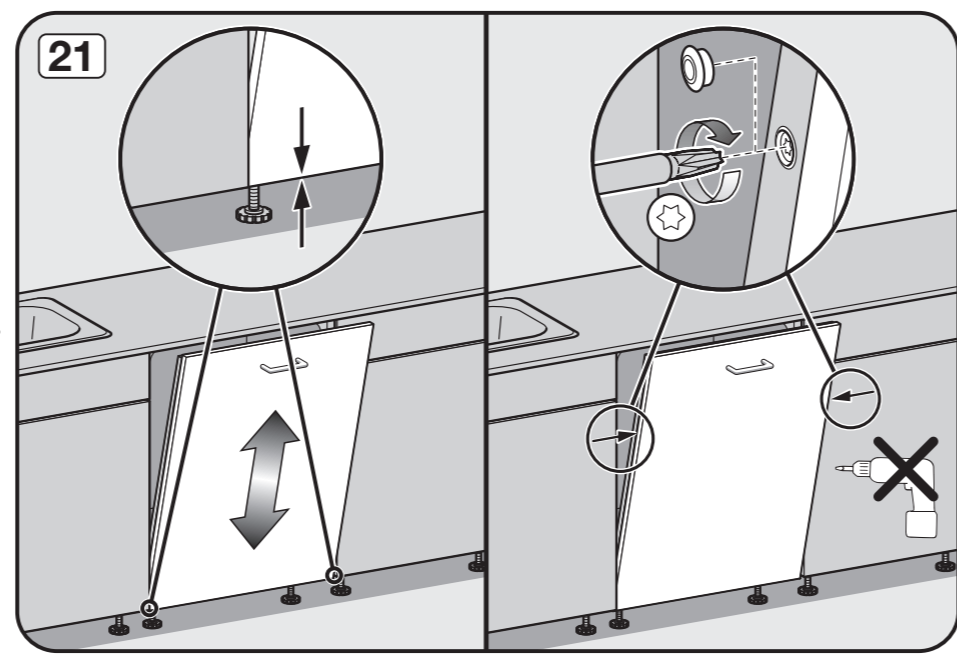
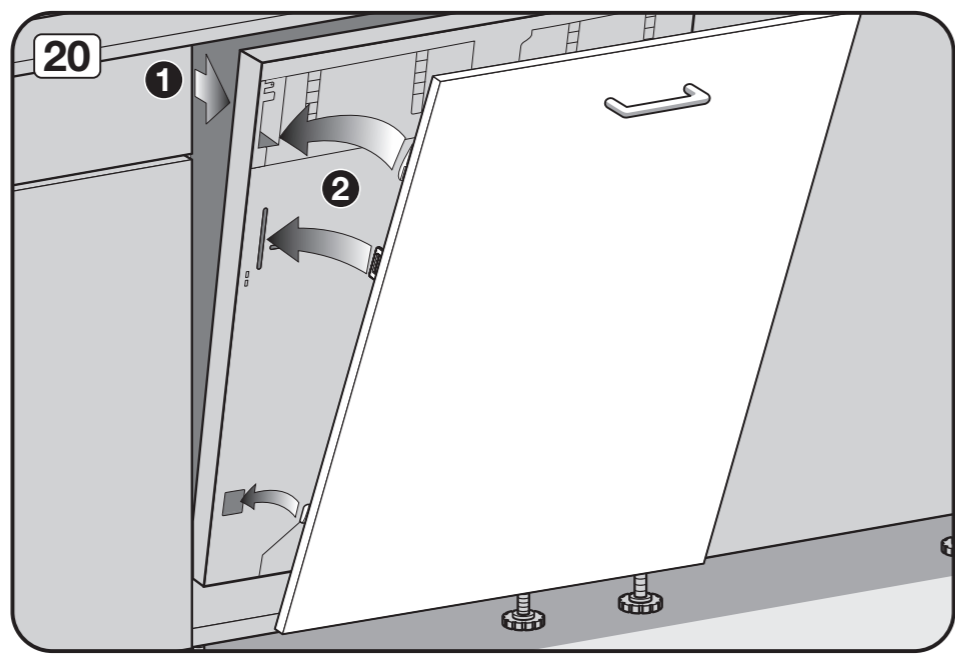
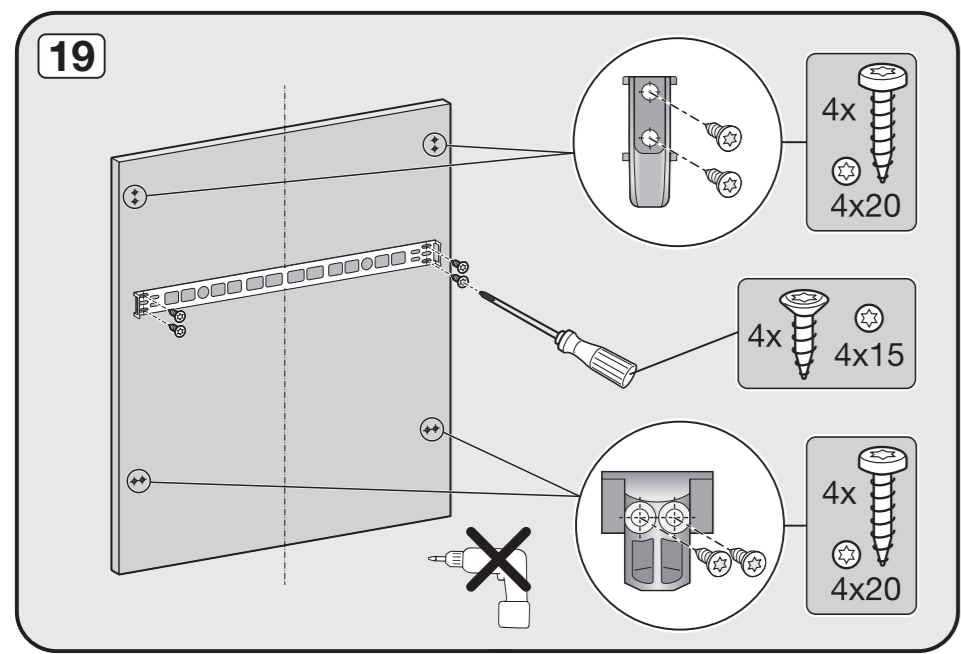
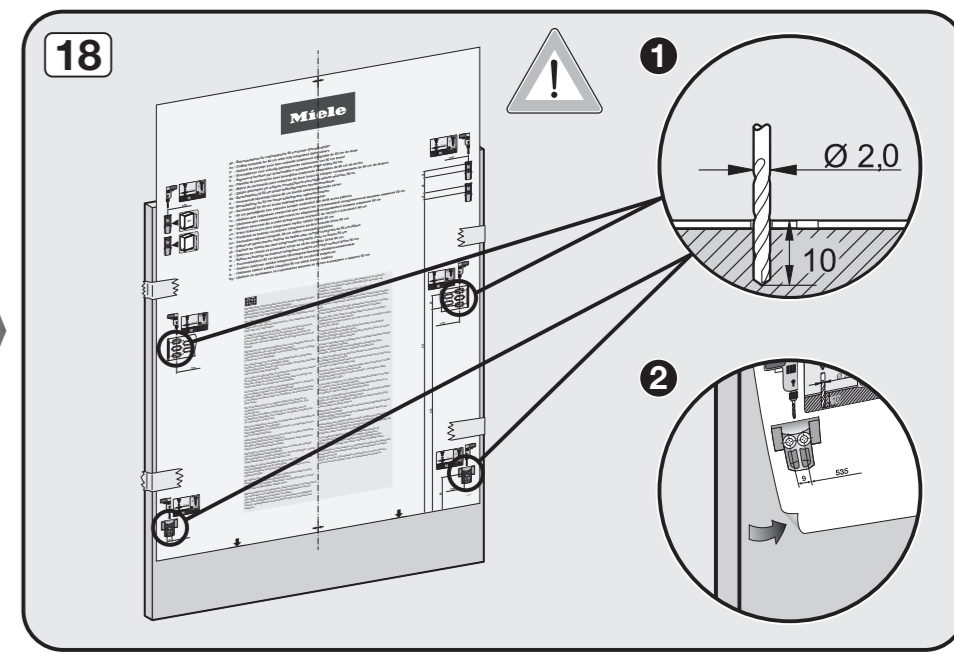
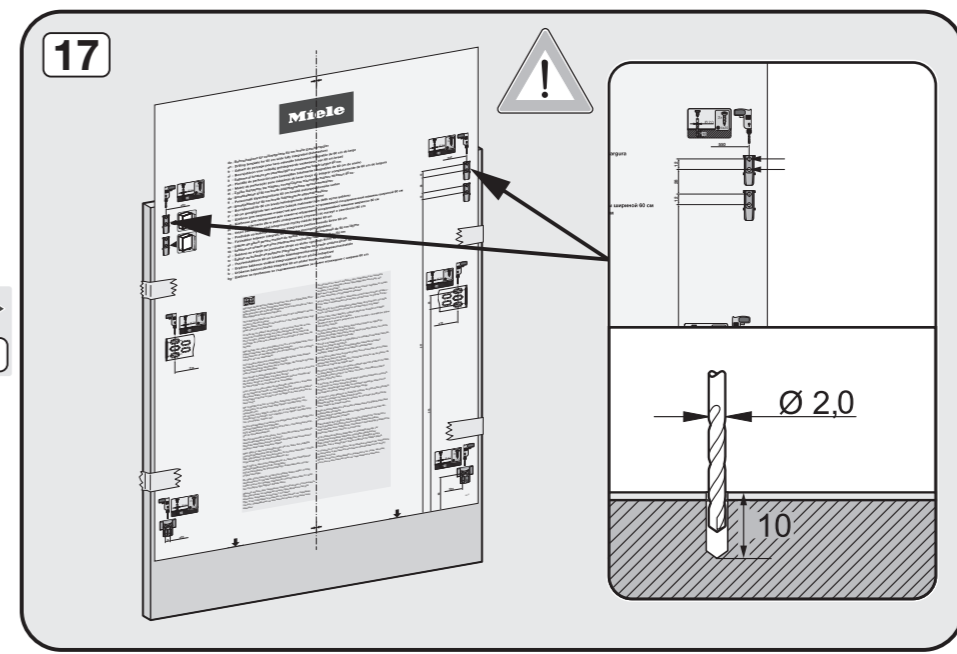
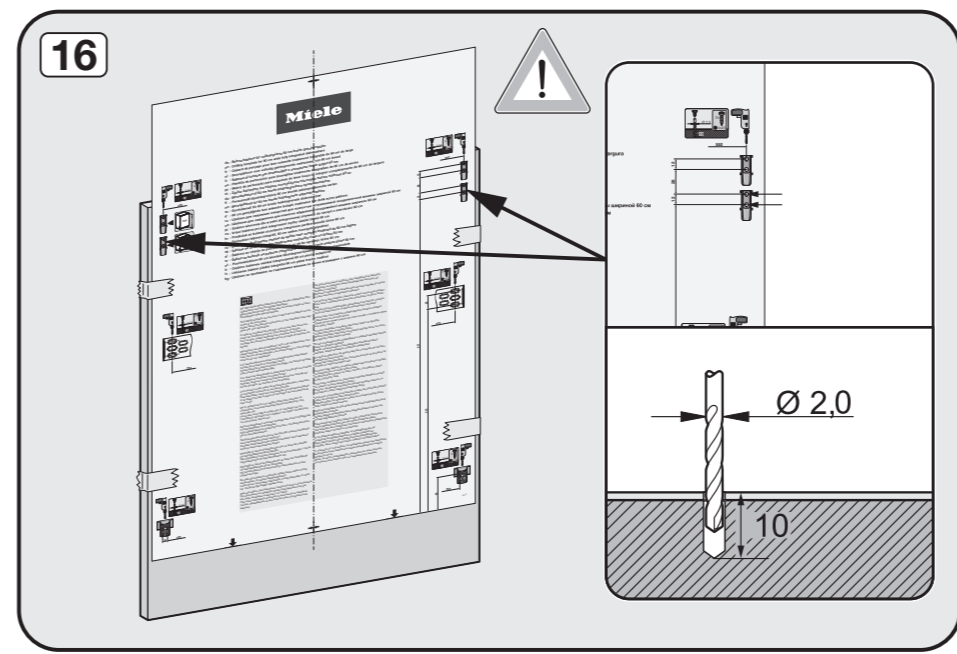
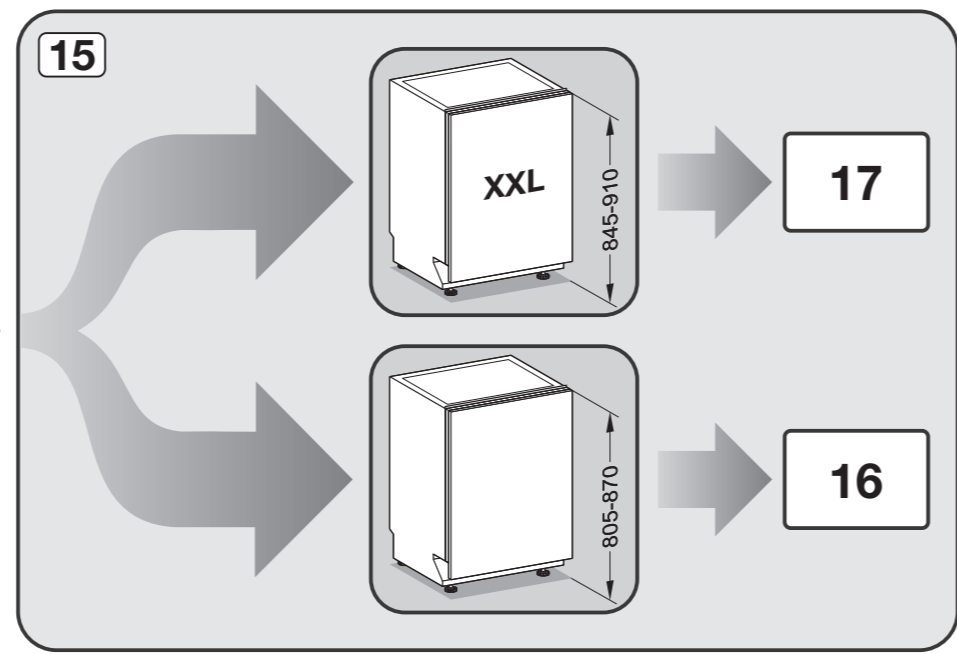
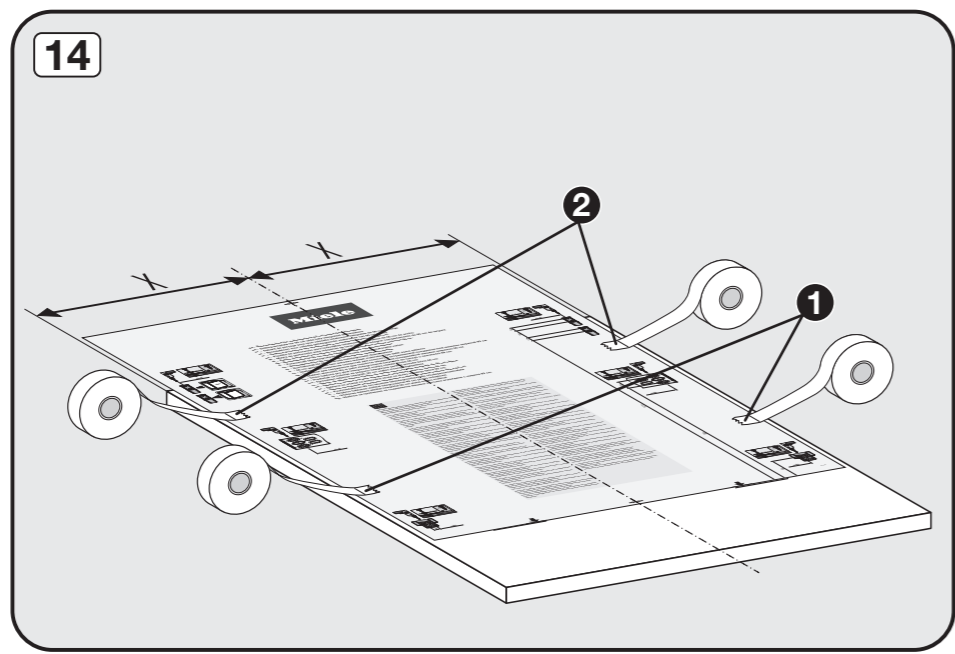
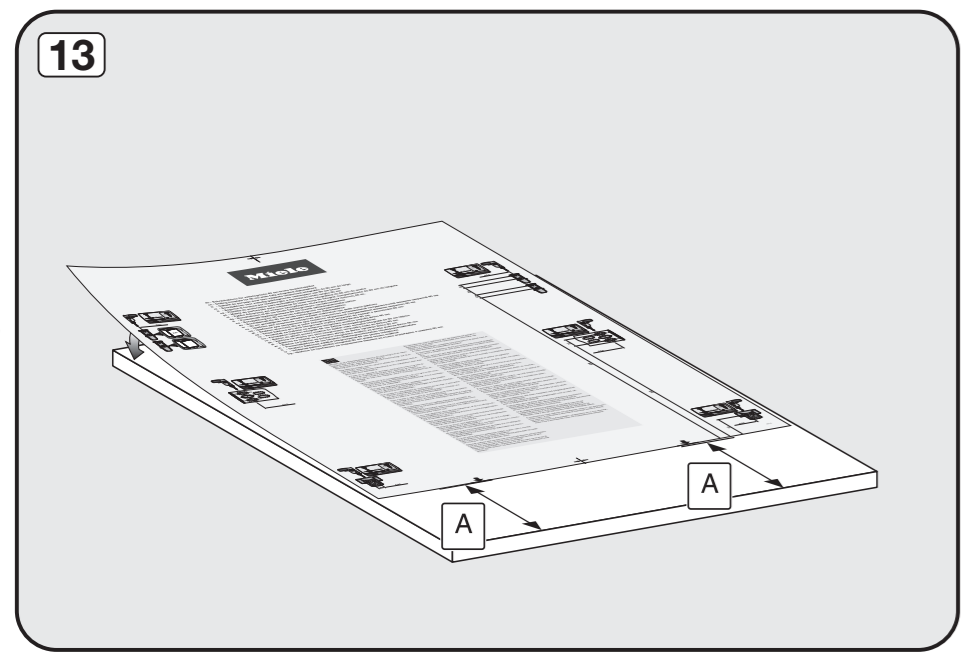
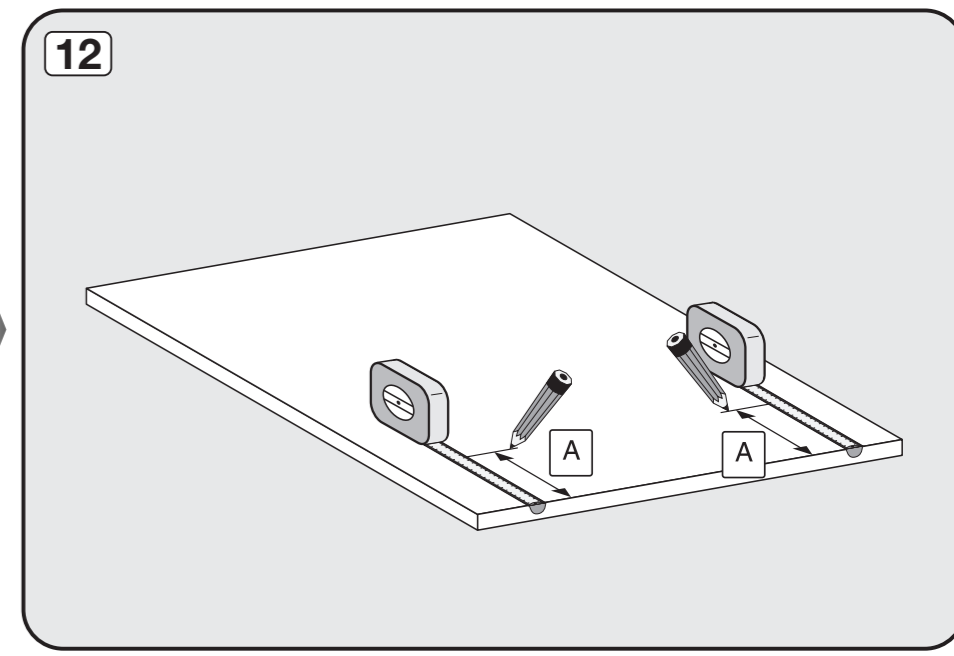
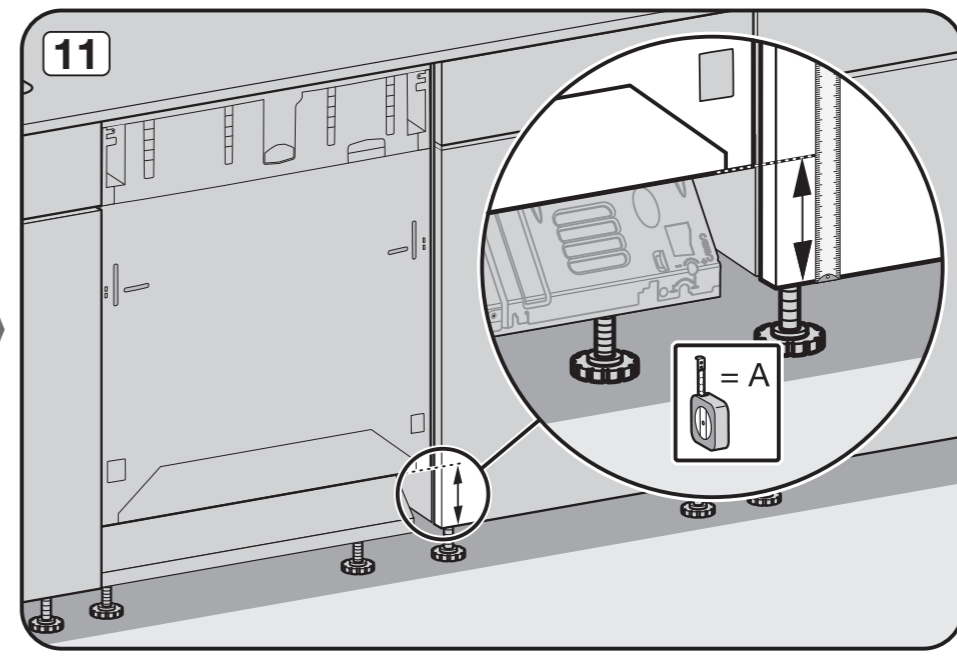
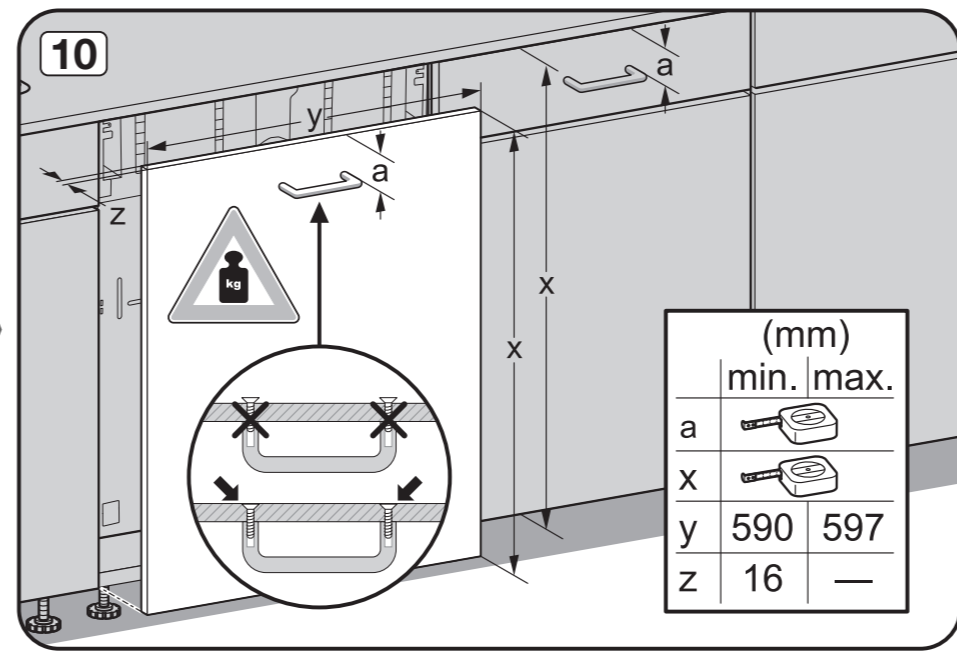
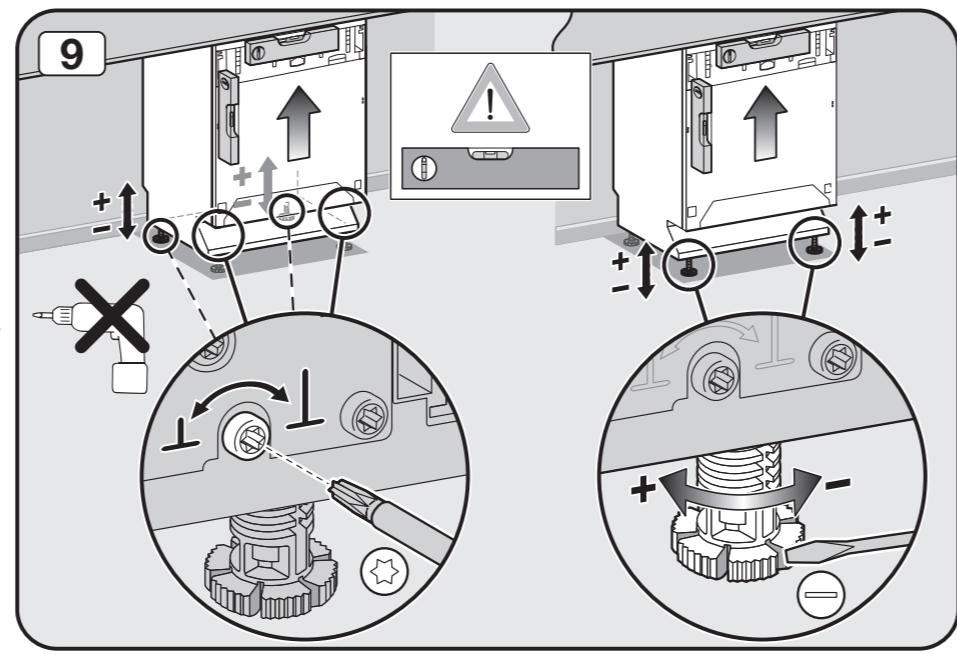
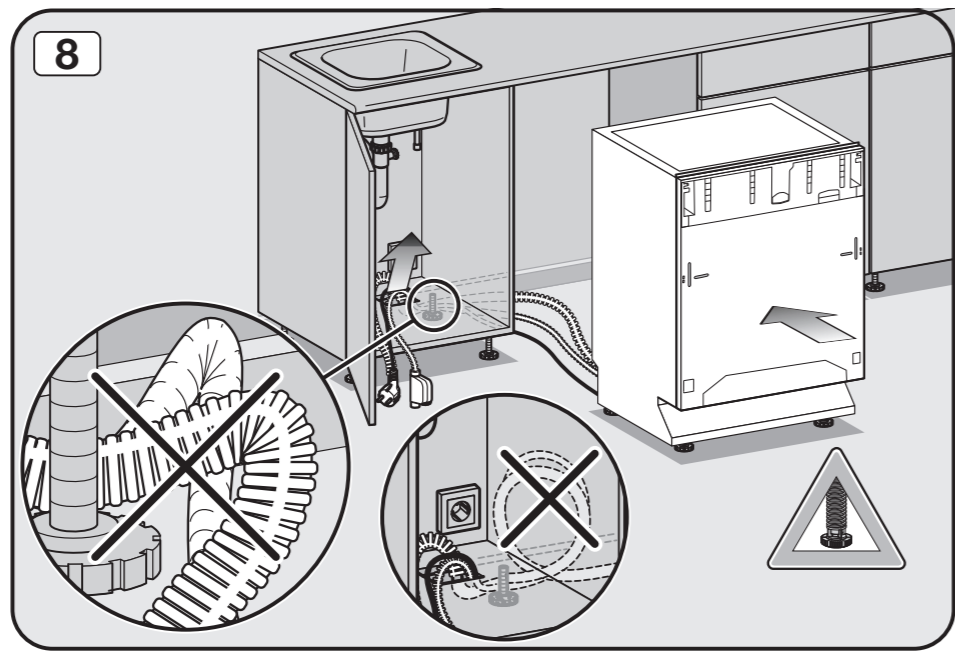
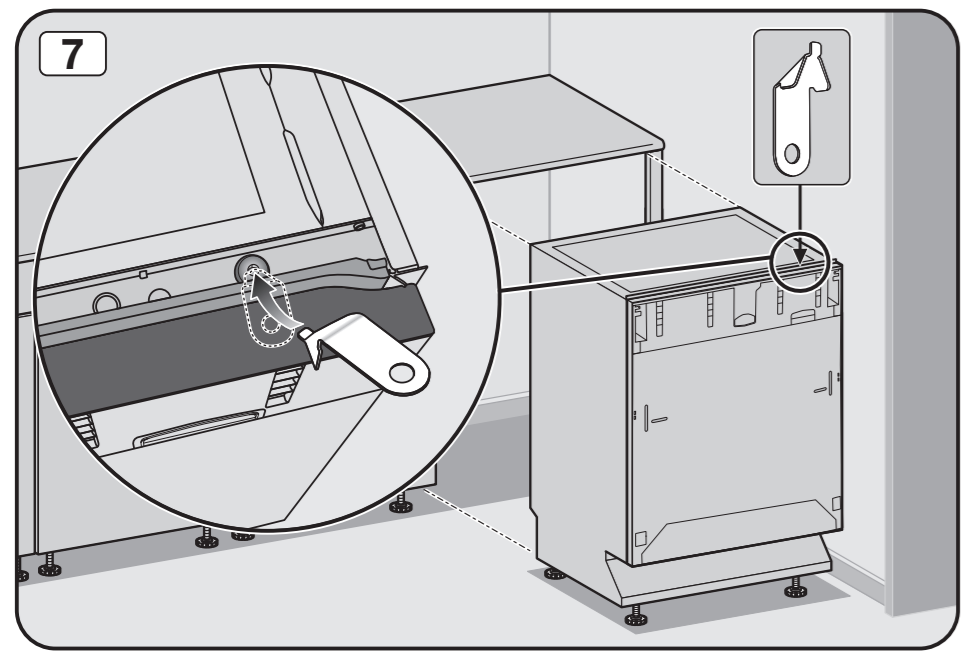
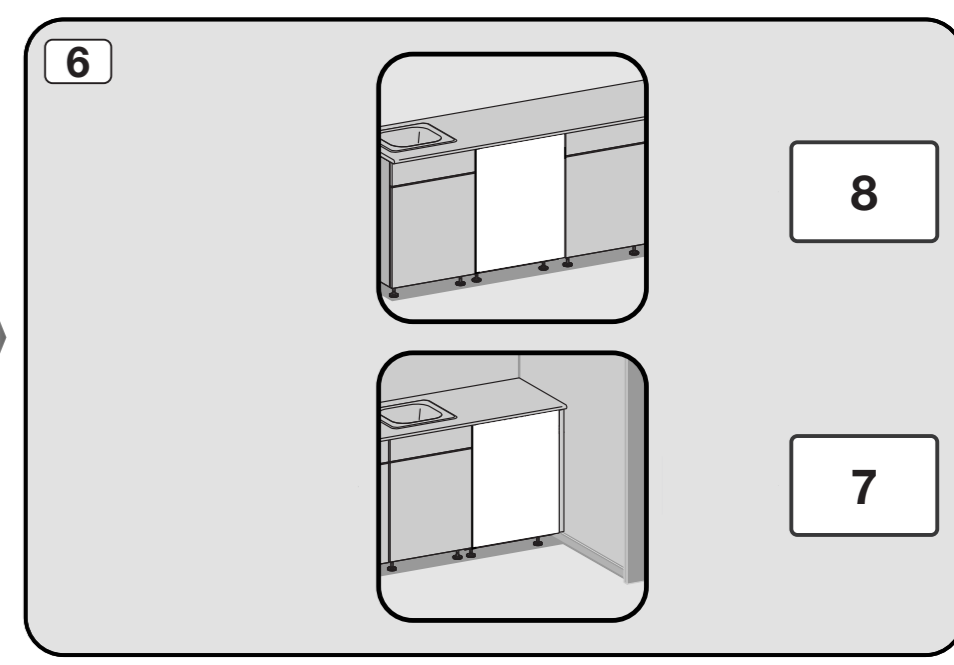
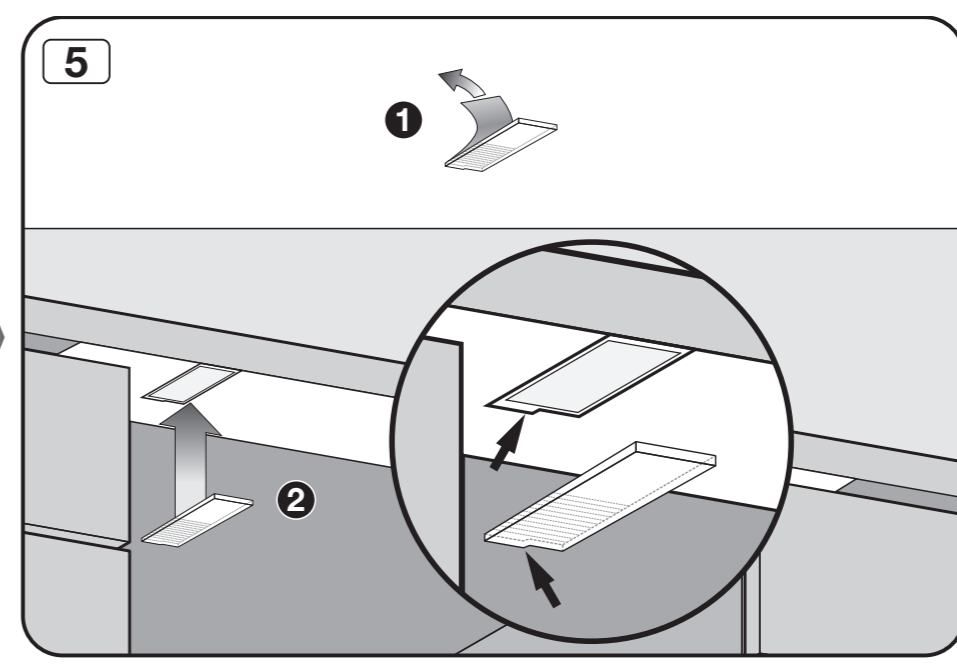
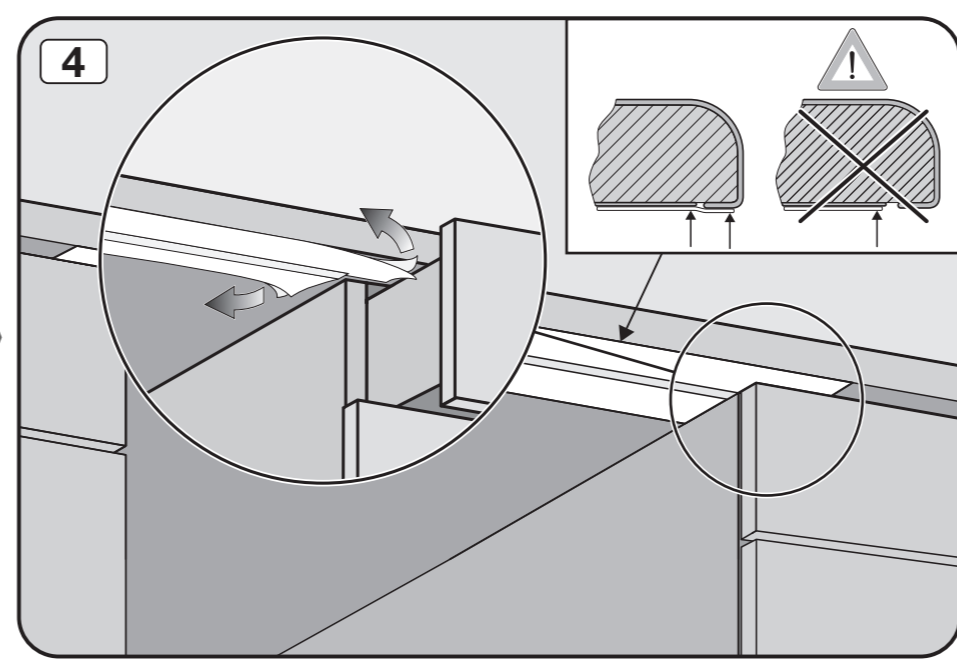
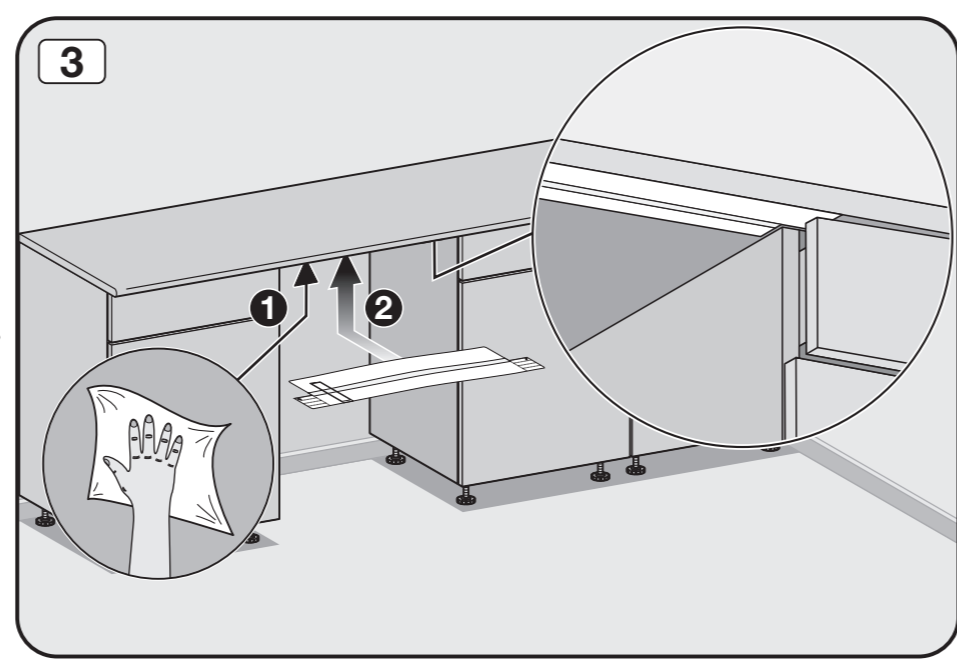
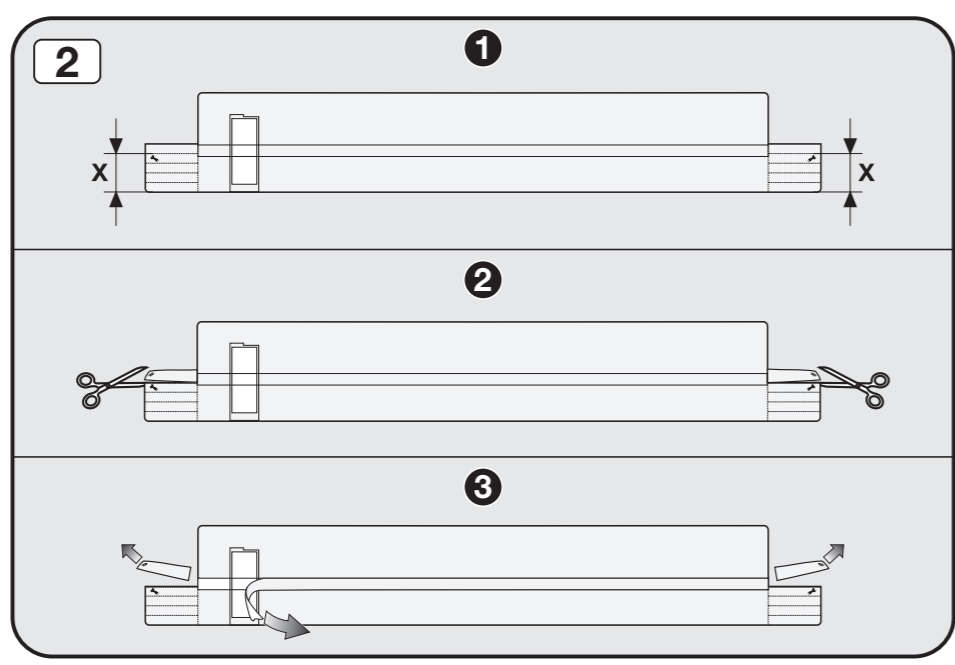
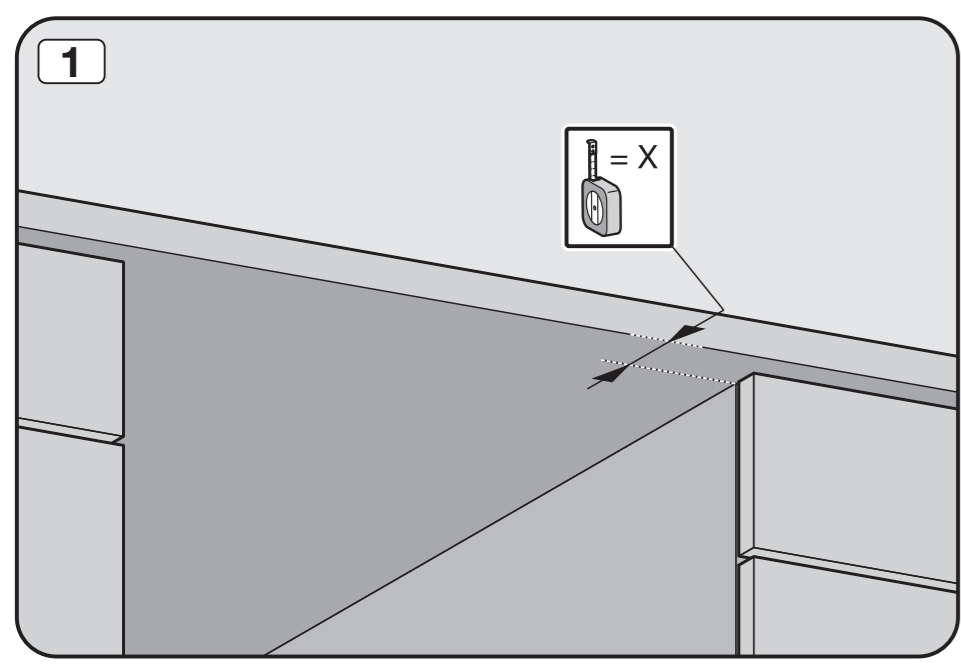


Je nach Modell benötigtes Werkzeug.  
Tools required depend on model.  
Nødvendigt værktøj afhængig af model.  
Tarvittavat työkalut (mallin mukaan).  
Nødvendig værktøj, afhængig af model.  
Verktøy som behøvs beroende på modell.  
Необходимый инструмент, в зависимости от модели.  
Інструмент, необхідний згідно з моделлю.



Nachkaufbares Zubehör  
Optional accessories  
Ekstra tilbehør  
Erikseen ostettava lisävaruste  
Ekstraustyr  
Extra tilbehør  
Дополнительно приобретаемая принадлежность  
Устаткування, яке можна придбати додатково





**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 monteringsplan, 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 bruksanvisningen 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 – Введенням в експлуатацію.  
Цим ви захистите себе та уникнете пошкодження пристрою.



Gebrauchsanweisung beachten.

See operating instruction manual.

Følg venligst brugsanvisningen.

Noudata käyttöohjetta.

Følg bruksanvisningen.

Beakta bruksanvisningen.

Соблюдайте указания инструкции по эксплуатации.

Дотримуйтеся інструкції з експлуатації.



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 brandfare.

Опасность повреждений или возгорания.

Пошкодження або загроза пожежі.



Anschlusswerte beachten.

Check connection data.

Tilslutningsværdierne skal overholdes.

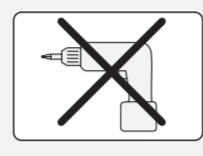
Tarkista sähköliitännätiedot.

Ta hensyn til tilkoblingsverdiene.

Beakta anslutningsdata.

Учитывайте параметры подключения.

Враховуйте параметри підключення.



Ikke bruk batteridrevet drill. Fare for skade.

Använd inte en batteridrivna skruvdragare. Skaderisk.

Не использовать шуруповёрт, опасность повреждений.

Do not use a cordless screwdriver, risk of damage.

Не використовувати шурупверт. Це може призвести до пошкоджень.

Anvend ikke skruemaskine - risiko for beskadigelse.

Älä käytä akkukäyttöistä ruuviväännintä. Vaurioiden vaara.



Før du flytter på oppvaskmaskinen må maskinføttene skrues inn.

Innan diskmaskinen flyttas ska skruvföterna skrivas in.

Перед перемещением посудомоечной машины необходимо вернуть ножки.

Перед перемещением посудомийної машини слід прикрутити ніжки.

Benene skal justeres ind, inden maskinen flyttes.

Kierrä säätöjalat sisään ennen kuin siirrä astianpesukonetta.



Achtung Schnittgefahr.

Warning: Danger of being cut.

Advarsel: Risiko for at skære sig.

Varo. Viiltohaavan vaara.

Advarsel: Fare for kuttskader.

Ostvarno: opasnost za poškodovanja rezov.

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.

Poistovesiiliitännän ilmaus

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

Luftung av vannavlopet

Hvis tilkoblingen for vannavlopet på stedet ligger lavere enn føringen for underkurvtrinsene i døren, må vannavlopet 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 направляющей 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.



kalusteoven/peitelevyn asentamisen jälkeen.

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

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

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

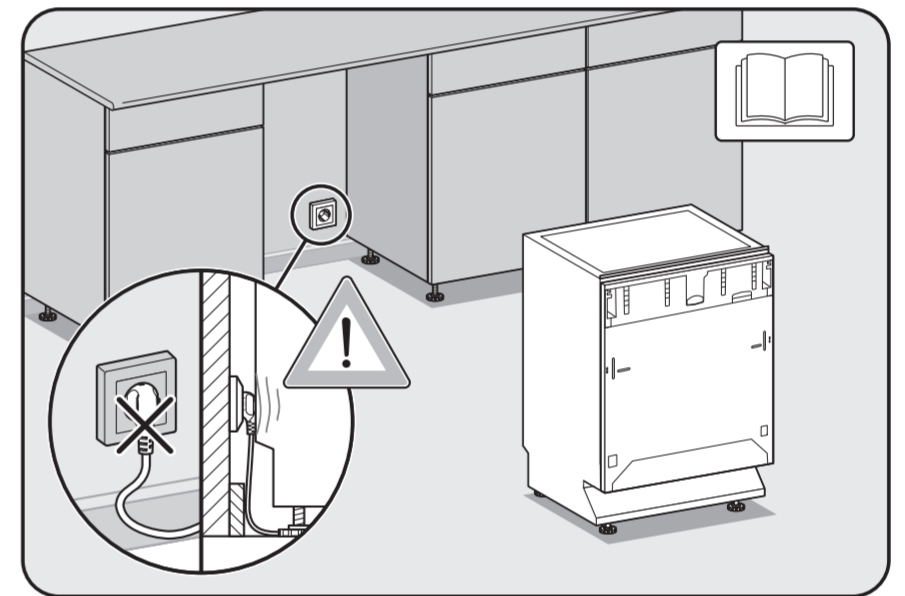
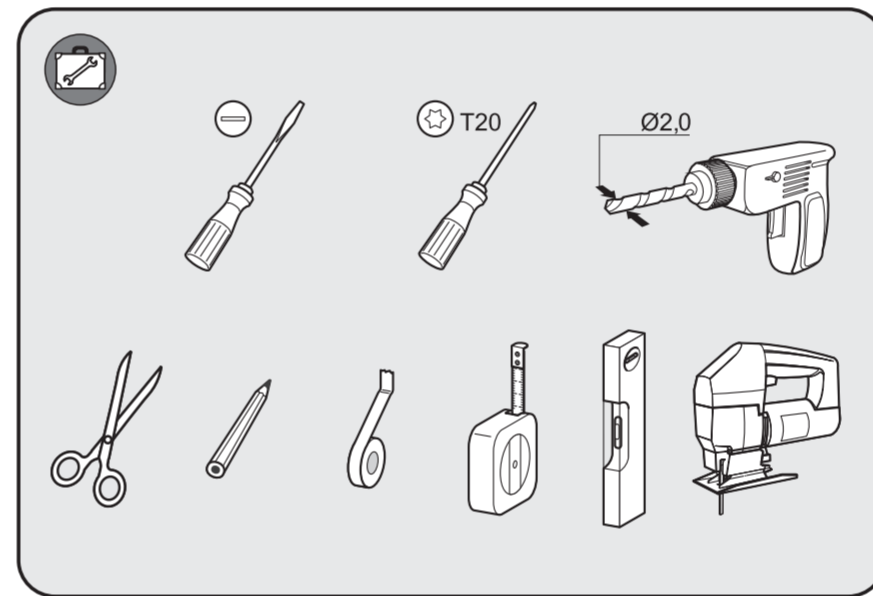
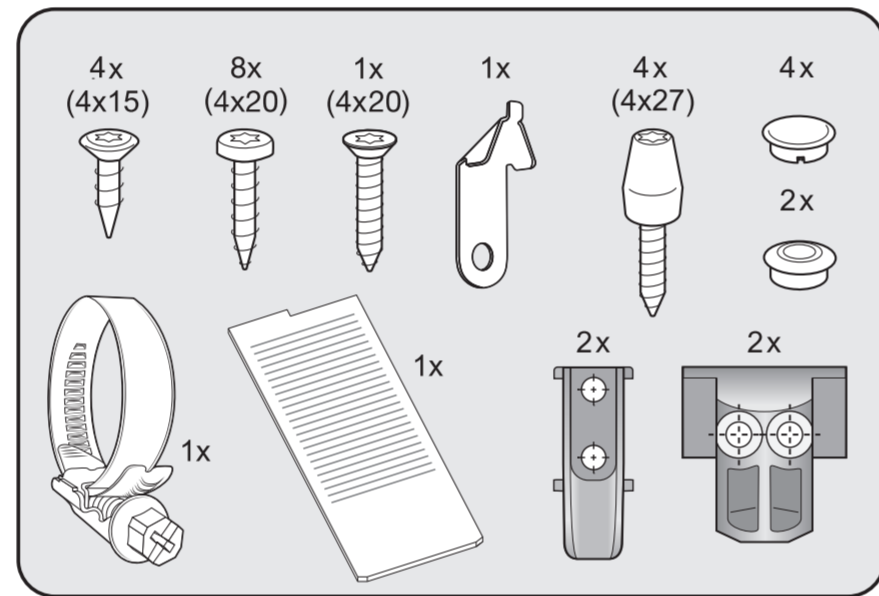
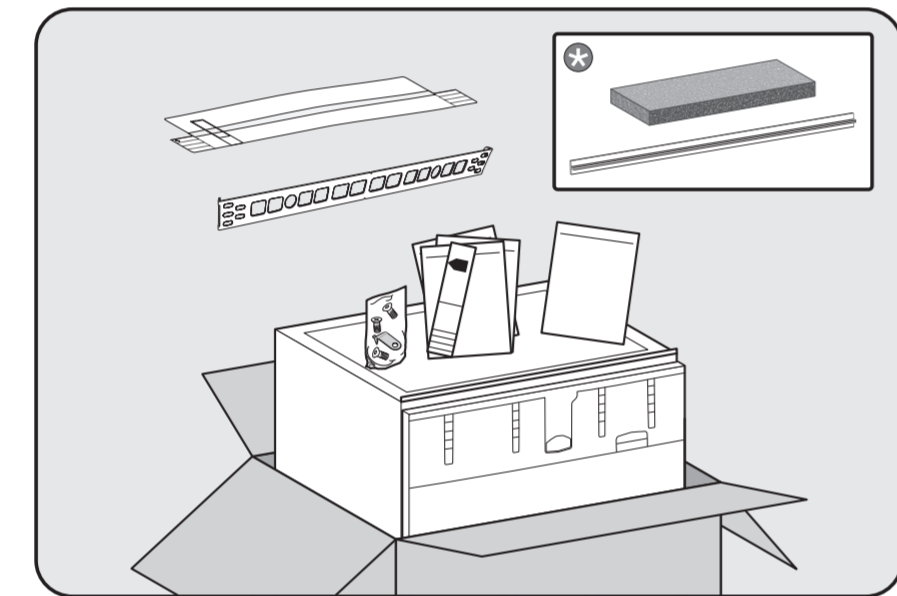
Після монтажу передньої панелі пружини дверцят слід рівномірно відрегулювати по обидва боки.

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.

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

Muista ehdottomasti säätää luukun jousitus molemmilta puolilta samanlaiseksi

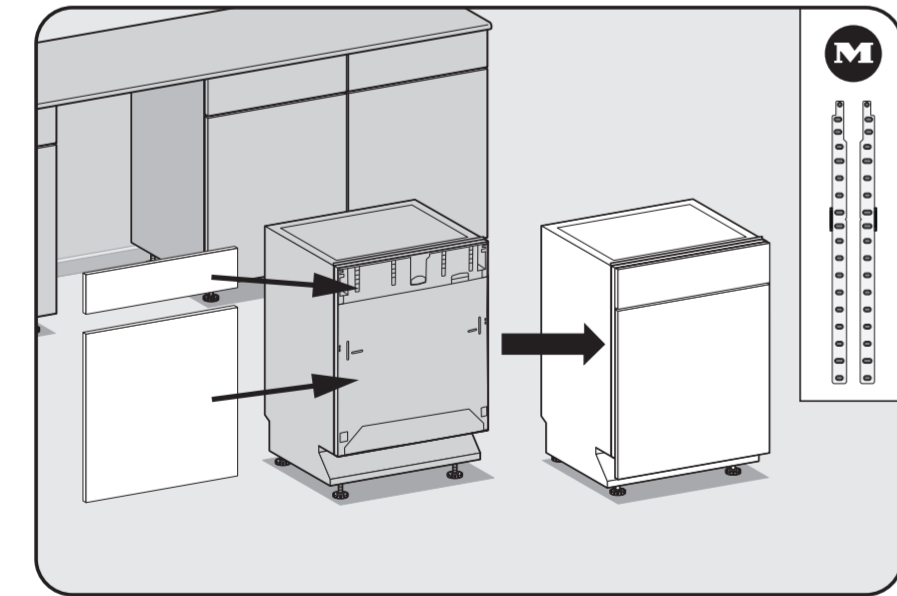
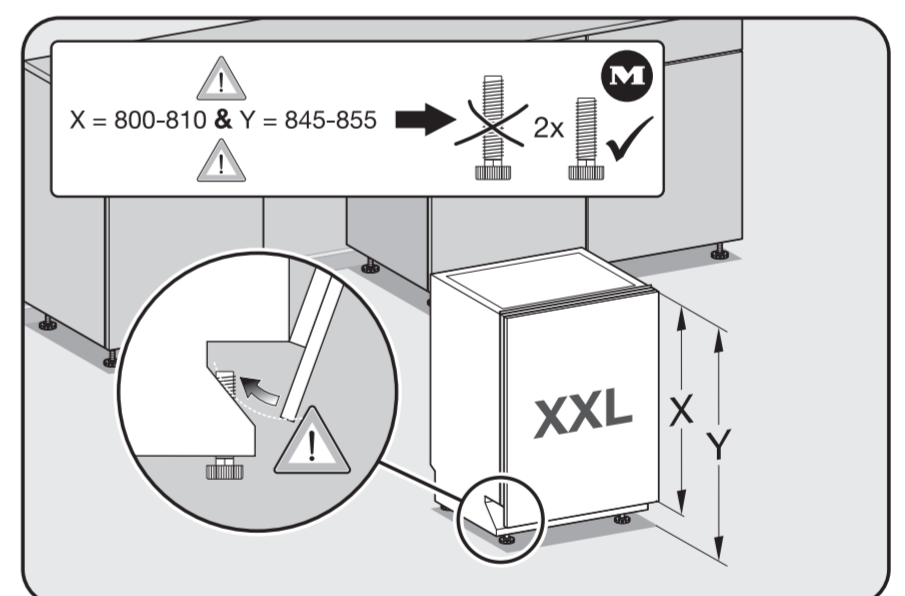
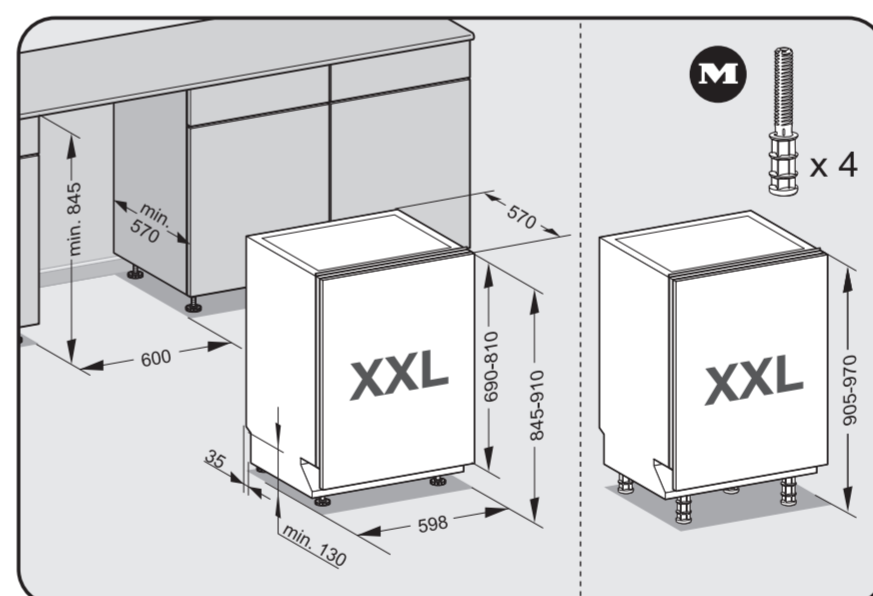
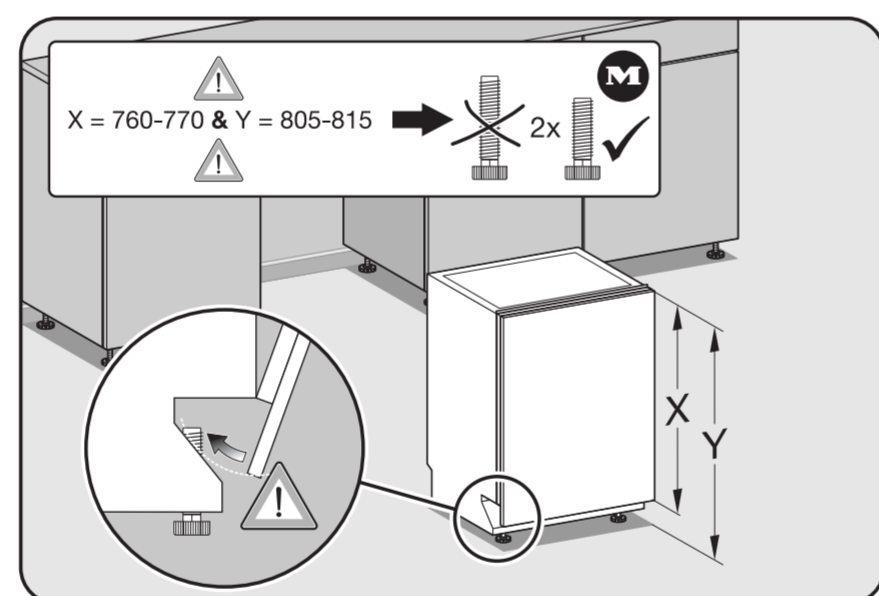
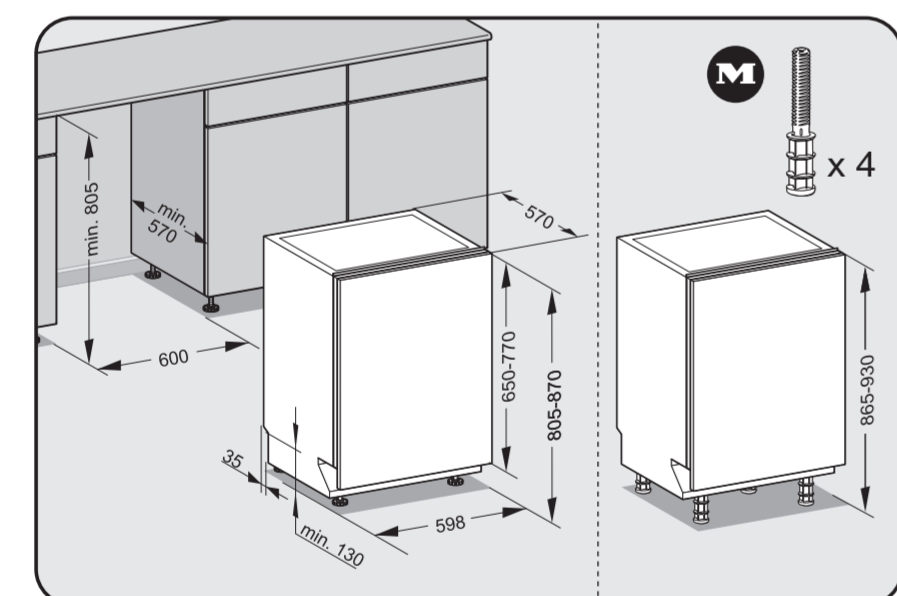


Je nach Modell beiliegendes Montagezubehör.  
Fittings supplied depend on model.  
Medfølgende monteringstilbehør afhængig af model.  
Mukana toimitetut asennustarvikkeet (mallin mukaan).  
Vedlagt monteringstilbehør, afhængig af model.

Medföljande monteringsåterbehör beroende på modell.  
Монтажна принадлежність в комплекті поставки, в залежності від моделі.  
Прилада для монтажу, що постачається відповідно до моделі.

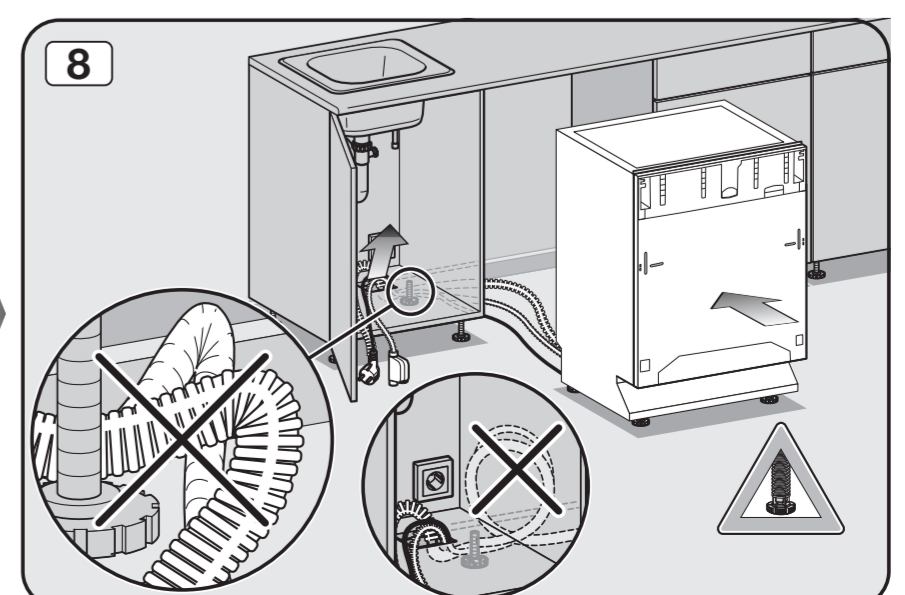
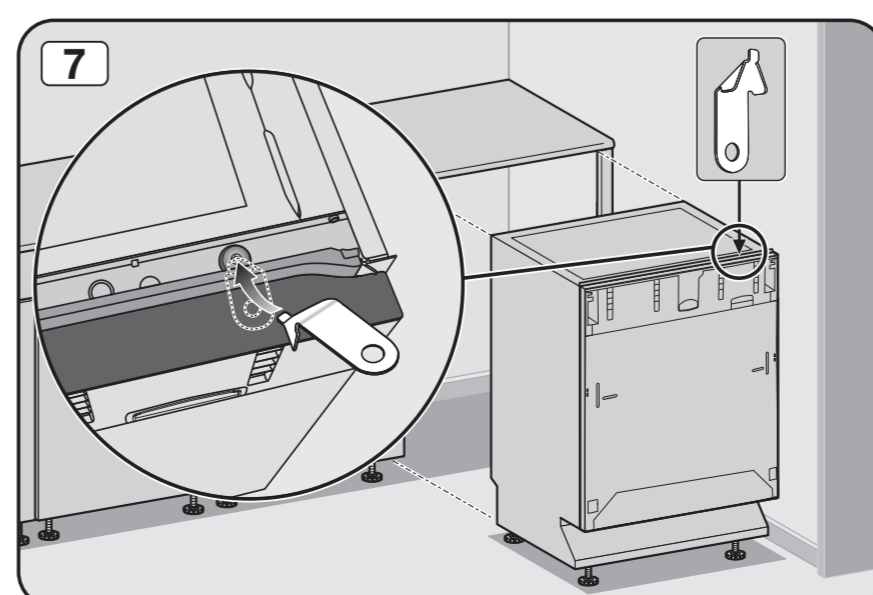
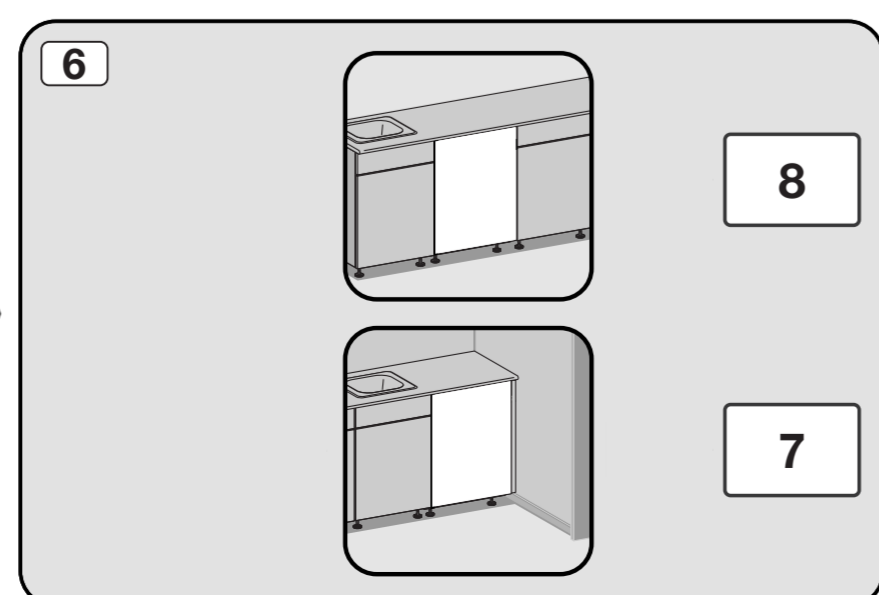
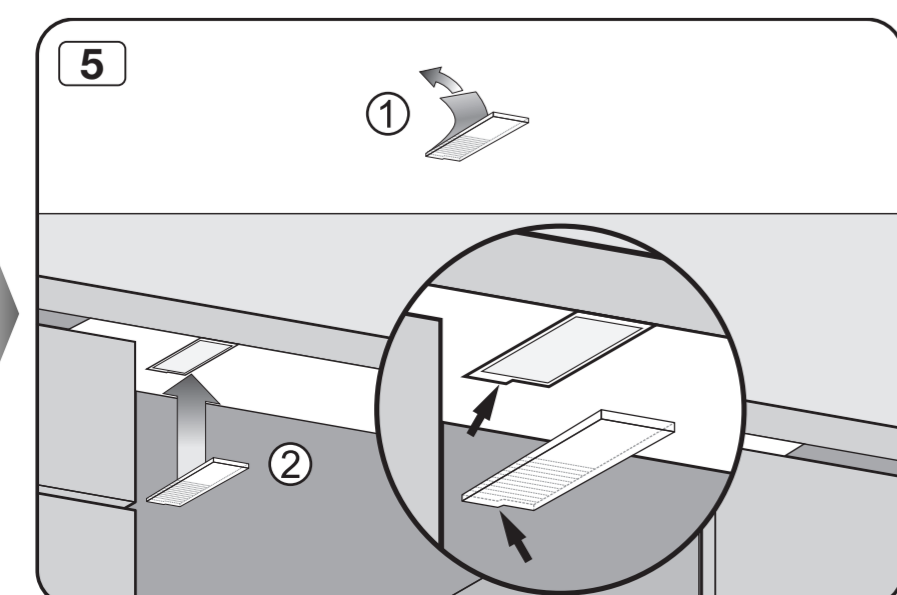
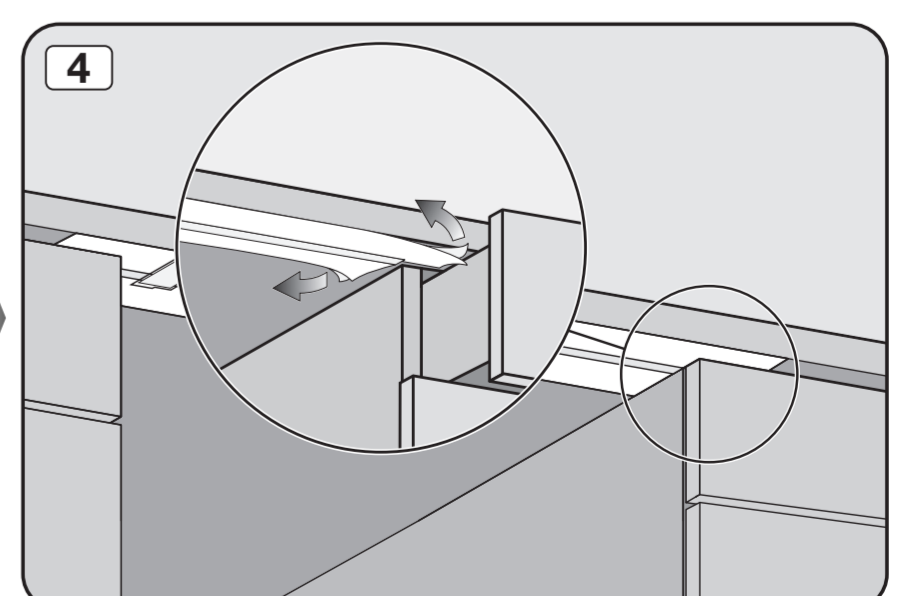
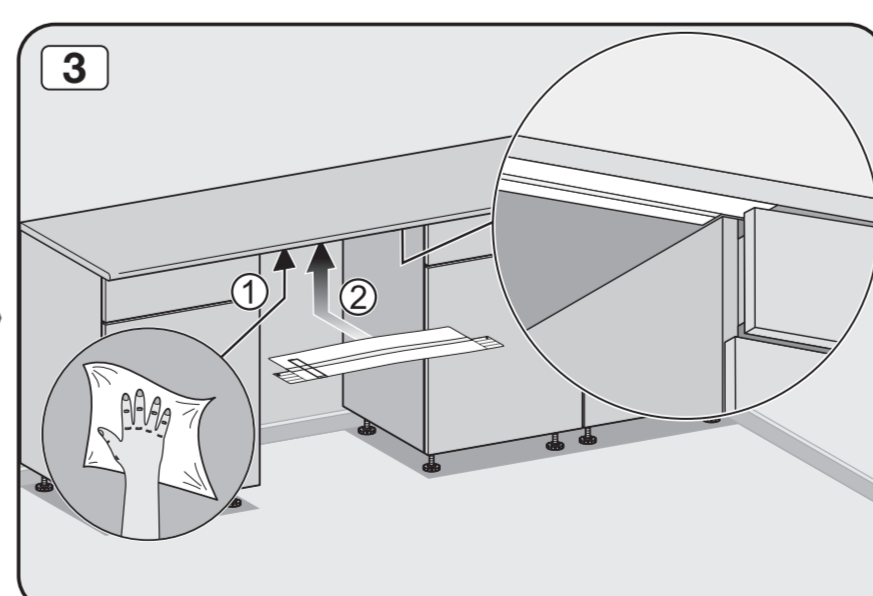
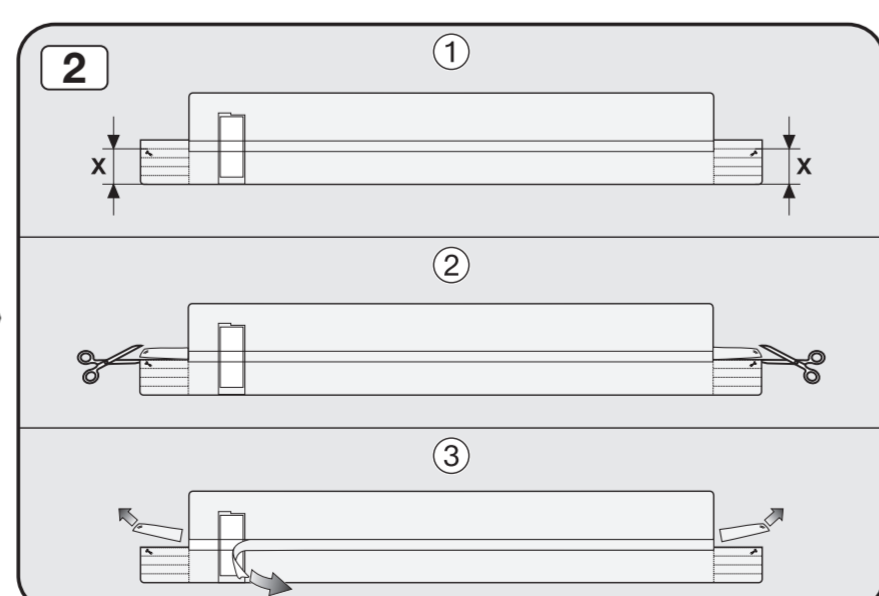
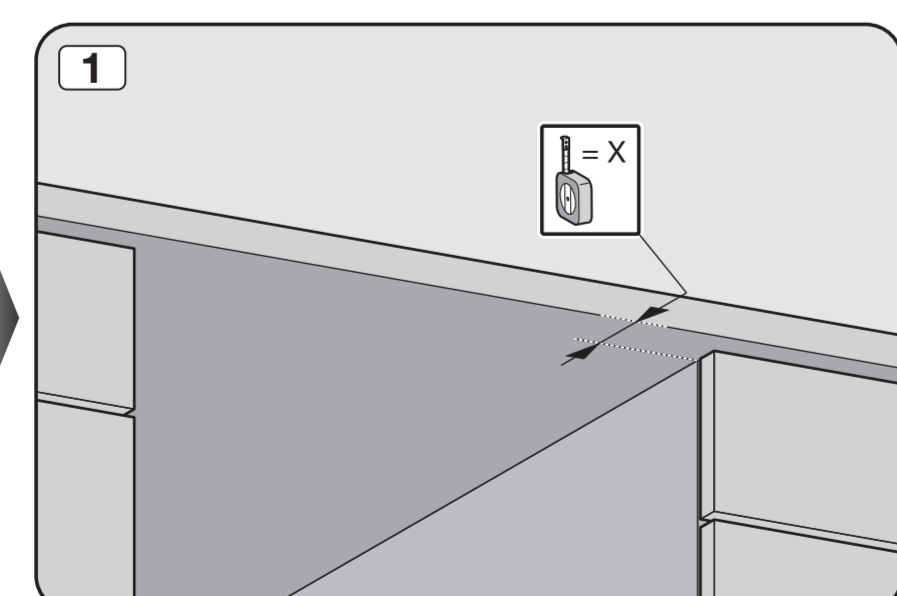
Je nach Modell benötigtes Werkzeug.  
Tools required depend on model.  
Nødvendigt værktøj afhængig af model.  
Tarvittavat työkalut (mallin mukaan).  
Nødvendig værktøj, afhængig af model.

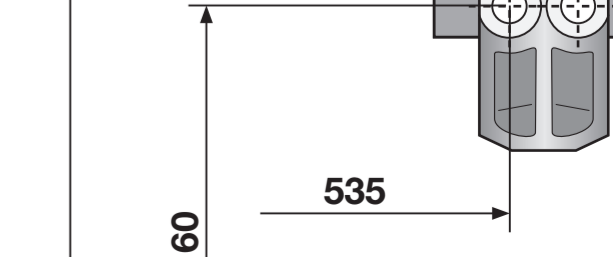
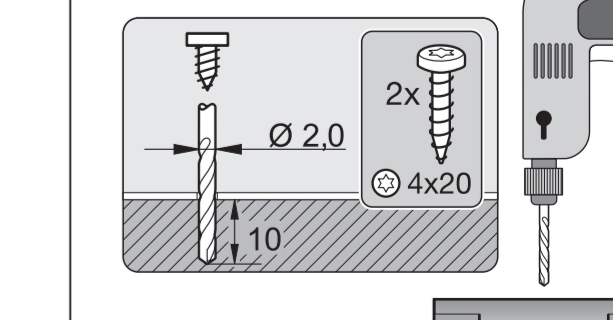
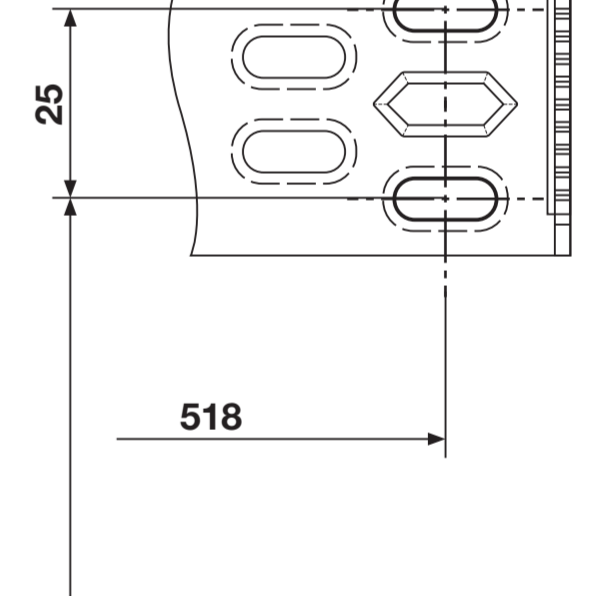
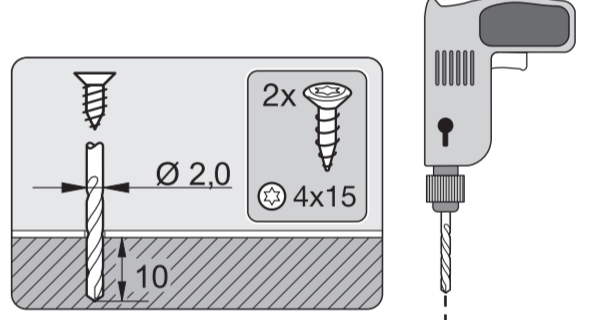
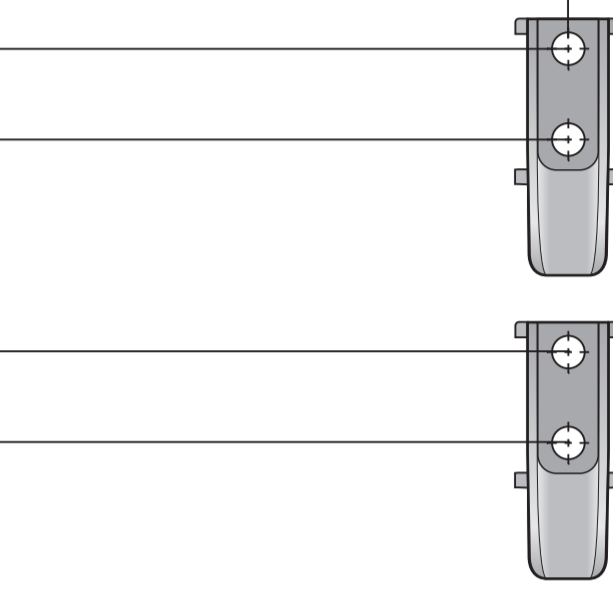
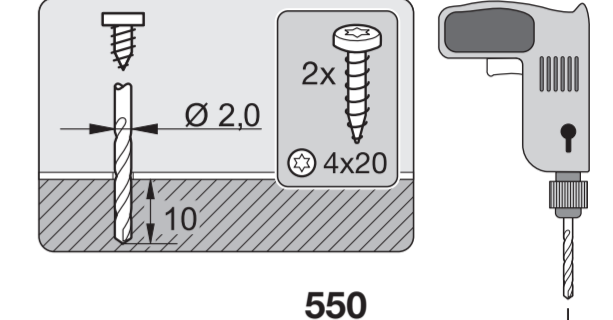
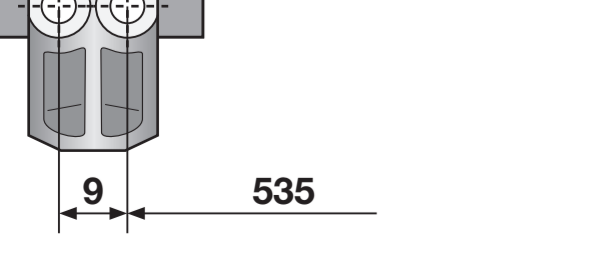
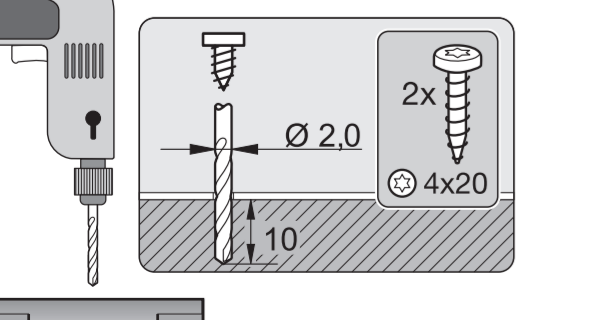
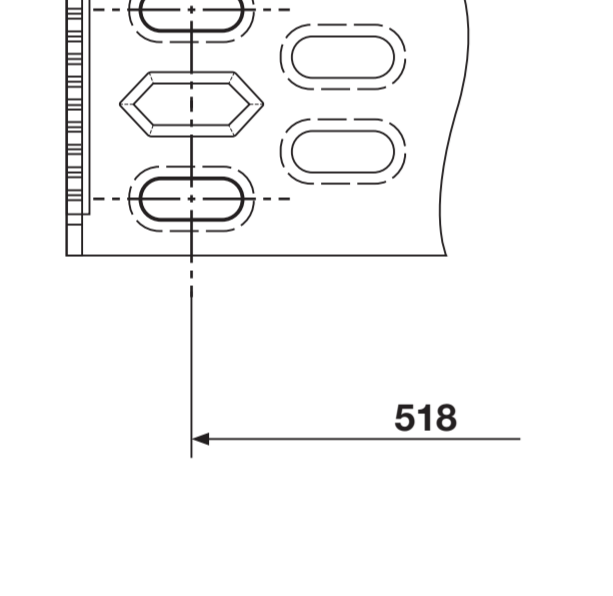
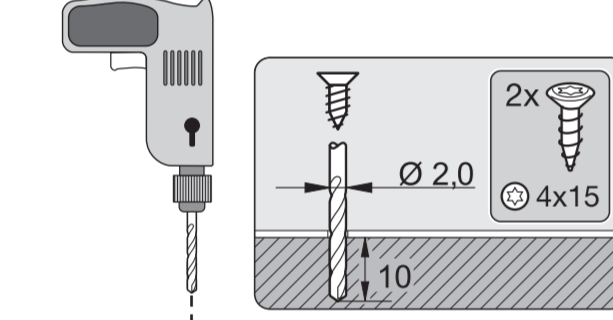
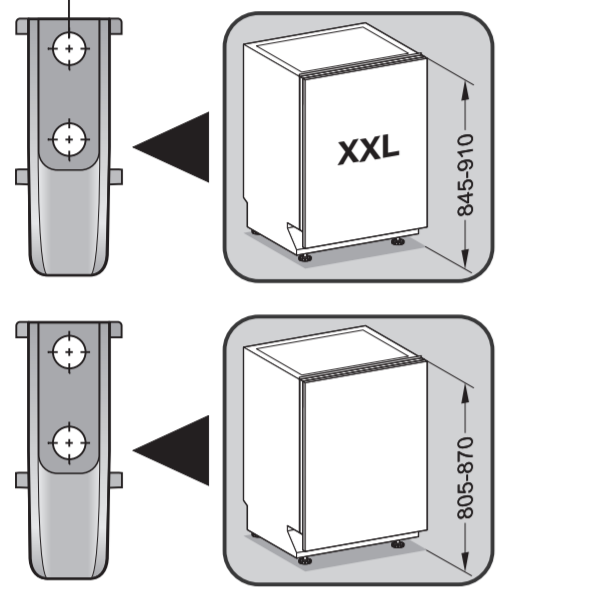
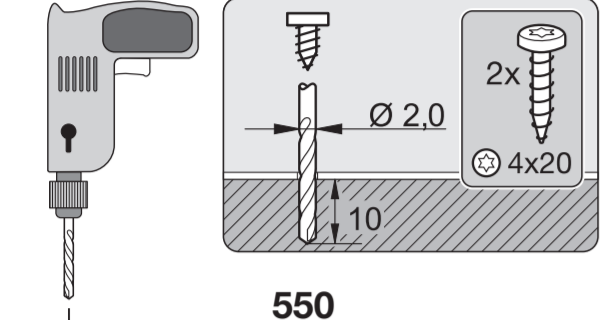
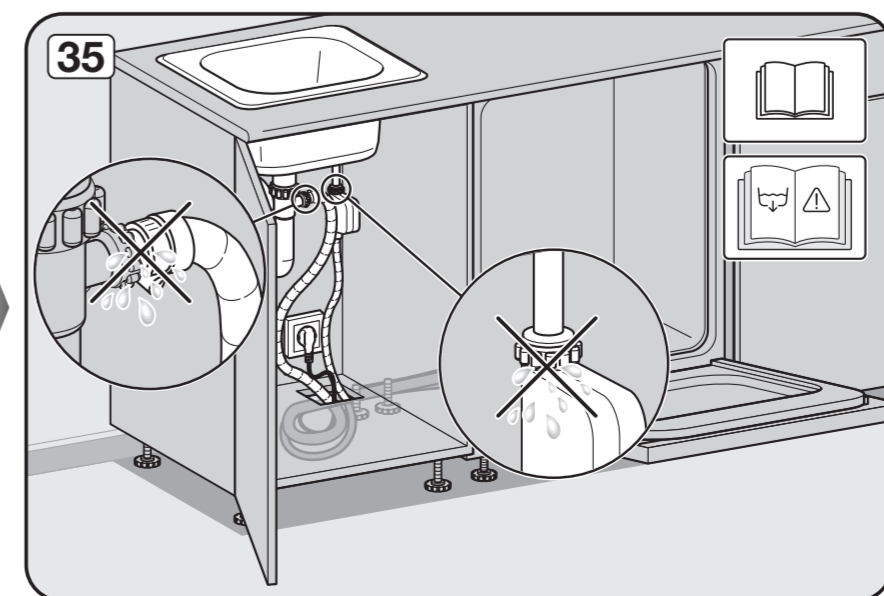
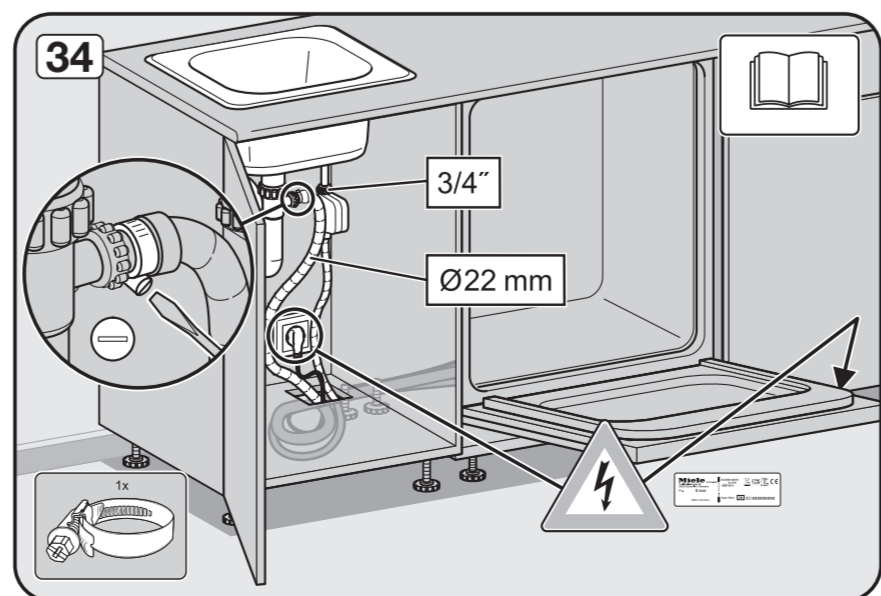
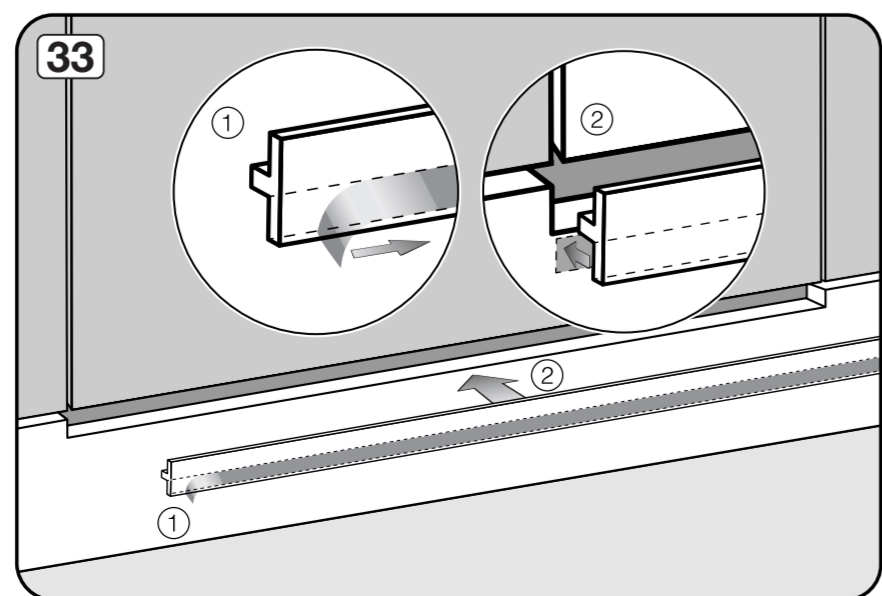
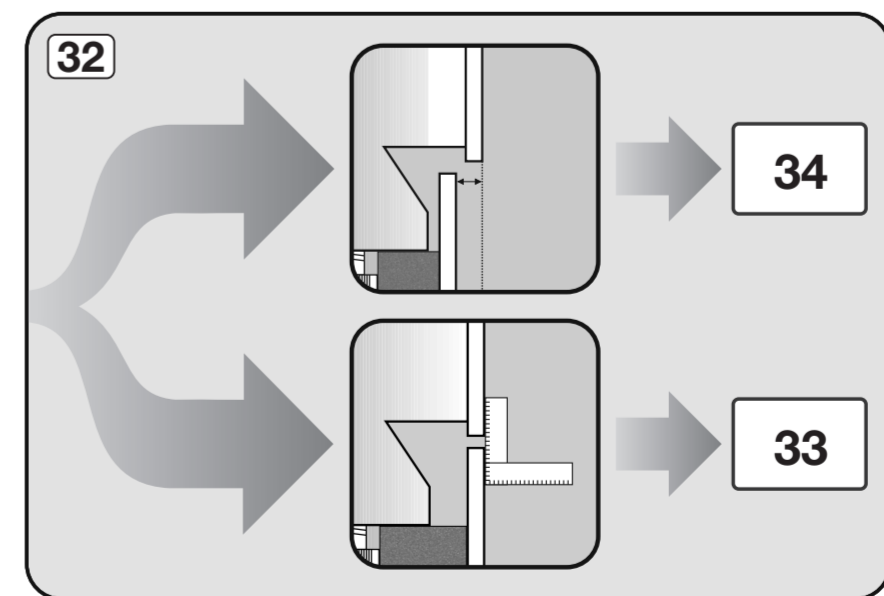
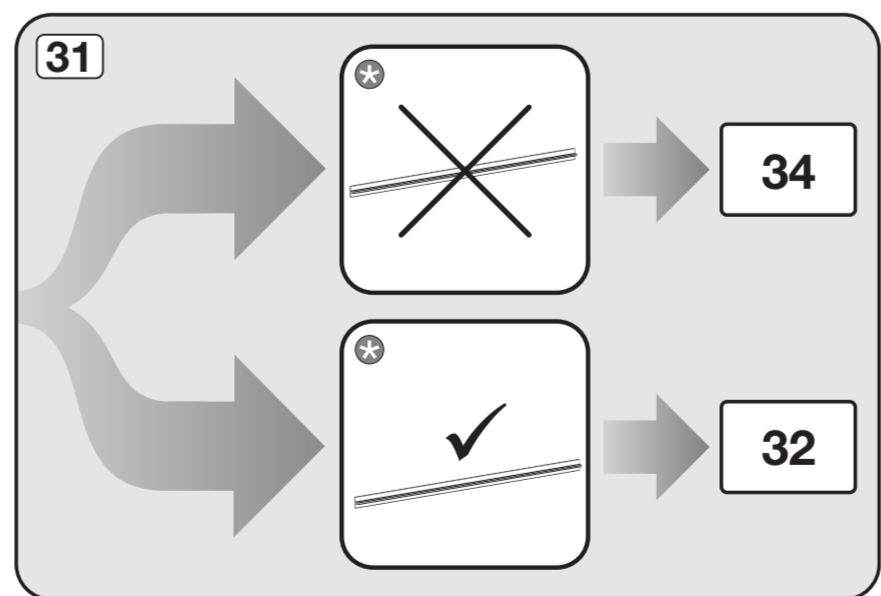
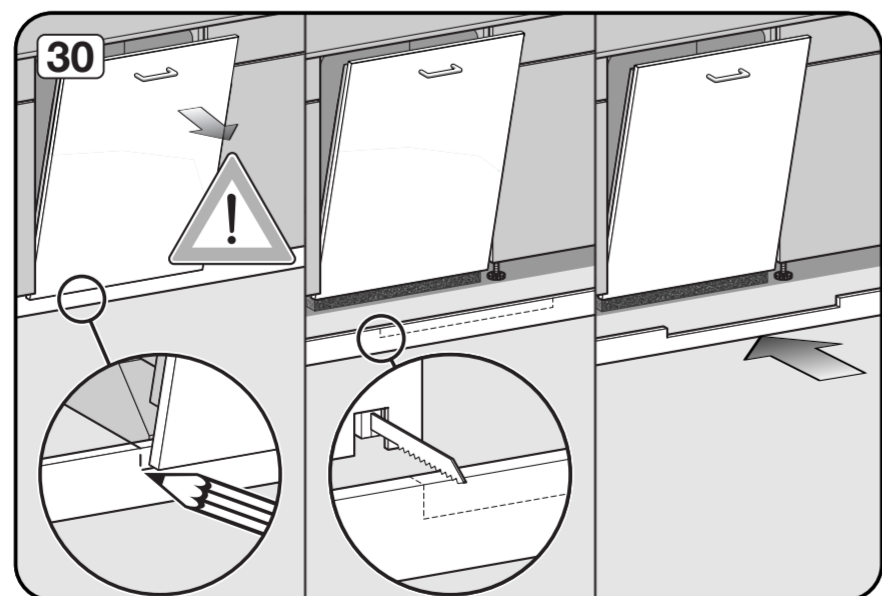
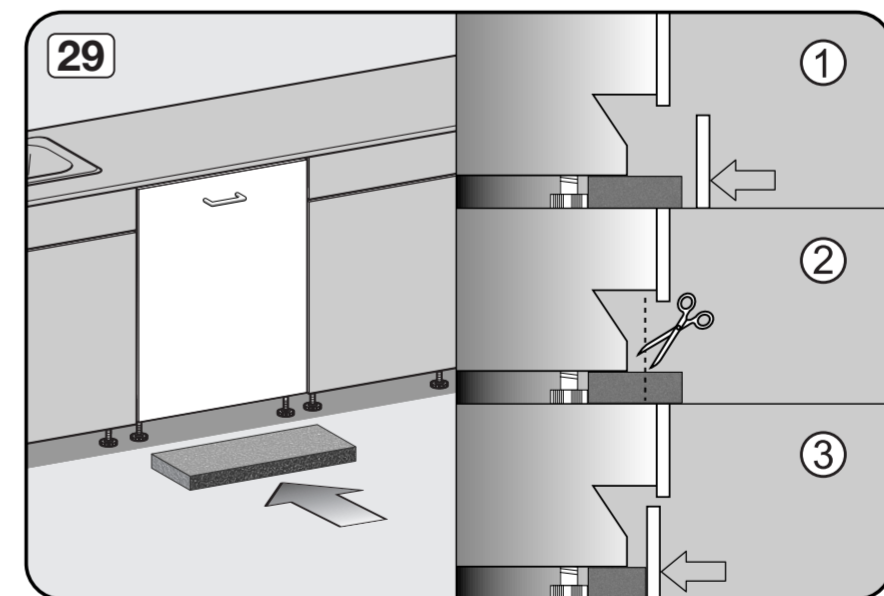
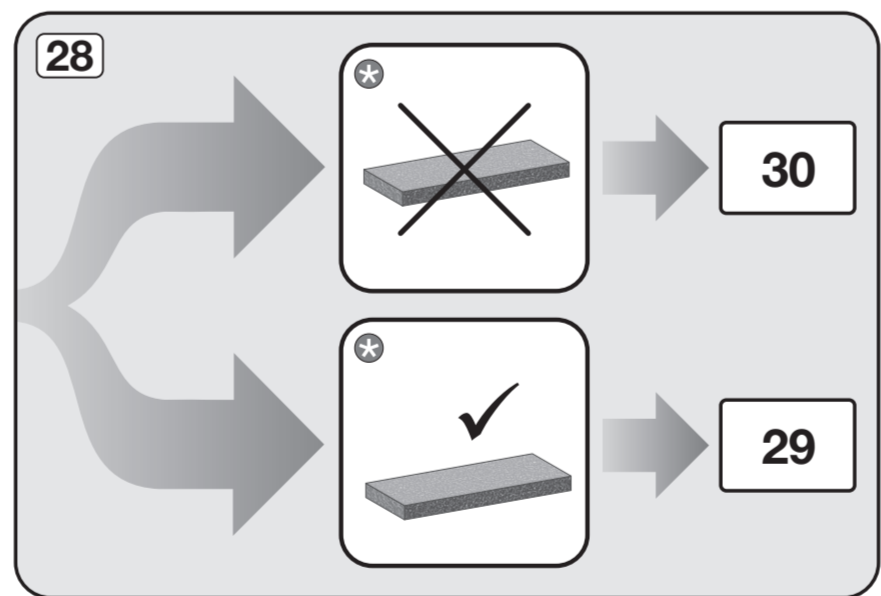
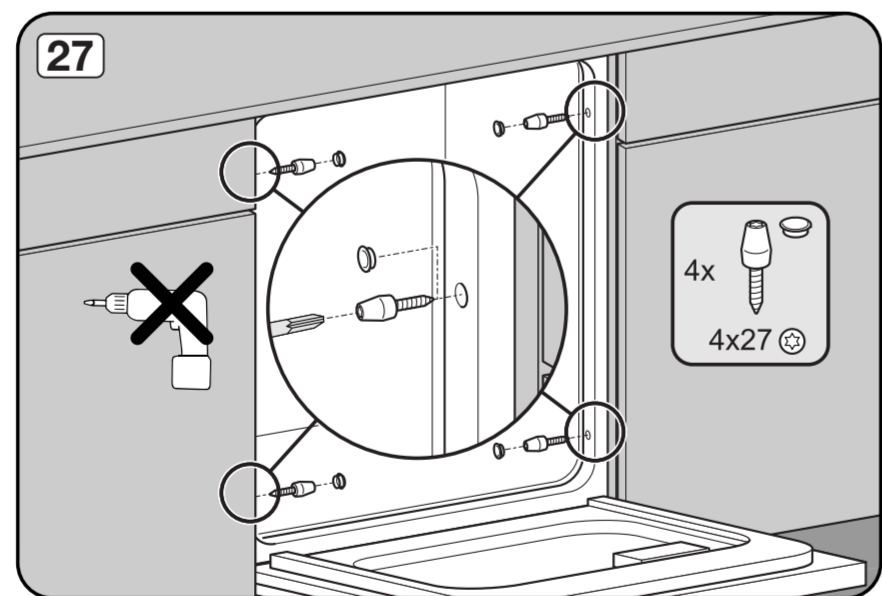
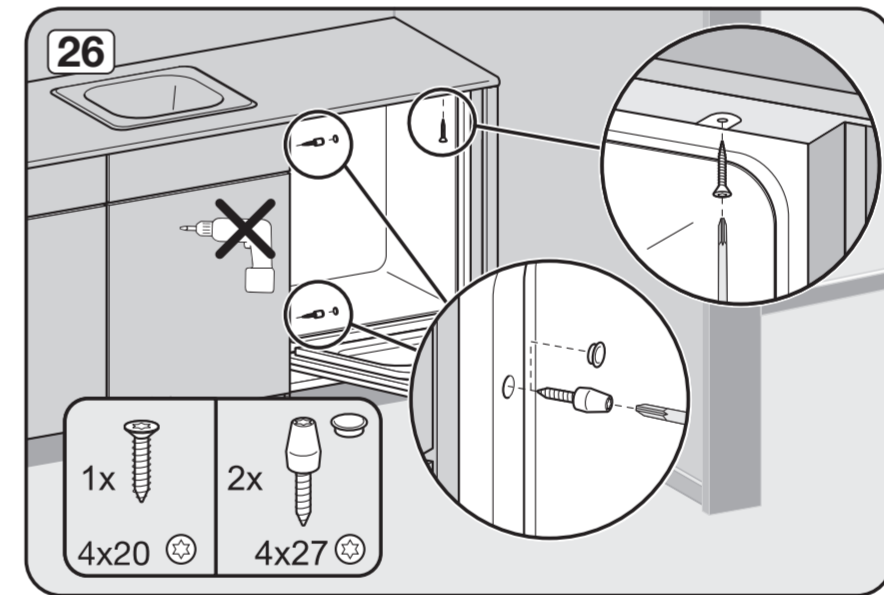
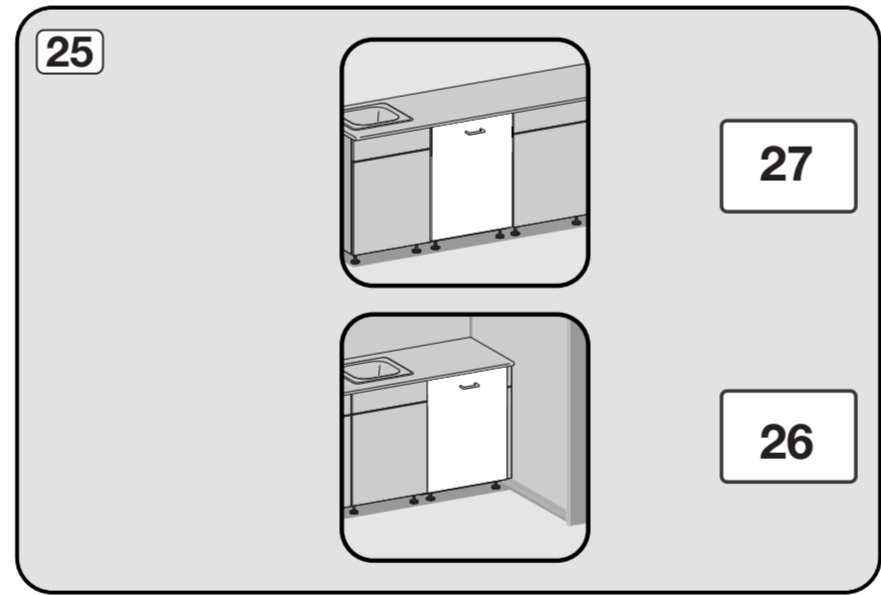
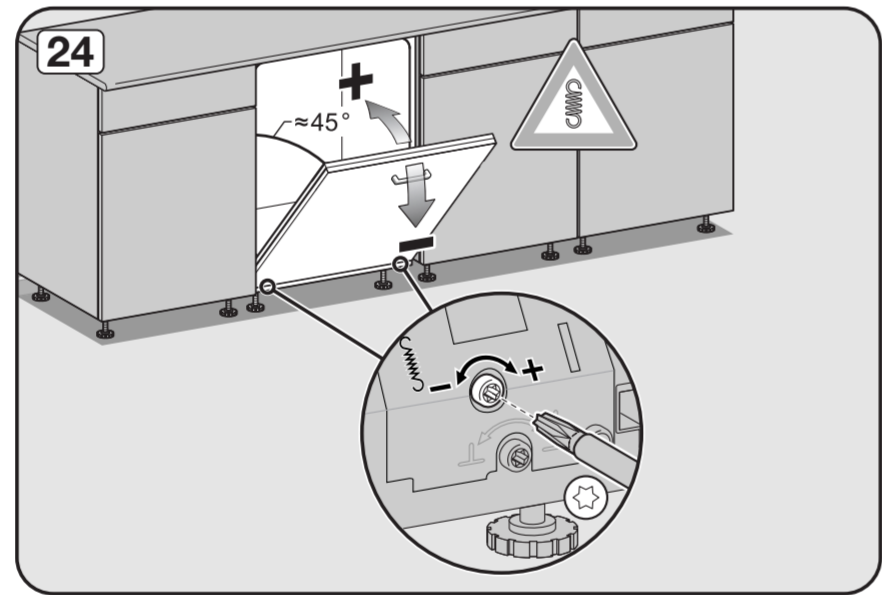
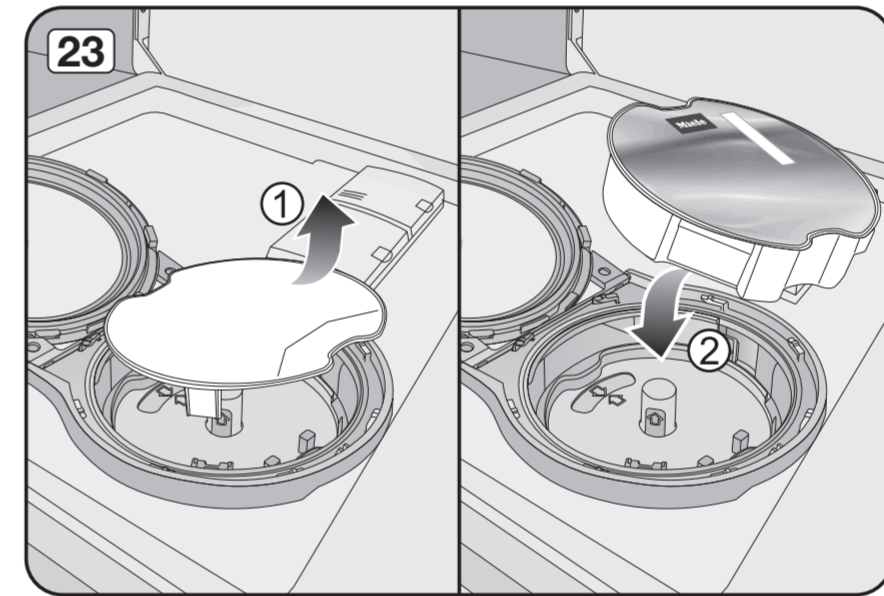
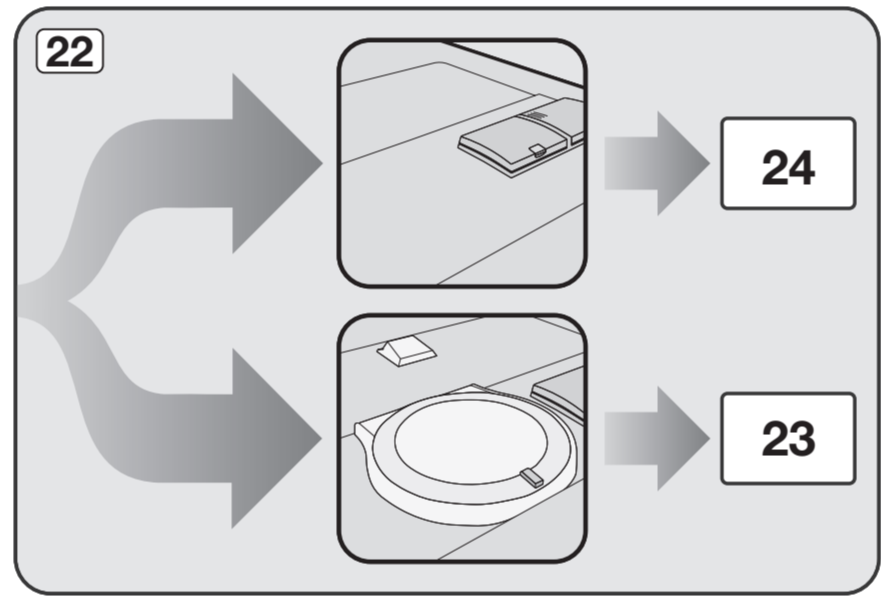
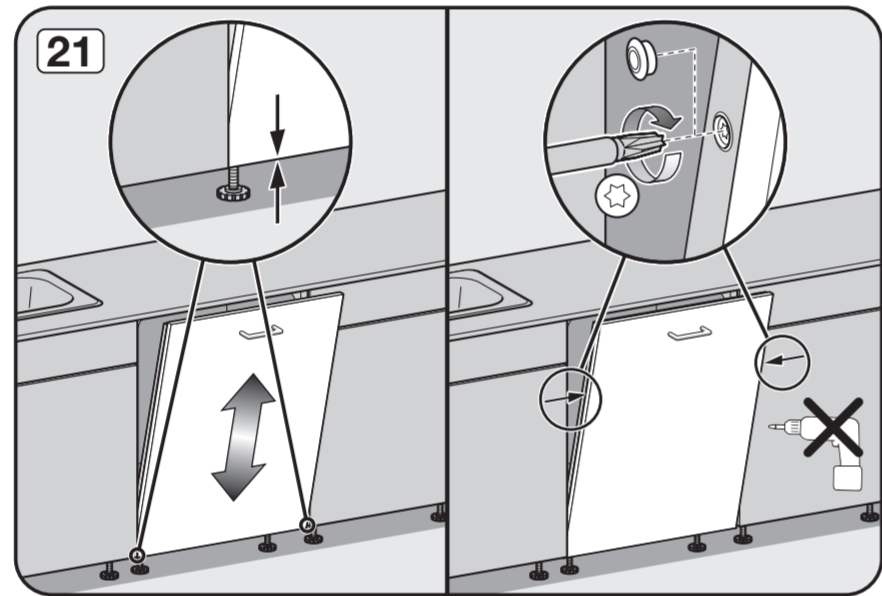
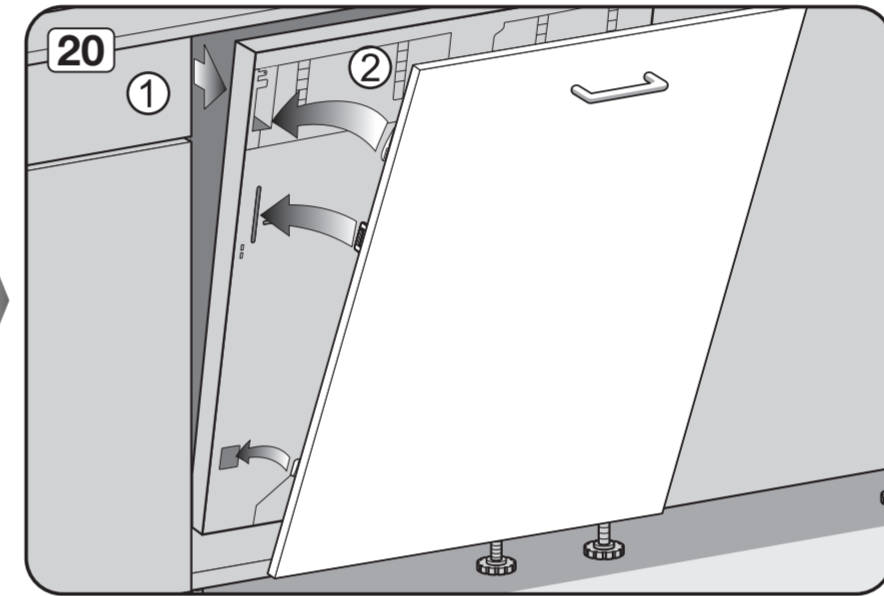
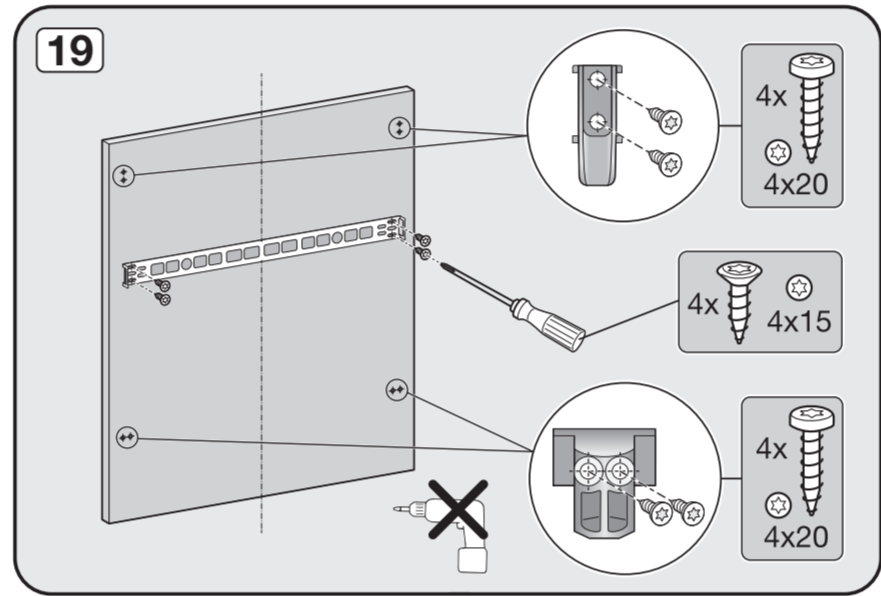
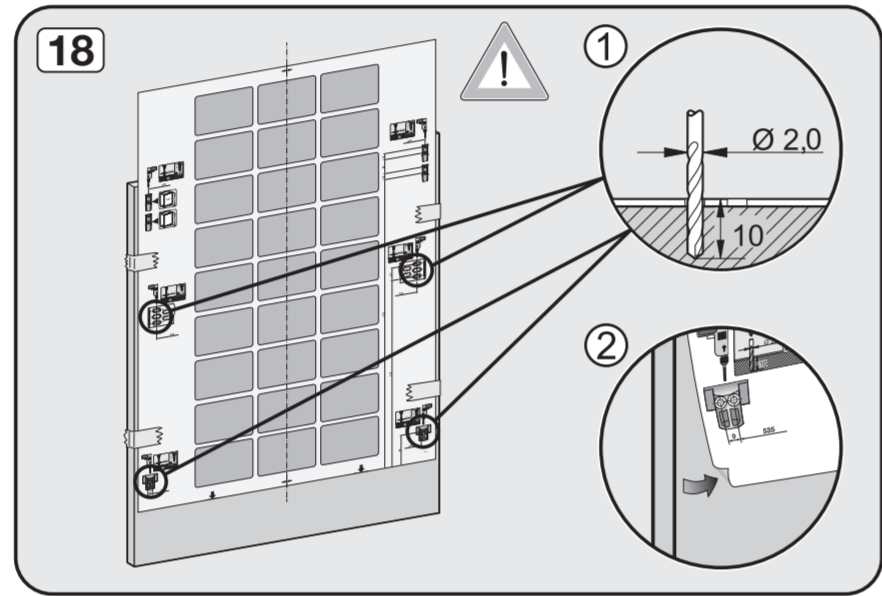
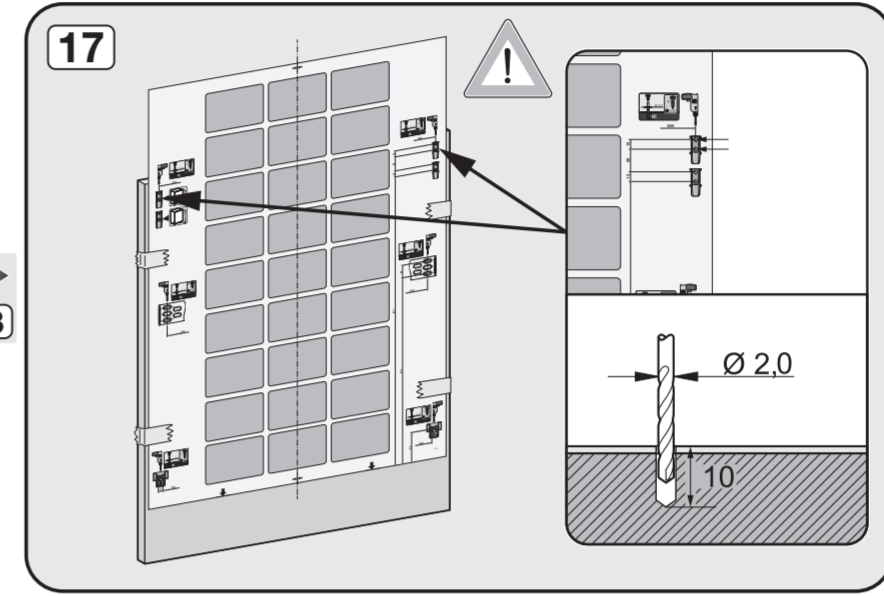
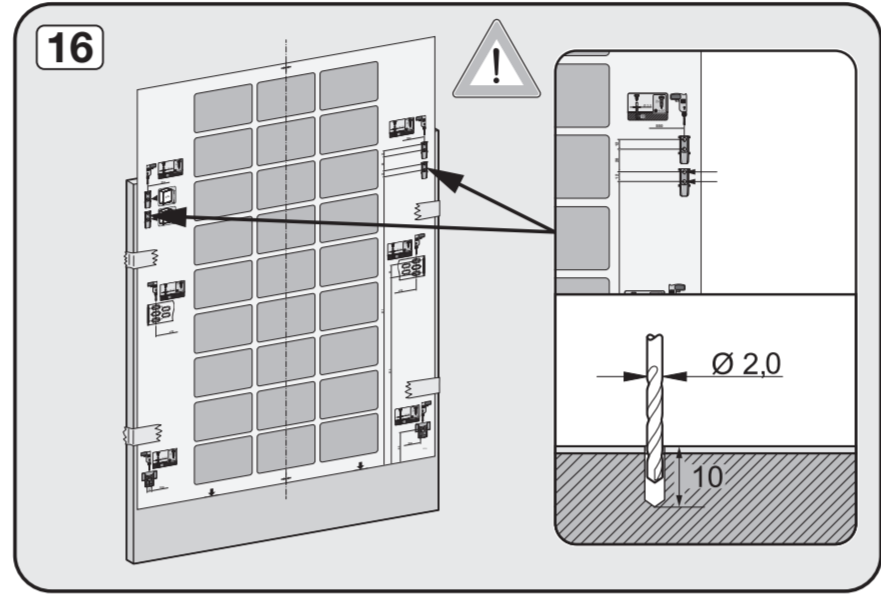
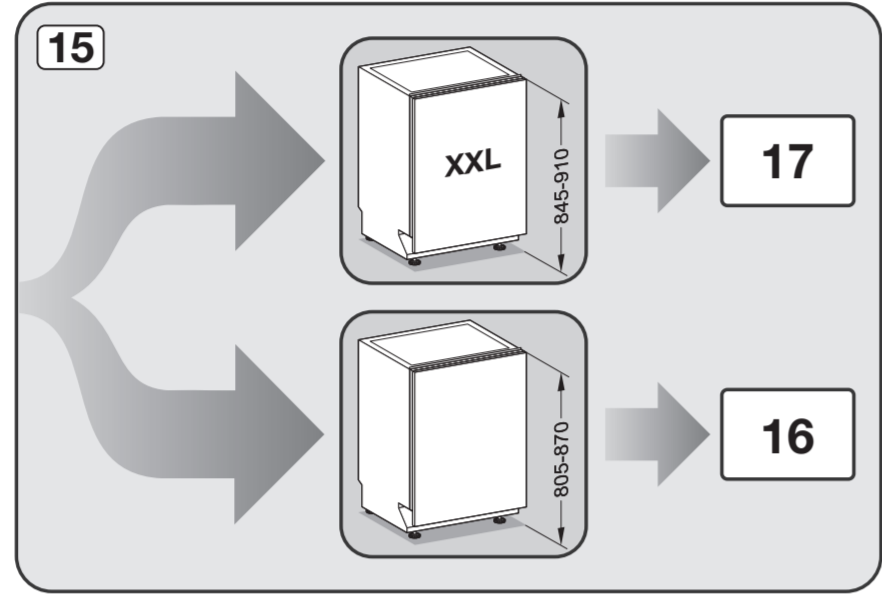
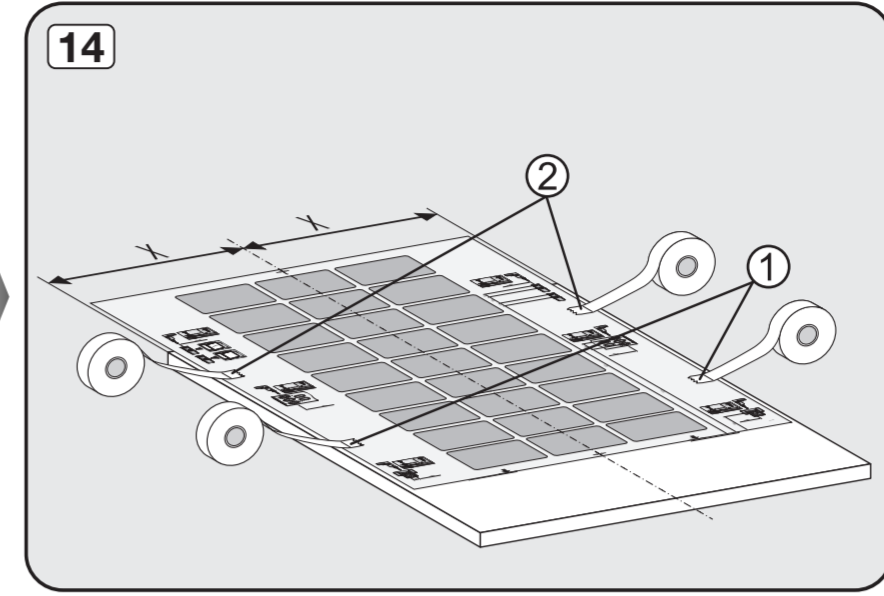
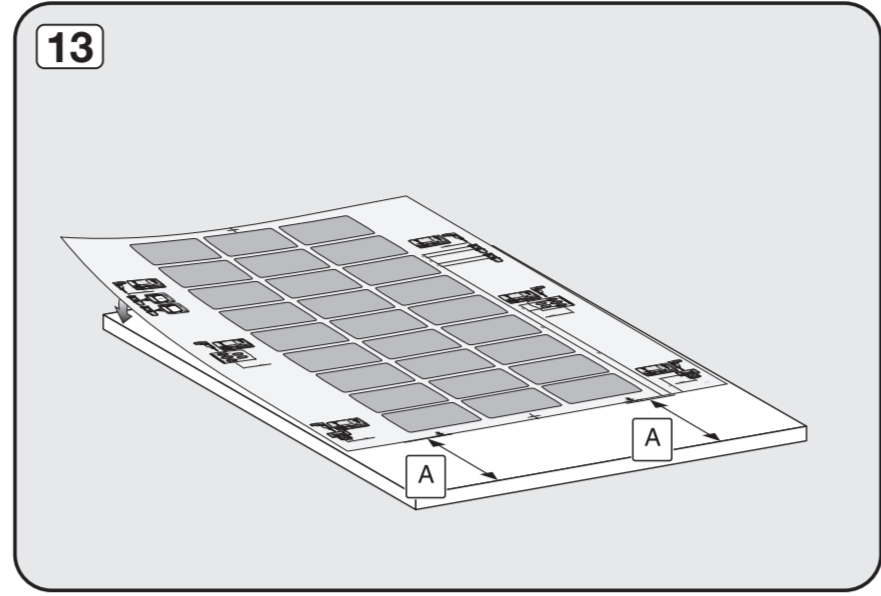
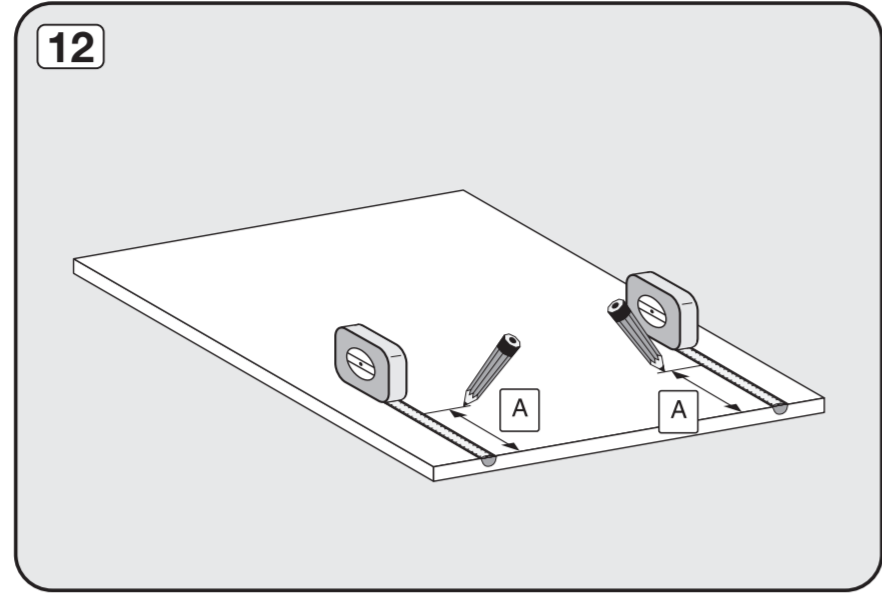
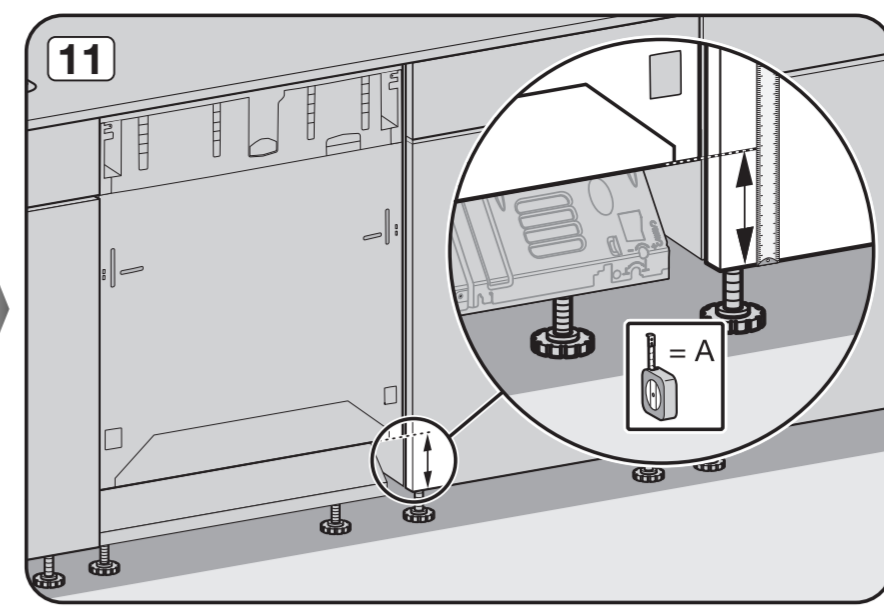
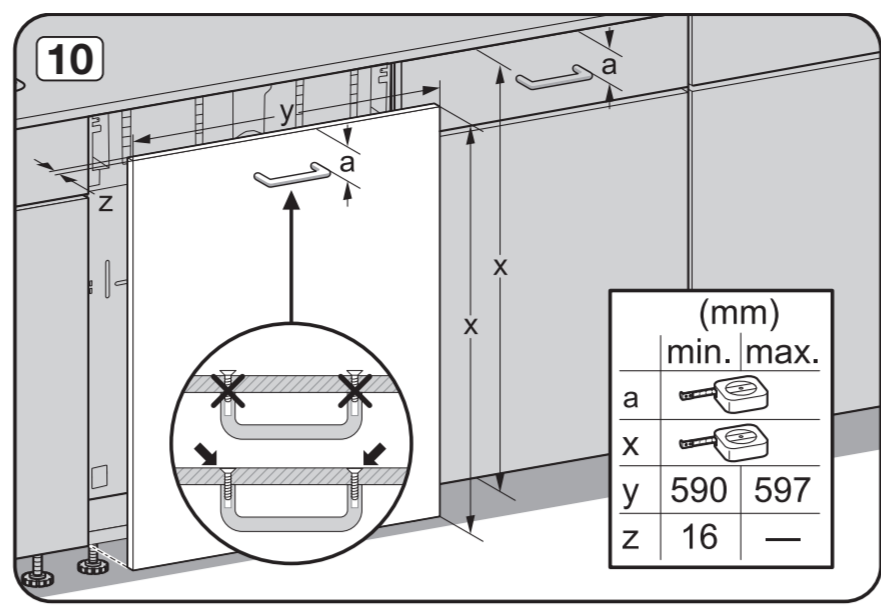
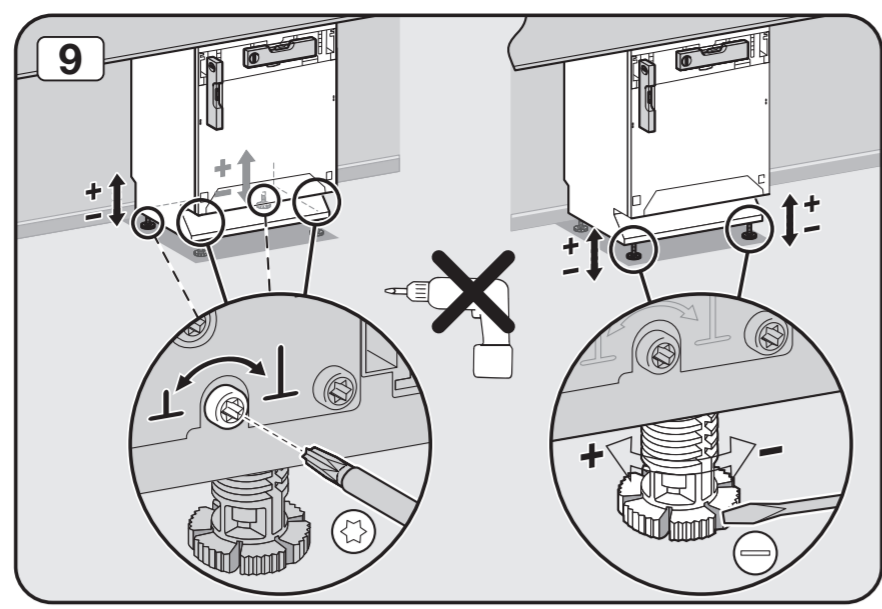
Verktøy som behövs beroende på modell.  
Необхідний інструмент, в залежності від моделі.  
Інструмент, необхідний згідно з моделлю.



M Nachkaufbares Zubehör  
Optional accessories  
Ekstra tilbehør  
Erikseen ostettava lisävaruste  
Ekstraustyr  
Extra tilbehør

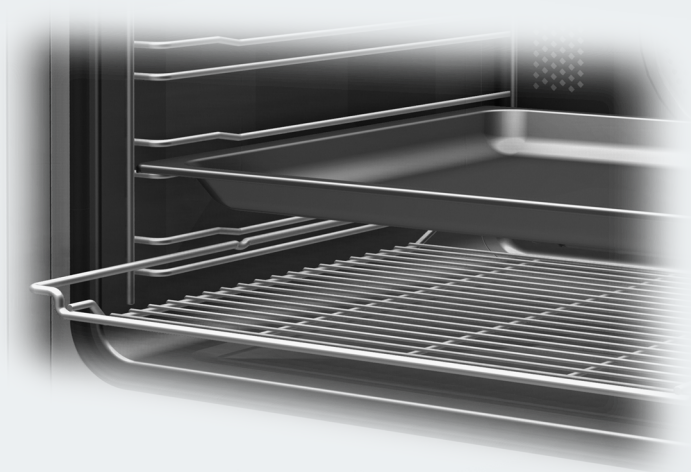
Додатково придбавана принадлежність  
Устаткування, яке можна придбати додатково





12  
28  
12  
25  
518  
577  
373  
60


## 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> .....	6
<b>Bidra till att skona miljön</b> .....	14
<b>Översikt</b> .....	15
<b>Manöverpanel</b> .....	16
Knapp På/Av .....	17
Display .....	17
Touchknappar .....	17
Symboler .....	19
<b>Användning</b> .....	20
Välja meny punkt .....	20
Ändra inställning i en urvalslista .....	20
Ändra inställningen med en liggande stapel .....	20
Välja funktion .....	20
Ange siffror .....	21
Ange bokstäver .....	21
Aktivera MobileStart .....	21
<b>Utrustning</b> .....	22
Typskylt .....	22
Leveransinnehåll .....	22
Medföljande och extra tillbehör .....	22
Säkerhetsanordningar .....	27
Ytor behandlade med PerfectClean .....	27
Tillbehör som tål pyrolys .....	27
<b>Första gången produkten används</b> .....	28
Miele@home .....	28
Grundinställningar .....	29
Värma upp ugnen för första gången och spola igenom ångsystemet .....	30
<b>Inställningar</b> .....	32
Översikt över inställningar .....	32
Öppna menyn "Inställningar" .....	34
Språk  .....	34
Tid .....	34
Datum .....	35
Belysning .....	35
Display .....	35
Ljudstyrka .....	35
Enheter .....	36

Booster .....	36
Snabb avkylningsfas .....	36
Varmhållning .....	36
Förvalda temperaturer .....	37
Pyrolysurekommendation .....	37
Kylfläkt fortsatt drift .....	37
Säkerhet .....	38
Miele@home .....	38
Fjärrstyrning .....	39
Aktivera MobileStart .....	39
RemoteUpdate .....	39
Programversion .....	40
Butik .....	40
Fabriksinställningar .....	40
<b>Äggklocka</b> .....	41
<b>Huvud- och undermenyer</b> .....	42
<b>Energispartips</b> .....	44
<b>Användning</b> .....	46
Ändra värden och inställningar för en tillagning .....	46
Ändra temperatur och kärntemperatur .....	46
Ställa in tillagningstider .....	47
Ändra inställda tillagningstider .....	47
Radera inställda tillagningstider .....	47
Avbryta tillagning .....	48
Förvärma ugnen .....	48
Booster .....	49
Uppvärmning .....	49
Snabb avkylningsfas .....	50
Varmhållning .....	50
Crisp function .....	51
<b>Kombitillagning</b> .....	52
Starta tillagning med Kombitillagning .....	53
Förånga restvatten .....	55
<b>Automatikprogram</b> .....	57
Kategorier .....	57
Använda automatikprogram .....	57
Anvisningar för användning .....	57

# Innehåll

---

<b>Fler användningsområden</b> .....	58
Upptining.....	58
Torkning.....	59
Värma porslin.....	60
Varmhållning .....	60
Tillagning med låg temperatur.....	61
Konservering .....	62
Djupfrysta produkter/färdiga rätter .....	64
<b>Egna program</b> .....	65
<b>Bakning</b> .....	68
Tips för bakning.....	68
Anvisningar för tillagningstabellerna .....	68
Anvisningar till funktionerna .....	69
<b>Stekning</b> .....	70
Tips för stekning.....	70
Anvisningar för tillagningstabellerna .....	70
Anvisningar till funktionerna .....	71
Stektermometer .....	72
<b>Grillning</b> .....	74
Tips för grillning.....	74
Anvisningar för tillagningstabellerna .....	74
Anvisningar till funktionerna .....	75
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	76
Olämpliga rengöringsmedel .....	76
Ta bort normal smuts .....	77
Ta bort hårt fastsittande smuts (förutom FlexiClip-teleskopskenor) .....	77
Rengöra tillagningsutrymmet med Pyrolys.....	78
Avkalkning .....	81
Montera bort ugnsluckan .....	84
Demontera ugnsluckan .....	85
Montera in ugnsluckan .....	88
Montera ur ugnstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna.....	88
Fälla ner värmeelementet för övervärme och grill .....	89
<b>Hur du klarar av mindre fel själv</b> .....	90
<b>Miele service</b> .....	94
Få hjälp vid eventuella störningar .....	94
Mieles garanti .....	94



---

<b>Installation</b> .....	95
Inbyggnadsmått .....	95
Inbyggnad i ett över- eller underskåp .....	95
Sidovy.....	96
Anslutningar och ventilation .....	97
Inbyggnad av ugnen.....	98
Elanslutning .....	99
<b>Tillagningstabeller</b> .....	100
Kaksmet .....	100
Deg som knådas .....	101
Vetedeg .....	102
Deg med olja och kesella .....	103
Sockerkakssmet.....	103
Smördeg och marängsmet.....	104
Pikant .....	105
Nötkött.....	106
Kalv.....	107
Fläskkött .....	108
Lamm, vilt.....	109
Fågel, fisk .....	110
<b>Anvisningar för testinstitut</b> .....	111
Testrätter enligt EN – EN 60350-1 .....	111
Energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1 .....	112
Datablad för ugnar för hushållsbruk.....	112
<b>Konformitetsdeklaration</b> .....	113
<b>Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen ...</b>	114

## 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. 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**

► 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.

# Säkerhetsanvisningar och varningar

---

## Teknisk säkerhet

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

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

► Risk för skador på grund av elektriska stötar. Kontakt med ström-förande 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.

# Säkerhetsanvisningar och varningar

---

## Användning

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

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



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

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

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

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

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



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

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

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

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ 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 porslinska du bara använda funktion 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.
- ▶ Risk för skador på grund av vattenånga. Under tillagning med ånga och under förångningen av restvatten bildas vattenånga som kan orsaka svåra skållskador. Öppna aldrig luckan under ett pågående ångutsläpp eller under förångningen av restvatten.
- ▶ 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.
- ▶ Kärln som inte tål ugnsvärme smälter vid höga temperaturer och kan förstöra ugnen eller brännas vid.  
Använd endast plastkärln som tål ugnsvärme. Beakta anvisningarna från tillverkaren av tillagningskärlet.
- ▶ I slutna konservburkar uppstår ett övertryck vid konservering och uppvärmning. Det kan göra att de spricker. Konservera eller 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.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

► 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 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.

► 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 Gourmetugnsspanna HUB 5000/HUB 5001 (om sådan finns) får inte skjutas in på falshöjd 1. Ugnens botten förstörs. Emaljen kan repas eller spricka på grund av överhettning som uppstår vid ett för litet avstånd. Skjut aldrig in Miele ugnspannan på den övre hållaren på falshöjd 1 eftersom det inte finns en utdragsspärr där. Använd generellt sett falshöjd 2.
- ▶ Använd endast medföljande Miele stektermometer. Om stektermometern är trasig måste du byta ut den mot Mieleles originalstektermometer.
- ▶ Stektermometerens plast kan smälta vid mycket höga temperaturer. Använd inte stektermometern i grillfunktionerna. Förvara inte stektermometern i tillagningsutrymmet.
- ▶ Tillbehör som inte är lämpade för pyrolyskad skadas av de höga temperaturer som uppstår under pyrolysen. Ta ut alla tillbehör som inte tål pyrolyskad ur tillagningsutrymmet innan du startar pyrolysen. Detta gäller också för tillbehör som köps i efterhand och som inte tål pyrolyskad (se avsnittet "Rengöring och skötsel").

# 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.

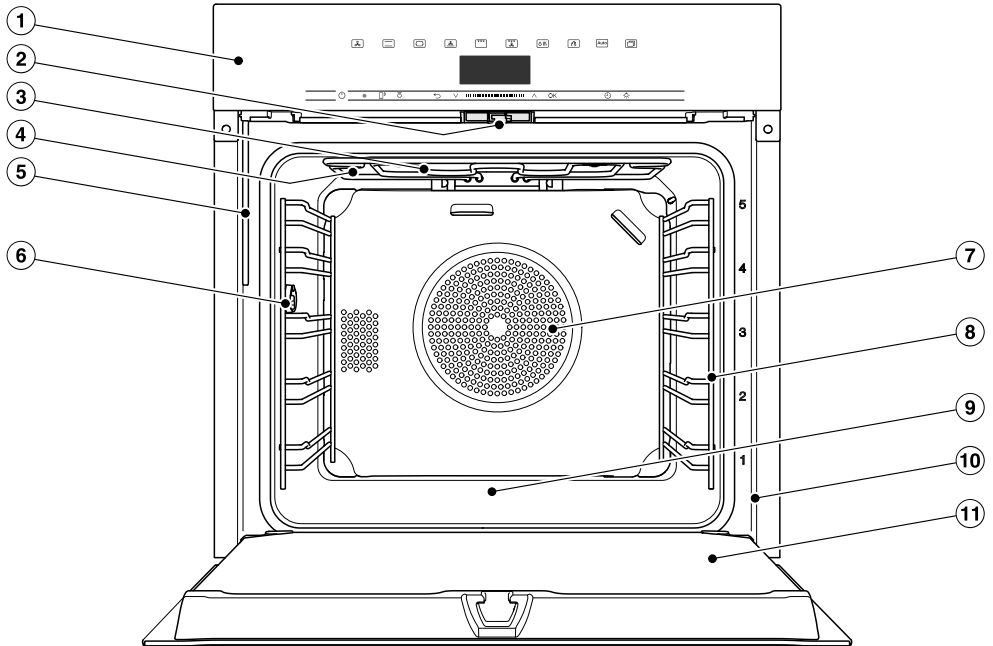
## Hantering av uttjänt maskin

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.



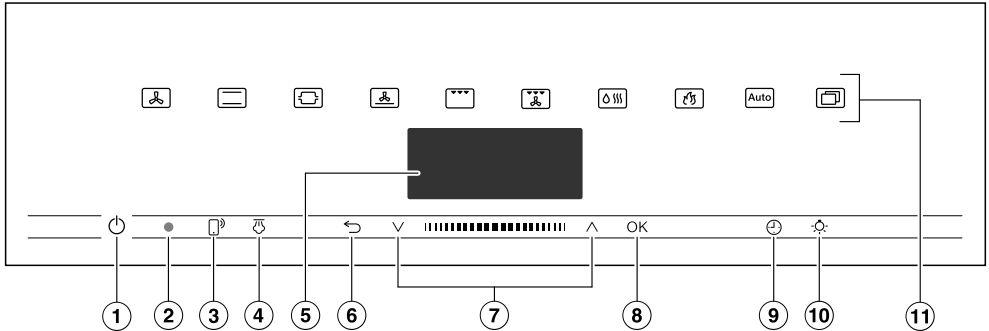
Lämna in uttjänade elektriska och elektroniska produkter till en återvinningsstation. Du är själv ansvarig för att radera eventuella personliga uppgifter som kan stå på maskinen. Du har en lagstadgad skyldighet att plocka ur gamla batterier och lampor som inte sitter fast i produkten. Ta dem till ett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

## Ugn



- ① Manöverpanel
- ② Lucklås
- ③ Värmeelement för övervärme och grill
- ④ Öppningar för ångtillförseln
- ⑤ Påfyllningsrör för förångningssystemet
- ⑥ Anslutningskontakt för stektermometern
- ⑦ Insugningsöppning för fläkten med bakomliggande ringelement
- ⑧ Ugnsstegar med 5 falshöjder
- ⑨ Ugnsbotten med bakomliggande värmeelement för undervärme
- ⑩ Frontram med typskylt
- ⑪ Lucka

# Manöverpanel



- 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 Aktivera ångutsläpp
- 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  $\wedge$  och  $\vee$  Bläddra i urvalslistorna och ändra olika värden
- ⑧ Touchknapp OK Välja funktioner och för att spara inställningar
- ⑨ Touchknapp Ställa in en tid för äggklockan, en tillagningstid eller en start- och sluttid för tillagningen
- ⑩ Touchknapp För att tända och släcka belysningen i ugnsutrymmet
- ⑪ Touchknappar Välja funktioner, automatikprogram och inställningar


## 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 Fler  | Inställningar | Ljudstyrka | Knapp-ljud.







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”.

# Manöverpanel






## 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>Om du har valt manuella ångutsläpp i funktion Kombitillagning  så utlöser du ångutsläppen med denna touchknapp.</p> <p>Så snart ett ångutsläpp kan aktiveras så lyser touchknappen orange.</p> <p>Parallellt med ett ångutsläpp visas  i displayen.</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 kan du med denna touchknapp ändra värden och inställningar som temperatur eller booster eller avbryta tillagningen.</p>
	<p>I navigeringsområdet bläddrar du med pilknapparna eller området däremellan i urvalslistorna uppåt eller neråt. När du bläddrar genom menypunkterna så markeras de efter varandra. Meny-punkten som du vill välja måste vara markerad.</p> <p>Värden och inställningar som är markerade kan du ändra med pilknapparna eller området däremellan.</p>

Touchknapp	Funktion
OK	När funktionerna är markerade i displayen kan du välja dem genom att trycka OK. Nu kan du ändra den valda funktionen. Genom att trycka på OK så sparar du ändringarna. När ett informationsfönster visas i displayen så bekräftar du med OK.
	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.

## 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").

# Användning

---

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 är markerad.

**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

- Tryck på pilknapparna  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området **||||** tills önskat värde visas eller önskad inställning är markerad.

**Tips!** Aktuell inställning är markerad med en bock  $\checkmark$ .

- 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.

## Välja funktion

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

- Tryck på touchknappen för önskad ugnsfunktion eller funktion.

Touchknappen på manöverpanelen lyser orange.

- Bläddra under Fler  i urvalslistorna tills önskad meny punkt är markerad.

- Gör inställningarna för tillagningen.

- 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 ugnsfunktionen lyser orange.

Bläddra under Fler  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.

## Ange bokstäver

Du anger bokstäver i navigeringsområdet. Välj gärna korta namn.

- Tryck på pilknappen  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området **|||■|||** tills det önskade tecknet är markerat.


Valt tecken visas i den övre raden.


**Tips!** Du kan välja maximalt 10 tecken. Med  $\leftarrow$  kan du radera tecknen efter varandra.

- Välj sedan nästa tecken.
- När du har angett namnet så väljer du  $\checkmark$ .
- Bekräfta med *OK*.

Namnet sparas.

## 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.

# Utrustning

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

## Typskylt

Typskylten syns på frontramen när luckan är öppen.

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

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

## Leveransinnehåll

- Bruks- och monteringsanvisning för ugnen
- kokbok med recept för automatikprogram och funktioner
- stektermometer
- skruvar för att fästa ugnen i inbyggnadsskåpet
- Avkalkningstabletter och en plastslang med hållare för att avkalka förångningssystemet
- diverse tillbehör.

## Medföljande och extra tillbehör

Utrustningen är beroende av modell.

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


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

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

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

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

## Ugnsstegar

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

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

Varje falshöjd består av 2 hållare som ligger över varandra.

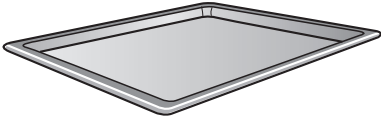
Du skjuter in tillbehöret (till exempel ett galler) mellan hållarna.

FlexiClip-teleskopskenor (om sådana finns) monteras på den nedre hållaren.

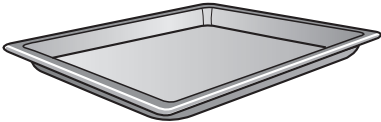
Du kan ta loss ugnsstegarna (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Ta loss ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna") och övriga tillbehör.

## Bakplåt, långpanna och galler med utdragsspärr

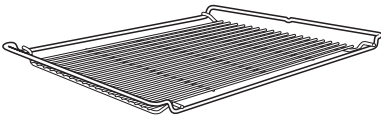
Bakplåt HBB 71:



Långpanna HUBB 71:



Galler HBBR 72:



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

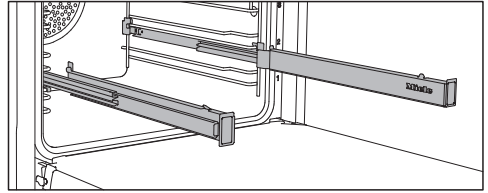
Skjut alltid in ugnsgallret med avställningsytan neråt.

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.

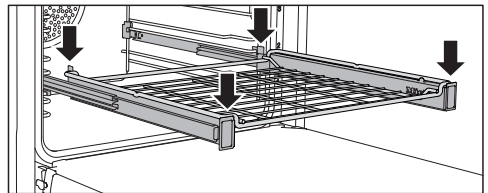
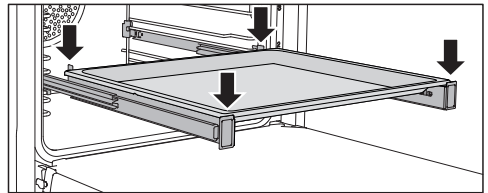
## FlexiClip-teleskopskenor HFC 72



Du kan använda FlexiClip-teleskopskenorna på falshöjd 1–4.

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

Tillbehören säkras då automatiskt mellan låshakarna fram och bak och kan inte glida ner.



FlexiClip-teleskopskenorna klarar av maximalt 15 kg.

# Utrustning

## Montera och ta loss FlexiClip-teleskopskenor

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

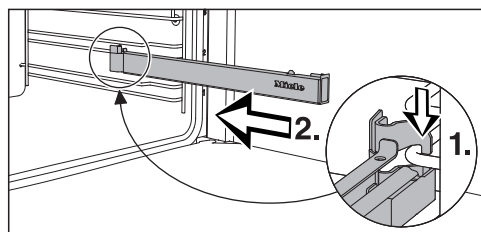
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.

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

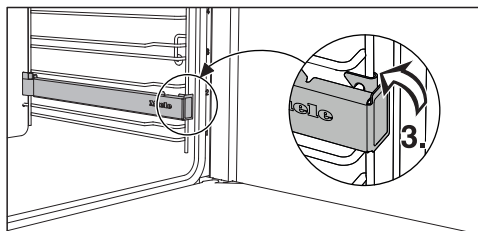
FlexiClip-teleskopskenorna monteras mellan hållarna på en falshöjd.

Montera FlexiClip-teleskopskenan med Miele logotyp på höger sida.

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



- Haka fast FlexiClip-teleskopskenan framme på den nedre hållaren (1.) och skjut in den längs med hållaren i tillagningsutrymmet (2.).

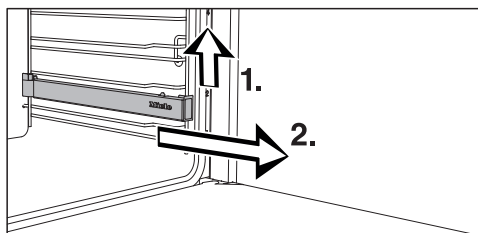


- Sätt fast FlexiClip-teleskopskenan på falshöjdens nedre hållare (3.).

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

Så här tar du ut FlexiClip-teleskopskenan:

- Skjut in teleskopskenan helt.



- Lyft FlexiClip-teleskopskenan fram (1.) och dra ut den från hållaren (2.).

## Runda bakformar



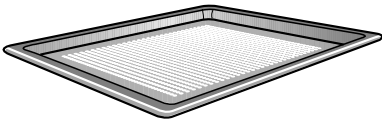
Den **runda bakformen HBF 27-1 utan hål** är lämplig för tillagning av pizza, låga mjuka kakor av vetedeg eller kaksmet, pajer eller för att grädda djupfrysta mjuka kakor och pizza.

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

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

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

## Hålad bakplåt HBBL 71



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

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

Den emaljerade ytan är förädlad med PerfectClean.

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

## Baksten HBS 70

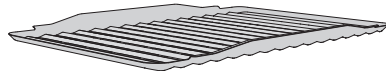


Med bakstenen får du ett optimalt bakresultat för rätter som ska ha en sprödbakad botten som pizza, paj, bröd, frallor med mera.

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

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

## Grill- och stekplåt HGBB 71



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

Den emaljerade ytan är förädlad med PerfectClean.

# Utrustning

## Ugnspanna HUB och lock till ugnspanna HBD

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

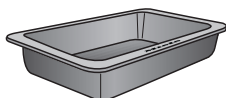
Ytskiktet på pannan är överdraget med en smutsavvisande yta.

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

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

### Djup: 22 cm

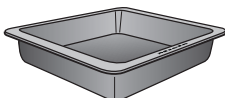
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*



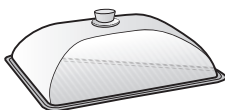
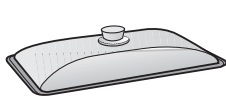
HBD 60-22

### Djup: 35 cm

HUB 5001-XL\*

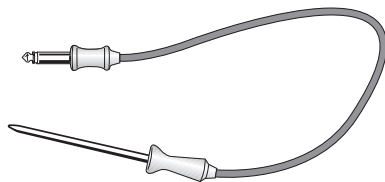


HBD 60-35



\* lämplig för induktionshällar

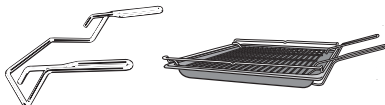
## Stektermometer



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

- Avkalkningstabletter, plastslang med hållare för avkalkning av ugnen
- Miele mikrofibrertrasa 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 värmeflekterande glasskivor. I drift leds luft genom luckan så att utsidan av luckan förblir sval.  
Du kan ta loss och montera isär luckan för rengöring (se avsnittet “Rengöring och skötsel”).
- **Luckspärr** för pyrolyrens rengöring  
I början av pyrolysen är luckan låst av säkerhetsskäl. Luckspärren hävs först när temperaturen sjunker under 280 °C.

## Ytor behandlade med PerfectClean

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

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

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

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

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

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

Ytor behandlade med PerfectClean

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

## Tillbehör som tål pyrolyns

Läs anvisningarna i avsnittet “Rengöring och skötsel”.

Följande tillbehör kan vara kvar i ugnen under pyrolyrens rengöring:

- Ugnsstegar
- FlexiClip-teleskopskenor HFC 72
- Galler

# Första gången produkten används

## Miele@home

Din ugn är utrustad med en integrerad wifi-modul.

För att använda den behöver du:

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

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

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

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

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

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

## Tillgänglighet wifi-anslutning

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

## Tillgänglighet Miele@home

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

Servicetjänsten för Miele@home finns inte i alla länder.

Gå till 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 väljer du vidare och bekräftar 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 datum

- Ställ in år, månad och dag.
- Bekräfta med OK.

## 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 och spola igenom ångsystemet

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

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 ugnen med en fuktig trasa innan du börjar värma upp den för att få bort eventuellt damm och förpackningsrester.
- Montera FlexiClip-teleskopskenorna på ugnstegarna och skjut in alla plåtar och gallret.
- Starta ugnen med knappen På/Av .

Välj funktion visas.

- Välj Kombitillagning .
- Välj Kombitillagning + Varmluft plus .

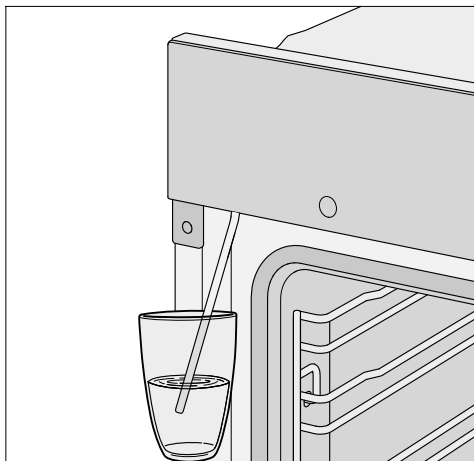
Den förprogrammerade temperaturen visas (160 °C).

Uppvärmningen, belysningen och kylfläkten startas.

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

Meddelande om förlopp visas.

- Fyll behållaren med nödvändig vattenmängd.
- Öppna luckan.
- Fäll fram påfyllningsröret till vänster under manöverpanelen.



- Sätt ner påfyllningsröret i kärlet med vatten.
- Bekräfta med OK.

Insugningen startar.

Den mängd vatten som i själva verket sugns in kan vara mindre än den som krävs, så att vattenrester finns kvar i kärlet.


- Ta bort kärlet efter insugningen och stäng luckan.

Ett kort pumppljud hörs igen. Vattnet som är kvar i påfyllningsröret sugns in.

Uppvärmningen, belysningen och kylfläkten startas.

Ett ångutsläpp aktiveras automatiskt efter en viss tid.


## Första gången produkten används

 Risk för skador på grund av vattenånga.


Vattenången som kommer ut är mycket het.

Öppna aldrig luckan under ångutsläppet.

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* Ställ in
Datum	
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
Snabb avkylningsfas	På* Av
Varmhållning	På Av*
Förvalda temperaturer	
Pyrolyskommendation	På Av*
Kylfläkt fortsatt drift	Temperaturstyrd* Tidsstyrd


\* Fabriksinställning



Menypunkt	Möjliga inställningar
Säkerhet	Knappspärr På   Av* Driftspärr  På   Av*
Miele@home	Aktivera   Avaktivera Anslutningsstatus Ny inställning Återställ Ställa in
Fjärrstyrning	På* Av
RemoteUpdate	På* Av
Programversion	
Butik	Demoläge På   Av*
Fabriksinställningar	Inställningar Egna program Förvalda temperaturer

\* Fabriksinställning

# Inställningar

## Öppna menyn “Inställningar”

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

- Välj Fler .
- 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).

### Ställ 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.

## Datum

Ställ in datum.



## 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

### 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 värmelement som tillhör funktionen.

### Snabb avkylningsfas

Med funktionen **Snabb avkylningsfas** kan du låta maten och tillagningsutrymmet svalna snabbt efter tillagningen.

Du kan till exempel använda denna funktion om du direkt vill starta ett automatikprogram för vilket tillagningsutrymmet måste vara kallt.

Med funktionen **Varmhållning** kan du hålla maten varm efter tillagningen, utan att den tillagas ytterligare.

- På  
Funktionen **Snabb avkylningsfas** är aktiverad. När tillagningen är klar öppnas luckan automatiskt en aning. Kylfläkten kyler snabbt ner maten och tillagningsutrymmet.

- Av  
Funktionen **Snabb avkylningsfas** är avaktiverad. Luckan förblir stängd efter en avslutad tillagning. Kylfläkten kyler ner maten och tillagningsutrymmet.

### Varmhållning

Med funktionen **Varmhållning** kan du hålla maten varm efter tillagningen, utan att den tillagas ytterligare. Maten hålls varm på en förinställd temperatur (Inställningar | Förvalda temperaturer | Varmhållning).

Du kan bara använda funktionen **Varmhållning** tillsammans med funktionen **Snabb avkylningsfas**.

- På  
Funktionen **Varmhållning** är aktiverad. När tillagningen är klar öppnas luckan automatiskt en aning. Kylfläkten kyler snabbt ner maten och tillagningsutrymmet till den förinställda temperaturen.  
När temperaturen är nådd så stängs luckan automatiskt för att maten ska hållas varm.
- Av  
Funktionen **Varmhållning** är avaktiverad. Luckan förblir stängd efter en avslutad tillagning. Kylfläkten kyler ner maten och tillagningsutrymmet.



## 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.

### ■ Välj önskad funktion.

Temperaturförslaget och temperaturområdet visas samtidigt så att du kan ändra den.

### ■ Ändra temperaturförslaget.

### ■ Bekräfta med *OK*.

Du kan också ändra den förprogrammerade temperaturen för funktionen Varmhållning.

## Pyrolysrekommendation

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 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.
- Ny inställning  
Denna inställning syns bara om ett wifi-nätverk är inställt. Du återställer nätverksinställningarna och upprättar direkt en ny nätverksanslutning.


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


## Fjärrstyrning

Om du har installerat Miele-appen på din mobila enhet, har systemet Miele@home och har aktiverat fjärrstyrningen (På), 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.

## RemoteUpdate

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

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

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

### Aktivera/avaktivera

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

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

# Inställningar

---

## RemoteUpdate

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

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

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

Avaktivera RemoteUpdate om du inte vill installera uppdateringen.

Uppdateringen kan ta några minuter.

Tänk på följande under RemoteUpdate:

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

## Programversion

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

## Butik

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

## Demoläge


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

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

## Fabriksinställningar

- Inställningar  
Alla ändrade inställningar återställs till fabriksinställningar.
- Egna program  
Alla egna program raderas.
- 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.

**Tips!** Använd funktionen "Äggklocka" när du lagar mat med ångtillförsel för att påminna dig om att aktivera de manuella ångutsläppen vid önskad tidpunkt.

## 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 Ställ 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 så visas  och tiden som räknas ner på den nedre raden.

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
Över- och undervärme 	180 °C	30–280 °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
Kombitillagning  Kombitillagning + Stekautomatik  Kombitillagning + Varmluft plus  Kombitillag. + Intensivbakning  Kombitillag. + Över-/undervärme 	160 °C	130–230 °C
Pyrolys 	160 °C	130–250 °C
Automatikprogram 		

## Huvud- och undermenyer

Meny	Förprogrammerat värde	Område
Fler 		
Undervärme	190 °C	100–280 °C
Eco-varmluft	190 °C	100–250 °C
Upptining	25 °C	25–50 °C
Torkning	60 °C	30–70 °C
Värma porslin	80 °C	50–100 °C
Jäsa vetedeg 15 minuters jäsning 30 minuters jäsning 45 minuters jäsning	– – –	– – –
Varmhållning	75 °C	60–90 °C
Avkalkning		
Inställningar 		

# Energispartips

---

## 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.



## Restvärmeanvändning

- Vid tillagningsprocesser på temperaturer över 140 °C och tider över 30 minuter kan du minska temperaturen till det lägsta läget cirka 5 minuter före tillagningstidens slut. Restvärmen räcker till för att laga färdigt maten. Men stäng inte av ugnen (se avsnittet "Säkerhetsanvisningar och varningar").
- Om du har angivit en tillagningstid för en tillagning så kommer ugnsbelysningen att stänga av sig själv strax innan slutet på tillagningen. Restvärmen som finns kvar räcker till för att laga färdigt maten.
- 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").

# Användning

- Starta ugnen.

Huvudmenyn visas.

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

Funktion och temperaturförslag visas.

- 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*.

Börtemperatur och ärtemperatur 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 med touchknappen ↵.

- Välj touchknappen ↵.

Beroende på vald ugnsfunktion kan följande inställningar visas:



- Temperatur
- Kärntemperatur
- Tillagningstid
- Klar kl.
- Start kl.
- Booster
- Uppvärmning
- Snabb avkylningsfas
- Varmhållning
- Crisp function

## Ändra värden och inställningar

- Välj önskat värde eller önskad inställning och bekräfta med *OK*.
- Ändra värdet respektive inställningen och bekräfta med *OK*.

Tillagningen fortsätter med de ändrade värdena och inställningarna.

## Ändra temperatur och kärntemperatur

Med Fler  | Inställningar  | Förvalda temperaturer kan du anpassa den förprogrammerade temperaturen till dina egna matlagningssvanor.

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

- Välj touchknappen ↵.
- Ändra temperaturen och kärntemperaturen om det behövs.

**Tips!** Ändra temperaturen direkt i navigeringsområdet.

- Bekräfta med *OK*.

Tillagningen fortsätter med de ändrade börtemperaturerna.


## Ställa in tillagningstider


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

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



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

- Tillagningstid  
Du ställer in den tid som behövs för att tillaga maten. Efter denna tid stängs ugnsvärmen av automatiskt. Den maximala tillagningstiden som kan ställas in beror på vald funktion.
- Klar kl.  
Du bestämmer en tidpunkt som du vill att programmet ska sluta på. Ugnsvärmen stängs av automatiskt vid denna tidpunkt.
- Start kl.  
Denna funktion visas i menyn först när du har ställt in Tillagningstid eller Klar kl.. Med Start kl. anger du en tidpunkt när tillagningen ska starta. Ugnsvärmen startar automatiskt vid denna tidpunkt.

- Välj touchknappen .
- Ställ in önskade tider.


- Bekräfta med OK.
- Tryck på touchknappen  för att gå tillbaka till menyn för vald funktion.

## Ändra inställda tillagningstider

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

Vid strömavbrott raderas inställningarna.

## 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.

# Användning

## Avbryta tillagning

Du avbryter tillagningen med funktionens touchknapp som lyser orange eller med touchknappen ↶.

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

När du trycker på funktionens touchknapp så kommer du tillbaka till huvudmenyn.

När funktionen Snabb avkylningsfas är aktiverad så öppnas luckan automatiskt en aning vid avslutad tillagning och kylfläkten kylar snabbt ner maten och tillagningsutrymmet.

När du trycker på det valda funktionens touchknapp så kommer du tillbaka till huvudmenyn.

## Avbryta tillagningen eller den inställda tillagningstiden

- Tryck på touchknappen för den valda funktionen.

Huvudmenyn visas.

- **Alternativt:** Tryck på touchknappen ↶.
- Välj Avryta förlopp.
- Bekräfta med OK.

## Avbryta tillagningen med inställd tillagningstid

- Tryck på touchknappen för den valda funktionen.

Avbryta process? visas.

- Välj Ja.
- Bekräfta med OK.





- **Alternativt:** Tryck på touchknappen ↶.
- Välj Avryta förlopp.
- Bekräfta med OK.
- Välj Ja.
- Bekräfta med OK.

## Förvärma ugnen

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



Funktionen **Uppvärmning** kan användas i alla funktioner och måste aktiveras separat för varje tillagning. Om du har ställt in en tillagningstid så börjar den räknas ner först efter uppvärmningsfasen.





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 ugnen när du ska tillaga följande livsmedel och använda följande funktion:
  - Mörka bröddegare samt rostbiff och filé i funktion **Varmluft plus** , **Kombi-tillagning**  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 (Fler  | Inställningar  | **Booster** | På):

- Varmluft plus 
- Över- och undervärme 
- Stekautomatik 
- Kombitillagning 

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 tårtdorullar, småbröd) bryns för snabbt uppfrysning med funktionen **Booster**.

Avaktivera funktionen **Booster** när du gräddar dessa.


## Aktivera respektive avaktivera **Booster** för en tillagning

Om du har valt inställningen **Booster** | På så kan du avaktivera funktionen separat för en tillagning.

På motsvarande sätt kan du aktivera funktionen separat för en tillagning när du har valt inställningen **Booster** | Av.

Exempel: Du har valt en funktion och gjort nödvändiga inställningar, som till exempel temperatur.

Du vill avaktivera funktionen **Booster** för denna tillagning.

- Välj touchknappen .
- Välj **Booster** | Av.

- Bekräfta med **OK**.

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

## Uppvärmning

Förvärmning av tillagningsutrymmet behövs bara vid vissa tillagningar.

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

Om du har ställt in en tillagningstid så börjar den räknas ner först när börstemperaturen är nådd och du har satt in maten som ska tillagas.


Starta tillagningen direkt för att flytta tidpunkten för start.

## Aktivera Uppvärmning

Funktionen **Uppvärmning** kan användas i alla funktioner och måste aktiveras separat för varje tillagning.

Exempel: Du har valt en funktion och gjort nödvändiga inställningar, som till exempel temperatur.

Du vill aktivera funktionen **Uppvärmning** för denna tillagning.

- Välj touchknappen .
- Välj **Uppvärmning** | På.
- Bekräfta med **OK**.

Meddelandet **Skjut in det som ska tillagas kl. visas** med en tid. Tillagningsutrymmet värms upp till den inställda temperaturen.

- Ställ in maten i ugnen när displayen uppmanar dig att göra detta.

# Användning

- Bekräfta med *OK*.

## Snabb avkylningsfas

Med funktionen Snabb avkylningsfas kan du låta maten och tillagningsutrymmet svalna snabbt efter tillagningen.

### Aktivera respektive avaktivera Snabb avkylningsfas för en tillagning

Om du har valt inställningen Snabb avkylningsfas | På så kan du avaktivera funktionen separat för en tillagning.

På motsvarande sätt kan du aktivera funktionen separat för en tillagning när du har valt inställningen Snabb avkylningsfas | Av.

Exempel: Du har valt en funktion och gjort nödvändiga inställningar, som till exempel temperatur.

Du vill avaktivera funktionen Snabb avkylningsfas för denna tillagning.

- Välj touchknappen ↵.
- Välj Snabb avkylningsfas | Av.
- Bekräfta med *OK*.

Om även funktionen Varmhållning är aktiverad så visas När snabbavkylningen är avaktiverad stängs också varmhållningen av.

- Om det behövs så bekräftar du meddelandet med *OK*.

Funktionerna Snabb avkylningsfas och Varmhållning är avaktiverade. Luckan förblir stängd efter en avslutad tillagning. Kylfläkten kyler ner maten och tillagningsutrymmet.

## Varmhållning

Med funktionen Varmhållning kan du hålla maten varm efter tillagningen, utan att den tillagas ytterligare.

Maten hålls varm på en förinställd temperatur (se avsnittet “Inställningar – Förvalda temperaturer”).

Du kan bara använda funktionen Varmhållning tillsammans med funktionen Snabb avkylningsfas.

Om du har valt inställningen Varmhållning | På så kan du avaktivera funktionen separat för en tillagning.

På motsvarande sätt kan du aktivera funktionen separat för en tillagning när du har valt inställningen Varmhållning | Av.

### Aktivera Varmhållning för en tillagning

Exempel: Du har valt en funktion och gjort nödvändiga inställningar, som till exempel temperatur.

Du vill aktivera funktionen Varmhållning för denna tillagning.

- Välj touchknappen ↵.
- Välj Varmhållning | På.
- Bekräfta med *OK*.

Om även funktionen Snabb avkylningsfas är avaktiverad så visas “Varmhållning” behöver “Snabbavkylning”. “Snabbavkylning” aktiveras också..

- Om det behövs så bekräftar du meddelandet med *OK*.

Funktionerna Varmhållning och Snabb avkylningsfas är aktiverade. När tillagningen är klar öppnas luckan automatiskt en

aning. Kylfläkten kyler snabbt ner maten och tillagningsutrymmet till den förinställda temperaturen.

När temperaturen är nådd så stängs luckan automatiskt för att maten ska hållas varm.

## Avaktivera Varmhållning för en tillagning

Exempel: Du har valt en funktion och gjort nödvändiga inställningar, som till exempel temperatur.

Du vill avaktivera funktionen Varmhållning för denna tillagning.

- Välj touchknappen ↩.
- Välj Varmhållning | Av.
- Bekräfta med OK.

Funktionen Varmhållning är avaktiverad. Luckan förblir stängd efter en avslutad tillagning. Kylfläkten kyler ner maten och tillagningsutrymmet.

Inställningen för funktionen Snabb avkylningsfas ändras inte.

## Crisp function

Funktionen Crisp function (fuktreduce-ring) rekommenderas för mat som till exempel paj, pizza, mjuka kakor med fuktig garnering eller muffins.

Tillagas fågel med denna funktion blir skinnenet krispigt.

## Aktivera Crisp function

Funktionen Crisp function kan användas i alla funktioner och måste aktiveras separat för varje tillagning.


Exempel: Du har valt en funktion och gjort nödvändiga inställningar, som till exempel temperatur.

Du vill aktivera funktionen Crisp function för denna tillagning.





- Välj touchknappen ↩.
- Välj Crisp function | På.
- Bekräfta med OK.

Funktionen Crisp function är aktiverad.

# Kombitillagning

Din ugn har ett ångsystem som tillför ånga under tillagningen. Vid bakning, stekning och tillagning med funktion Kombitillagning  garanterar den anpassade ångtillförseln och luftstyrningen ett jämnt tillagnings- och bryningsresultat.

Du kan även kombinera ångtillförseln med olika uppvärmningstyper:

- Kombitillagning + Stekautomatik 
- Kombitillagning + Varmluft plus 
- Kombitillag. + Intensivbakning 
- Kombitillag. + Över-/undervärme 

När du har valt funktion så ställer du in temperaturen och anger typ och antal ångutsläpp (Automatiskt ångutsläpp, Manuella ångutsläpp eller Tidsstyrda ångutsläpp).

Genom påfyllningsröret som sitter till vänster nedanför manöverpanelen sugas färskt vatten in i ångsystemet.

Ugnen skadas vid användning av andra vätskor än vatten.

Använd bara kranvatten vid tillagning med ånga.

Vattnet kommer in i tillagningsutrymmet i form av ånga under tillagningen. Öppningarna för ångtillförseln sitter på det bakre västra hörnet av ugnstaket.

## Lämpliga livsmedel att tillaga

Ett ångutsläpp tar cirka 5–8 minuter. Antalet ångutsläpp och tidpunkten för dessa beror på vilken typ av livsmedel som tillagas:

- Om du använder ångutsläpp i början av gräddningen jäser **vetedegar** bättre.
- **Bröd och småfranska** blir luftigare om man använder ånga i början. Ytan får dessutom mer glans om du tillsätter ytterligare ett ångutsläpp i slutet av gräddningen.
- Om du tillsätter ånga i början när du **steker kött med mycket fett** så hjälper ångan till att steka bort fettet bättre.


För degar/smet som innehåller mycket fukt som till exempel bakverk med mycket äggvita passar det inte så bra att använda ånga. När du gräddar sådana degar är det istället viktigt att det är torrt i tillagningsutrymmet.

**Tips!** Använd de medföljande recepten eller appen Miele som hjälp.



## Starta tillagning med Kombitillagning

Det är normalt att det bildas imma på insidan av ugnsluckan under ångutsläpp. Imman förångas under tillagningen. Imman förångas under tillagningen.

- Förbered det som ska tillagas och ställ in det i ugnen.
- Välj Kombitillagning .
- Välj önskad funktion med ångtillförsel. Tillagningarna utförs direkt med alla uppvärmningstyper.
- Bekräfta med OK.

Den förprogrammerade temperaturen visas.

### Ställa in temperatur

- Ändra den förprogrammerade temperaturen om det behövs.
- Bekräfta med OK.

Alternativen för utlösande av ångutsläpp visas.

### Välja ångutsläpp

- Om du vill att det ska ske ett automatiskt ångutsläpp efter uppvärmningsfasen väljer du Automatiskt ångutsläpp.
- Om du vill att flera ångutsläpp ska ske vid bestämda tidpunkter väljer du 1 ångutsläpp, 2 ångutsläpp eller 3 ångutsläpp.
- Bekräfta med OK.

Om du har valt flera ångutsläpp så visas alternativen för utlösande av ångutsläpp.

- Välj hur ångutsläppen ska utlösas.
  - Manuella ångutsläpp  
Du utlöser ångutsläppen manuellt.
  - Tidsstyrda ångutsläpp  
Du ställer in tiden för ångutsläppen. Ugnen utlöser 1, 2 eller 3 ångutsläpp efter den inställda tiden.
- Bekräfta med OK.

Om du till exempel vill grädda bröd eller småfranska i det förvärmade tillagningsutrymmet rekommenderas att du utlöser ångutsläppen manuellt och väljer funktionen Uppvärmning | På. Utlös det första ångutsläppet direkt efter maten satts in i ugnen.

Om du väljer fler än ett ångutsläpp ska det andra ångutsläppet utlösas tidigast vid en tillagningstemperatur på 130 °C.

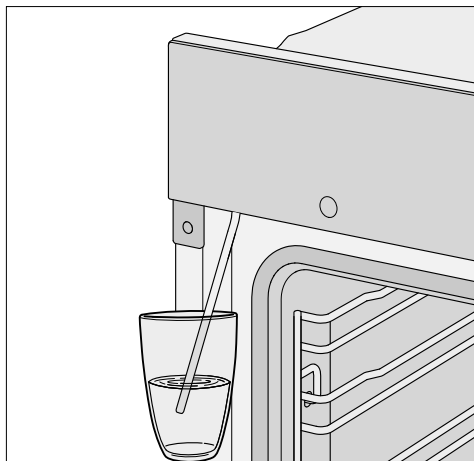
Om du vill använda funktionen Uppvärmning så ska du beakta uppvärmningsfasen vid de manuella och tidsstyrda ångutsläppen (se avsnittet "Användning – Uppvärmning").

- Ställ in tidpunkterna för ångutsläppen om det behövs.
  - Bekräfta med OK.
- Uppmaningen för insugning visas.

### Förbereda vatten och starta insugningen

- Fyll behållaren med nödvändig vattenmängd.
- Öppna luckan.
- Fäll fram påfyllningsröret till vänster under manöverpanelen.

# Kombitillagning



- Sätt ner påfyllningsröret i kärlet med vatten.

- Bekräfta med OK.

Insugningen startar.

Den mängd vatten som i själva verket sugas in kan vara mindre än den som krävs, så att vattenrester finns kvar i kärlet.

Du kan nu när som helst avbryta och fortsätta insugningen genom att välja OK.

- Ta bort kärlet efter insugningen och stäng luckan.

Ett kort pumpljud hörs igen. Vattnet som är kvar i påfyllningsröret sugas in.

Ugnsvärmen och kylfläkten startar. Börtemperatur och aktuell temperatur visas.

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

Om du har valt Tidsstyrda ångutsläpp kan du kontrollera tiden före utlösande via **i** Info.

## Aktivera ångutsläpp

⚠ Risk för skador på grund av vattenånga.

Vattenånga kan orsaka svår skällning.


Imma på manöverpanelen kan också leda till längre reaktionstider hos touchknapparna och touchdisplayen.

Öppna inte luckan under ett ångutsläpp.

## Automatiskt ångutsläpp


Efter uppvärmningsfasen sker ångutsläppen automatiskt.

Vattnet förångas i tillagningsutrymmet.  och Ångutsläpp aktiverat visas i displayen.


Efter ångutsläppet släcks  och Ångutsläpp aktiverat.

- Tillaga maten tills den är färdig.



## Manuella ångutsläpp


Du kan aktivera ångutsläppen så snart touchknappen  lyser.



Vänta tills uppvärmningsfasen är klar så att vattenångan fördelas jämnt i den uppvärmda ugnsluften.

**Tips!** Använd recepten i den medföljande kokboken eller i appen Miele som riktlinje för ångutsläppens tidpunkter. Använd funktionen Äggklocka  för att komma ihåg tidpunkten.

- Välj touchknappen .

Ångutsläppet sker.  och Ångutsläpp aktiverat visas i displayen och touchknappen  släcks.

- Gör på samma sätt för att aktivera ytterligare ångutsläpp så snart touchknappen  lyser.


Efter det sista ångutsläppet släcks touchknappen , anvisningen och  i displayen.

- Tillaga maten tills den är färdig.

## Tidsstyrda ångutsläpp

Ugnen utlöser varje ångutsläpp efter den inställda tiden.

 och Ångutsläpp aktiverat visas när ångutsläppet sker.


Efter det sista ångutsläppet släcks  och Ångutsläpp aktiverat.

- Tillaga maten tills den är färdig.


## Förånga restvatten

Under en tillagning med ångtillförsel som pågår utan avbrott blir det inte kvar något restvatten i systemet. Vattnet förångas helt fördelat på ångutsläppen.

Om en tillagning med ångtillförsel avbryts manuellt eller på grund av ett strömavbrott blir dock vatten som ännu inte förångats kvar i systemet.

Nästa gång du använder Kombitillagning  eller ett automatikprogram med ångtillförsel visas Förånga restvatten.

- Starta förångning av restvatten så snabbt som möjligt så att bara färskt vatten förångas över maten vid nästa tillagning.

 Risk för skador på grund av vattenånga.

Vattenånga kan orsaka svår skållning.

Öppna inte luckan under ett ångutsläpp.


Förångningen av restvatten kan ta upp till 30 minuter beroende på hur mycket vatten som finns kvar.

Tillagningsutrymmet värms upp och kvarvarande vatten förångas så att fukten lägger sig i tillagningsutrymmet och på luckan.

- Se alltid till att ta bort denna fukt i tillagningsutrymmet och på luckan när tillagningsutrymmet har svalnat.

# Kombitillagning

## Genomför förångningen av restvatten direkt

 Risk för skador på grund av vattenånga.

Vattenånga kan orsaka svår skållning.

Öppna inte luckan under ett ångutsläpp.

- Välj en funktion eller ett automatikprogram med ångtillförsel.

Frågan Förånga restvattnet? visas.

- Välj Ja.

Förånga restvatten och en tidsanvisning visas i displayen.

Förångningen av restvatten startar. Du kan följa förloppet i displayen.

Den tid som visas beror på den vattenmängd som finns i förångningssystemet. Systemet kan justera tiden under förångningen av restvatten.

När förångningen av restvatten är avslutad hörs en ljudsignal och Klar visas.

Nu kan du starta tillagningen med en funktion eller ett automatikprogram med ångtillförsel.

Under förångningen av restvatten bildas imma i tillagningsutrymmet och på insidan av ugnsluckan. Se alltid till att ta bort denna imma när tillagningsutrymmet har svalnat.

## Hoppa över förångning av restvatten

Under mycket ogynnsamma förhållanden kan det vid fortsatt insugning av vatten leda till att ångsystemet svämmar över i tillagningsutrymmet. Avbryt aldrig förångningen av restvatten.

- Välj en funktion eller ett automatikprogram med ångtillförsel.

Förånga restvattnet? visas.


- Välj Hoppa över.

Nu kan du starta tillagningen med en funktion eller ett automatikprogram med ångtillförsel.

Nästa gång du väljer en funktion eller ett automatikprogram med ångtillförsel och när du stänger av ugnen uppmanas du åter igen att genomföra förångningen av restvatten.

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.

**Tips!** Med  Info kan du nu, beroende på tillagning, till exempel hämta information om när du ska sätta in eller vända maten i ugnen.

## 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.
- Om maten ännu inte tillagats som önskat vid slutet av ett automatikprogram ska du välja **Förlängd tillagning** eller **Förlängd baktid**. Maten fortsätter att tillagas med den vanliga uppvärmningen i 3 minuter till.

# Fler användningsområden


---

I detta avsnitt hittar du information om följande funktioner:

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

## Upptining

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

- Välj Fler .
- Välj Upptining.
- Ändra den förprogrammerade temperaturen vid behov och ställ in tillagningstiden.

Luften i ugnen 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.


## Torkning

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






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



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


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

- Torka på max två falshöjder samtidigt.  
Sätt in det som ska torkas på falshöjd 1+3.  
Om du använder galler och långpanna så skjuter du in långpannan under gallret.
- Välj Fler .
- Välj Torkning.
- Ändra den förprogrammerade temperaturen vid behov och ställ in torktiden.
- Följ anvisningarna i displayen.
- 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

- Specialprogram/funktion,
- 🌡️ temperatur, 🕒 torktid,
-  specialprogram Torkning,
-  funktion Över- och undervärme

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

- 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

## Värma porslin

Om du förvärmer porslinet så håller maten sig varm längre.

Använd värmebeständigt porslin.

- Skjut in gallret på falshöjd 2 och ställ in porslinet som ska värmas på det. Beroende på porslinets storlek kan du också ställa det på ugnsbotten och dessutom ta ut ugnstegarna.
- Välj Fler .
- Välj Värma porslin.
- Ändra den förprogrammerade temperaturen vid behov och ställ in tiden.
- Följ anvisningarna i displayen.


 Risk för skador 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 tar ut porslinet.

## Jäsa vetedeg


Detta program har tagits fram särskilt för att jäsa vetedeg.

- Välj Fler .
- Välj Jäsa vetedeg.
- Välj jästid.
- Följ anvisningarna i displayen.

## Varmhållning

Du kan varmhålla mat i tillagningsutrymmet under flera timmar.

Välj en så kort tid som möjligt för att behålla matens kvalitet.

- Välj Fler .
- Välj Varmhållning.
- Sätt in maten som ska hållas varm i tillagningsutrymmet och bekräfta med OK.
- Ändra den förprogrammerade temperaturen vid behov och ställ in tiden.
- Följ anvisningarna i displayen.



### 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

## 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.
- Konsvertera **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.

Konsvertera 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

---

## 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.

Du kan skapa upp till 20 egna program och spara dem.

- Du kan kombinera upp till tio tillagningssteg för att precisera dina favoritrecept. För varje tillagningssteg kan du göra egna individuella inställningar, till exempel ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid eller kärntemperatur.
- Du kan ange falshöjd(-er) för livsmedlet.
- Du kan ange programnamnet som hör till ditt recept.


Om du väljer ditt program på nytt och startar det, så kommer det att genomföras automatiskt.

Andra möjligheter till att göra egna program:

- Spara ett automatikprogram som ett eget program när det avslutats.
- Spara efter en tillagning med inställd tillagningstid.

Sedan skriver du in ett programnamn.

## Skapa egna program

- Välj Fler .
- Välj Egna program.
- Välj Skapa program.

Nu kan du bestämma inställningar för det första tillagningssteget.

Följ anvisningarna i displayen:

- Välj och bekräfta önskade inställningar.

Väljer du funktionen Uppvärmning så avslutas nu det första tillagningssteget. Sedan lägger du till nästa tillagningssteg genom att ställa in en tillagningstid med Lägg till tillagningssteg. Först nu kan du spara och starta programmet.

- Välj Avsluta tillagningssteg.

Alla inställningar för det första tillagningssteget är nu gjorda.

Du kan lägga till ytterligare tillagningssteg, till exempel om du vill använda ett tillagningssteg till efter den första funktionen.

- Om du behöver ytterligare tillagningssteg så väljer du Lägg till tillagningssteg och gör som i det första tillagningssteget.
- När alla tillagningssteg är fastlagda så väljer du Ställ in nivåer.
- Välj och bekräfta önskad(-e) falshöjd(-er).
- Bekräfta med OK.

Om du vill kontrollera inställningarna eller ändra dem i efterhand, så väljer du respektive tillagningssteg.

## Egna program

---


- Välj Spara.
- Ange programnamnet.
- Välj ✓.

I displayen visas en bekräftelse om att ditt programnamn har sparats.

- Bekräfta med OK.

Nu kan du starta programmet direkt eller senare eller ändra tillagningssteg.

### Starta egna program

- Ställ in maten i ugnen.
- Välj Fler .
- Välj Egna program.
- Välj önskat program.
- Välj bekräfta.


Beroende på vilka programinställningar du gjort så visas följande meny punkter:


- Starta direkt  
Programmet startar direkt. Belysningen tänds också direkt.
- Klar kl.  
Du bestämmer en tidpunkt som du vill att programmet ska sluta på. Ugnsvärmen stängs av automatiskt vid denna tidpunkt.
- Start kl.  
Du bestämmer en tidpunkt som du vill att programmet ska starta. Ugnsvärmen startar automatiskt vid denna tidpunkt.
- Visa tillagningssteg  
En sammanfattning av dina inställningar visas.

- Visa funktioner  
De steg som behöver utföras visas, till exempel att sätta in maten i ugnen.

- Välj önskad meny punkt.
- Bekräfta anvisningen om vilken färdig maten ska sättas in på med OK.

Programmet startar direkt eller vid den valda tidpunkten.


Med  Info kan du nu, beroende på tillagning, till exempel hämta information om när du ska sätta in eller vända maten i ugnen.

Under tillagningen kan du aktivera respektive avaktivera funktionerna Snabb avkylningsfas och Varmhållning med .

- När programmet är färdigt trycker du på touchknappen .

## Ändra tillagningssteg

Tillagningsstegen i automatikprogrammen som du har sparat under egna namn kan du inte ändra på.


- Välj Fler .
- Välj Egna program.
- Välj det program som du vill ändra.
- Välj Ändra program.
- Välj det tillagningssteg du vill ändra eller Lägg till tillagningssteg för att lägga till ett tillagningssteg.
- Välj och bekräfta önskade inställningar.
- Om du vill starta det ändrade programmet, utan att ändra det, så väljer du Starta processen.
- När du har ändrat alla inställningar väljer du Spara.

I displayen visas en bekräftelse om att ditt programnamn har sparats.

- Bekräfta med OK.

Det sparade programmet är ändrat och du kan starta det direkt eller vid ett senare tillfälle.

## Ändra namn


- Välj Fler .
- Välj Egna program.
- Välj det program som du vill ändra.
- Välj Ändra namn.
- Ändra programnamnet.
- Välj ✓.
- När du har ändrat programnamnet så väljer du Spara.

I displayen visas en bekräftelse om att ditt programnamn har sparats.



- Bekräfta med OK.

Programmet döps om.

## Radera egna program

- Välj Fler .
- Välj Egna program.
- Välj det program som du vill radera.
- Välj Radera program.

Programmet raderas.

Med Fler  | Inställningar  | Fabriksinställningar | Egna program kan du radera alla egna program samtidigt.

# Bakning

Skonsam behandling av livsmedel rekommenderas av hälsoskäl.

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

## Tips för bakning

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

## Använda bakplåtspapper

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

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

## Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

### Välja temperatur 🌡️

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

### Välja tillagningstid ⌚

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

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

Om ingen fuktig deg fastnar på träpinnen är bakningen klar.




## Anvisningar till 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 Kombitillagning

Använd denna funktion med den uppvärmningstyp du vill ha för tillagning med ångtillförsel.

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

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

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

# Stekning

## Tips för stekning

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





- Ta ut maten ur ugnen efter avslutad ugnstekning, täck över det och låt det **vila** i cirka 10 minuter. På detta sätt rinner mindre köttsaft ut när köttet skärs upp.
- Skinnet på **fågelköttet** blir krispigt om du 10 minuter innan det är klart penslar det med saltvatten.

## Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

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

## Välja temperatur

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

## 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 Kombitillagning

Använd denna funktion med den uppvärmningstyp du vill ha för tillagning med ångtillförsel.

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

## Använda Över- och undervärme

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

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

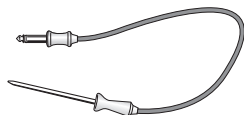
## Använda Eco-varmluft

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

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

# Stekning

## 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 under egna program och följande funktioner:

- Stekautomatik 
- Varmluft plus 
- Intensivbakning 

- Över- och undervärme 
- Kombitillagning + Stekautomatik 
- Kombitillagning + Varmluft plus 
- Kombitillag. + Intensivbakning 
- Kombitillag. + Över-/undervärme 

### Viktiga anvisningar för användning

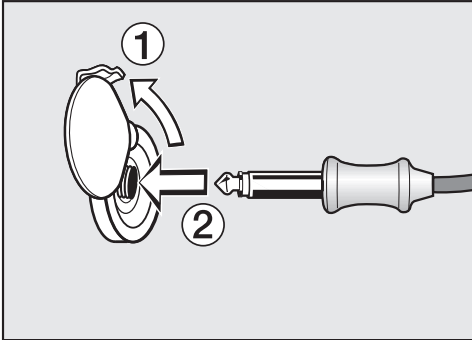
- Köttet kan läggas i ett kokkärl eller på gallret.
- Stektermometerens metallspets måste vara helt instucken i det som tillagas och ungefär nå kärnan.
- Vid tillagning av fågel är det lämpligt att sticka in metallspetsen i den tjockaste delen av bröstet. Känn igenom köttbiten med tummen och pekfingeret 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 marmorerat, 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.



- Stick in stektermometerns 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.

# Grillning

 Risk för skador på grund av varma ytor.

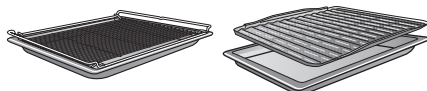
Om du grillar med öppen lucka så kommer inte den varma luften att ledas via kylfläkten. Därför blir vred och så vidare varma.

Stäng därför luckan när du grillar.

## Tips för grillning

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

Använd inte bakplåten.



## Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

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

## Välja temperatur

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

## Välja falshöjd

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

## Välja tillagningstid ☺

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

### - **english/rosé**

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

### - **medium**

Köttet ger efter lite och är rosa på insidan.

### - **well done**

Köttet ger knappt efter alls och är genomstekt.

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

## Anvisningar till 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 tillag- ningsutrymmet.

## Använda Grill stor

Använd denna funktion för grillning av stora mängder platta grillbitar och grati- nering 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 kyck- ling).


För platta bitar rekommenderas en tem- peraturinställning på 220 °C, för köttbit- ar med större diameter rekommenderas 180–200 °C.

# Rengöring och skötsel

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

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

 Risk för skador på grund av elektriska stötar.

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

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

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

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

## Olämpliga rengöringsmedel

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

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

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

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

Det bästa är att alltid ta bort smuts direkt.

Tillbehören kan inte diskas i diskmaskin.

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

För en bekvämare rengöring rekommenderar vi:

- Demontera luckan.



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

## Ta bort normal smuts

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

Rengör inte tätningen om det inte är absolut nödvändigt.

## Ta bort normal smuts

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

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

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

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

## Använda ugnsurengöringsmedel

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

Ugnsurengöringsmedel 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.

# Rengöring och skötsel

## Rengöra tillagningsutrymmet med Pyrolys

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

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

Det finns 3 pyrolyslägen med olika tider:

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

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

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

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

## Förbereda pyrolys

Tillbehör som inte är lämpade för pyrolyskan skadas av de höga temperaturer som uppstår under pyrolysen.

Ta ut alla tillbehör som inte tål pyrolyskan ur tillagningsutrymmet innan du startar pyrolysen. Detta gäller även för tillbehör som köpts i efterhand som inte tål pyrolyskan.

Följande tillbehör kan vara kvar i ugnen under pyrolyskan:


- Ugnsstegar
- FlexiClip-teleskopskenor HFC 72
- Galler HBBR 72
- Ta ut alla tillbehör som inte tål pyrolyskan.
- Skjut in gallret på den första falshöjden.

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 pyrolyskan ska du ta bort grovre smuts ur ugnen och skrapa bort fastbrända rester med glasskrapan.

## 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.

# Rengöring och skötsel


## Avsluta pyrolys

När resttiden står på 00:00 tim visas ett meddelande i displayen om att luckan läses 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 värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.

Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna innan du tar bort eventuella rester från pyrolysen och smörjer ugnsstegarna med fett.

- Rengör tillagningsutrymmet och de tillbehör som tål pyrolys från eventuella rester som bildats från pyrolysen (till exempel aska) beroende på smutsighetsgrad.
- Håll ett par droppar matolja som tål höga temperaturer på hushållspapper och smörjer in ugnsstegarna.

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 diskvamp, rengöringskrapa eller rostfri stålball och handdiskmedel.

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

Rengör inte tätningen om det inte är absolut nödvändigt.

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

Försök inte ta bort dessa till varje pris.

## Dra isär FlexiClip-teleskopskenor

Efter rengöring kan FlexiClip-teleskopskenorna missfärgas eller blekas. Det påverkar inte teleskopskenornas funktion.

- Dra isär FlexiClip-teleskopskenorna flera gånger efter pyrolysrengöringen.

## Avkalkning

Ångsystemet bör, beroende på vattnets hårdhetsgrad, avkalkas regelbundet.

Du kan när som helst avkalka ugnens ångsystem.

Efter ett bestämt antal tillagningar uppmanas du automatiskt att avkalka ugnen för att funktionen alltid ska fungera felfritt.

De tio tillagningsomgångarna fram till avkalkning visas och räknas ner. Där-efter spärras användningen av funktioner och automatikprogram med ångtillförsel.

Dessa funktioner kan du använda igen så snart du har avkalkat ugnen. Du kan använda alla andra funktioner och automatikprogram utan ångtillförsel.

### Avkalkningens förlopp

Om du har startat en avkalkningsprocess måste du också slutföra den. Den kan inte avbrytas.

Avkalkningen tar cirka 90 minuter och innehåller flera olika steg:

1. Förbereda avkalkning
2. Suga in avkalkningsvätska
3. Inverkningsfas
4. Genomspolning 1
5. Genomspolning 2
6. Genomspolning 3
7. Förångning av restvatten

### Förbereda avkalkning

Du behöver ett kärl som rymmer cirka 1 liter.

För att du inte ska behöva hålla kärlet med avkalkningsvätska under påfyllningsröret, medföljer en plastslang med hållare vid leverans.

För ett så bra rengöringsresultat som möjligt rekommenderar vi att du använder de speciellt framtagna avkalkningstabletterna från Miele.

**Tips!** Du kan köpa fler avkalkningstabletter i Miele's webbutik, hos Miele service eller hos en Miele återförsäljare.

Andra avkalkningsmedel, som förutom citronsyra också innehåller andra syror och/eller som kan innehålla till exempel klorider kan skada ugnen.

Dessutom kan det hända att resultatet inte blir optimalt om koncentrationen inte är korrekt.

- Fyll kärlet med cirka 600 ml kallt kranvatten och låt en avkalkningstablett lösas upp helt i vattnet.

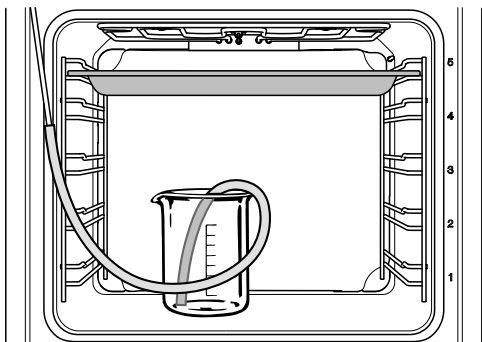
### Genomföra avkalkning

- Välj Fler .
- Välj Avkalkning.

Om funktionerna och automatikprogrammen med ångtillförsel redan är spärrade kan du starta avkalkningen direkt genom att trycka på **OK**.

- Skjut in långpannan på den översta falshöjden tills det tar stopp för att samla upp avkalkningsmedlet. Bekräfta anvisningen med **OK**.

# Rengöring och skötsel



- Ställ kärlet med avkalkningsvätska på tillagningsutrymmets botten.
- Fäst den ena änden av plastslangen på påfyllningsröret. Sätt den andra änden i kärlet med avkalkningsmedel och fäst den med hållaren i kärlet.
- Bekräfta med *OK*.

Insugningen startar. Pumppljud hörs.

Du kan nu när som helst avbryta och fortsätta insugningen genom att välja *OK*.

Den mängd avkalkningsmedel som i själva verket sugns in kan vara mindre än den som krävs, så att rester finns kvar i kärlet.

Ett meddelande om att insugningen är avslutad visas.

- Bekräfta med *OK*.

**Inverkningsfasen** startar. Du kan följa tidsförloppet.

- Låt kärlet stå kvar i tillagningsutrymmet med den anslutna slangen och fyll på cirka 300 ml vatten eftersom systemet suger upp mer vätska under inverkningsfasen.

Ungefär var 5:e minut suger systemet upp vätska. Pumppljud hörs.

Belysningen och kylfläkten är inkopplade under hela processen.

Vid slutet av inverkningsfasen ljuder en signal.

## Spola ångsystemet efter inverkningsfasen

Efter inverkningsfasen måste ångsystemet spolas igenom för att ta bort rester av avkalkningsmedlet.

För detta pumpas cirka 1 liter färskt kranvatten tre gånger genom ångsystemet och samlas sedan upp i långpannan.

- Ta ut långpannan med avkalkningsvätska, töm den och skjut in den igen på den översta falshöjden.
- Ta ut plastslangen ur kärlet.
- Ta ut kärlet, skölj det ordentligt och fyll det med cirka 1 liter färskt kranvatten.
- Ställ tillbaka kärlet i tillagningsutrymmet, fäst plastslangen i kärlet och stäng luckan.
- Bekräfta med *OK*.

Insugningen för den **första genomspolningen** startar.

Vattnet spolas genom ångsystemet och samlas upp i långpannan.

Anvisningar för förberedelser för **den andra genomspolningen** visas.

- Ta ut långpannan, töm den och skjut in den igen på den översta falshöjden.
- Ta ut plastslangen ur kärlet och fyll det med cirka 1 liter färskt kranvatten.


- Ställ tillbaka kärlet i tillagningsutrymmet och fäst plastslangen i kärlet.
- Bekräfta med **OK**.
- Gör samma sak för **den tredje genomspolningen**.

Låt långpannan vara kvar i tillagningsutrymmet med vattnet från den tredje genomspolningen under förångningen av restvatten.

## Förångning av restvatten

Efter den tredje genomspolningen startar förångningen av restvatten.

- Ta ut kärlet och slangen ur tillagningsutrymmet.
- Stäng luckan.
- Bekräfta med **OK**.

 Risk för skador på grund av vattenånga.

Vattenånga kan orsaka svår skållning.  
Öppna inte luckan under denna process.

Ugnsvärmen aktiveras och tiden för förångningen visas.


Tidsangivelsen korrigeras automatiskt efter faktisk mängd restvatten.


## Avsluta avkalkning

I slutet av förångningen av restvatten visas ett informationsfönster med anvisningar för rengöring efter avkalkningen.

- Bekräfta med **OK**.

En signal hörs och Klar visas.

- Stäng av ugnen med knappen På/Av .

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

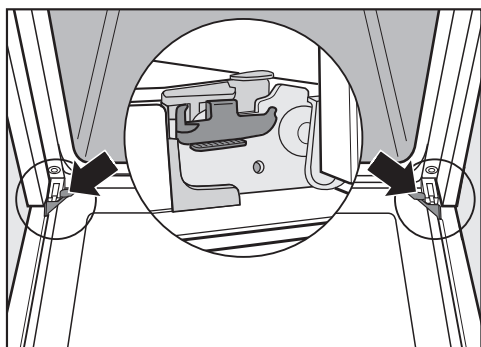
Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du rengör dem för hand.

- Ta ut långpannan med den uppfångade vätskan.
- Rengör till sist det avsvalnade tillagningsutrymmet från eventuell fuktbeläggning och rester av avkalkningsmedel.
- Stäng ugnsluckan först när tillagningsutrymmet är torrt.

# Rengöring och skötsel

## Montera bort ugnsluckan

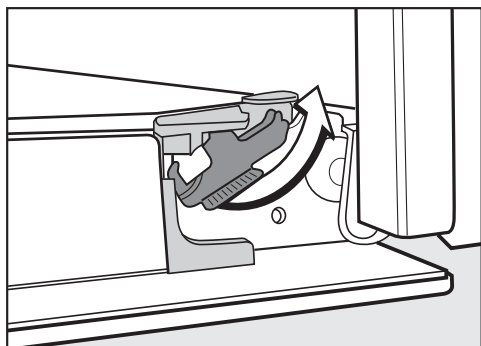
Luckan väger cirka 10 kg.



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.

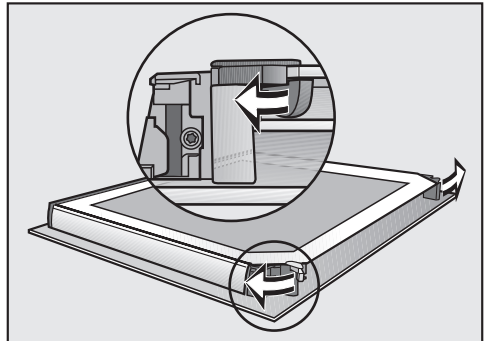
Se till att förvara de demonterade glasskivorna på ett säkert sätt.

 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.

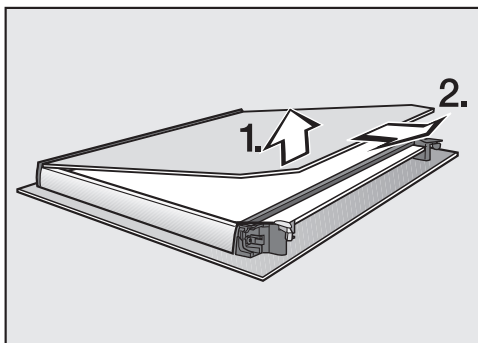
- Lägg den yttersta glasskivan på ett mjukt underlag (till exempel en diskhandduk) för att undvika repor. Det rekommenderas att du lägger handtaget bredvid bordskanten så att luckglaset ligger platt och inte kan gå sönder under rengöringen.



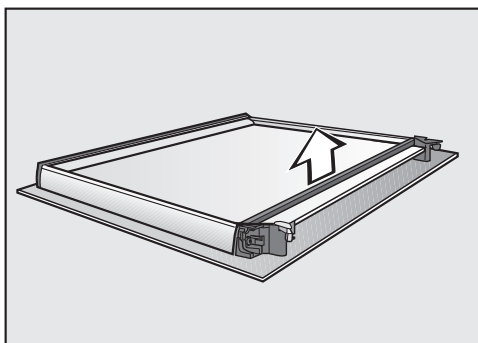
- Öppna de båda hållarna för glasskivorna genom att vrida dem utåt.

## Rengöring och skötsel

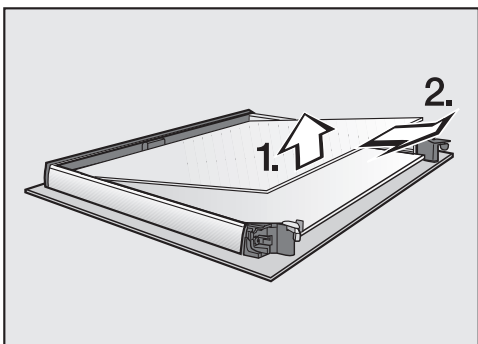
Ta ut innerglasskivan och de båda mittglasskivorna efter varandra:



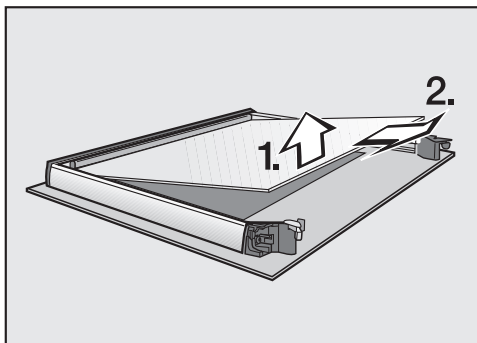
- Lyft glasskivan **lätt** och dra ut den ur plastlisten.



- Ta bort tätningen.



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



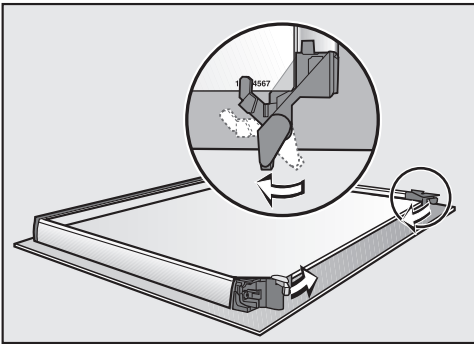
- Lyft upp den undre av de båda mittersta glasskivorna **lätt** och dra ut den.
- Rengör glasskivorna och de andra delarna med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disktrasa eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Torka därefter delarna torra med en mjuk trasa.

## Rengöring och skötsel

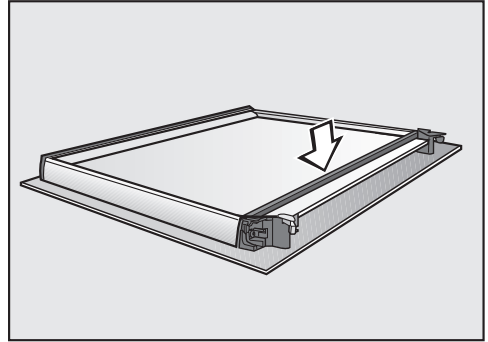
Montera sedan försiktigt ihop ugnsluckan:

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

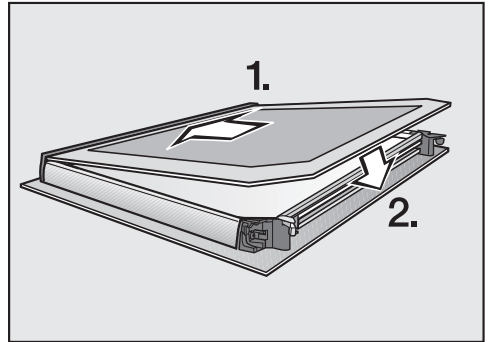
- Sätt in den undre av de båda mittersta skivorna så att det går att läsa materialnumret (sätt alltså inte in den spegelvänt).



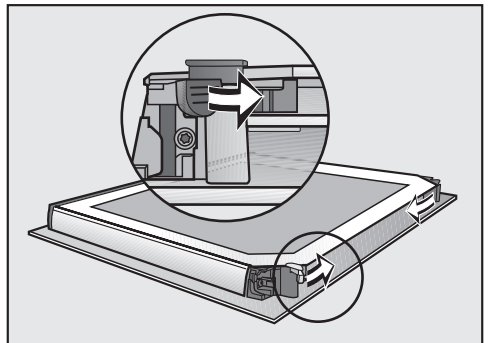
- Vänd hållarna på luckskivorna inåt så att de ligger mot den undre av de båda skivorna.
- Sätt in den övre av de båda mittersta skivorna så att det går att läsa materialnumret (sätt alltså inte in den spegelvänt). Glasskivan måste ligga på spärrarna.



- Sätt in tätningen.



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

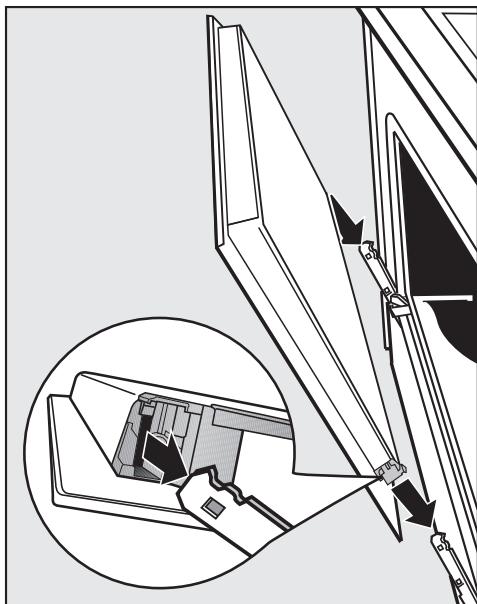


- Stäng de båda hållarna för glasskivorna genom att vrida dem inåt.

Ugnsluckan är ihopmonterad.

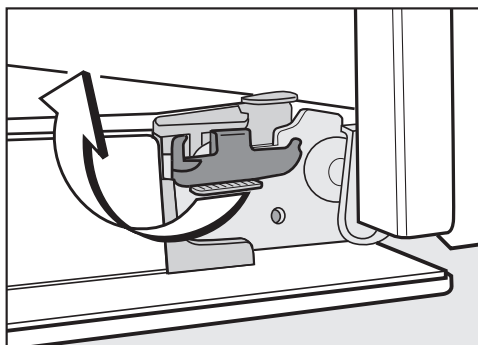
# Rengöring och skötsel

## 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.

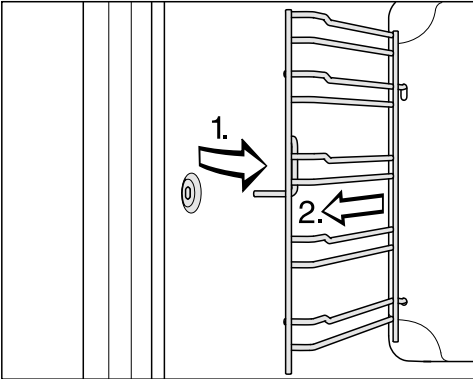
## Montera ur ugnstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenor

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

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

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören. Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du demonterar ugnstegarna.



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

**Återmonteringen** sker i omvänd ordning.

- Montera delarna ordentligt.

## 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.**

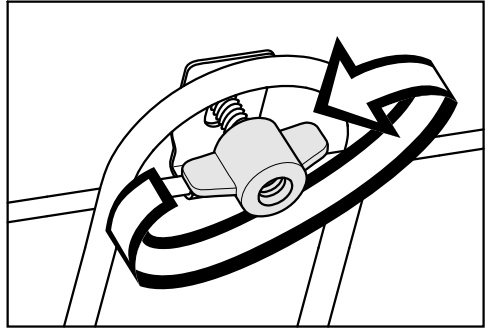
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.

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>	<p>Du har valt inställningen Tid   Visning   Av. Displayen är släckt när ugnen är avstängd.</p> <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> <p>Ugnen har ingen ström.</p> <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>	<p>Ljudsignalerna är avstängda eller för tyst inställda.</p> <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>	<p>Demoläget är aktiverat.</p> <p>Du kan välja meny punkter i displayen och använda touchknappar men tillagningsutrymmet värms inte upp.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Avaktivera demoläget med inställningen Butik   Demoläge   Av.</li></ul>
<p>För att låsa upp trycker du på OK-knappen i 6 sekunder</p> <b>visas när du kopplar in displayen.</b>	<p>Driftspärren  är aktiverad.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Du kan 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 -processen avbröts <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>
Maximal drifttid har uppnåtts <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 visas 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 visas 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 visas 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
Denna funktion kan inte användas nu <b>visas i displayen när du har valt funktionen "Avkalkning"</b> .	Ångsystemet är defekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakta Miele service.</li> </ul>
<b>Vid en tillagning med ångtillförsel sugts inget vatten in.</b>	Demoläget är aktiverat. Du kan välja meny punkter i displayen och använda touchknappar men ångsystemets pump fungerar inte. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Avaktivera demoläget med Inställningar   Butik   Demoläge   Av.</li> </ul>
	Förångningssystemets pump är defekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakta Miele service.</li> </ul>
<b>Efter avslutat program hörs driftljud från ugnen.</b>	Kylfläkten är fortfarande aktiverad efter tillagningen (se avsnittet "Inställningar – Fortsatt drift för kylfläkt").
<b>Ugnen stänger av sig själv.</b>	Ugnen stängs av automatiskt för att spara energi när den inte används om den inte används inom en viss tid efter att ugnen kopplats in eller efter slutet på en tillagning. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koppla in ugnen igen.</li> </ul>
<b>Den mjuka kakan/bakverket är inte klart efter den tid som anges i tillagningstabellen.</b>	Den valda temperaturen avviker från receptet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Välj den temperatur som motsvarar receptet.</li> </ul>
	Mängden ingredienser avviker från receptet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollera om du har förändrat receptet. Om du har lagt till mer vätska eller ägg blir degen fuktigare och behöver bakas under längre tid.</li> </ul>
<b>Den mjuka kakan/bakverket blir ojämnt gräddat på ytan.</b>	Du har 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>



## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
<p><b>Efter pyrolysen finns det fortfarande kvar smuts i tillagningsutrymmet.</b></p>	<p>Under pyrolysen förbränns smutsen och blir aska.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Denna aska tar du lättast bort direkt med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.</li> </ul> <p>Om det finns kvar grov smuts startar du pyrolysen igen och väljer eventuellt en längre tid.</p>
<p><b>När du skjuter in och/ eller drar ut tillbehöret hörs ljud.</b></p>	<p>Att skjuta in och ta ut tillbehör på ugnsstegarnas pyrolysbeständiga ytskikt leder till en friktionseffekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ För att undvika denna friktionseffekt håller du ett par droppar matolja som tål höga temperaturer på hushållspapper och smörjer in ugnsstegarna. Upprepa detta efter varje pyrolysis.</li> </ul>
<p><b>Ugnsbelysningen stängs av efter en liten stund.</b></p>	<p>Du har valt inställningen Belysning   "På" i 15 sekunder.</p> <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>
<p><b>Ugnsbelysningen är släckt eller tänds inte.</b></p>	<p>Du har valt inställningen Belysning   Av.</p> <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>
	<p>Ugnsbelysningen är defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakta Miele service.</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.

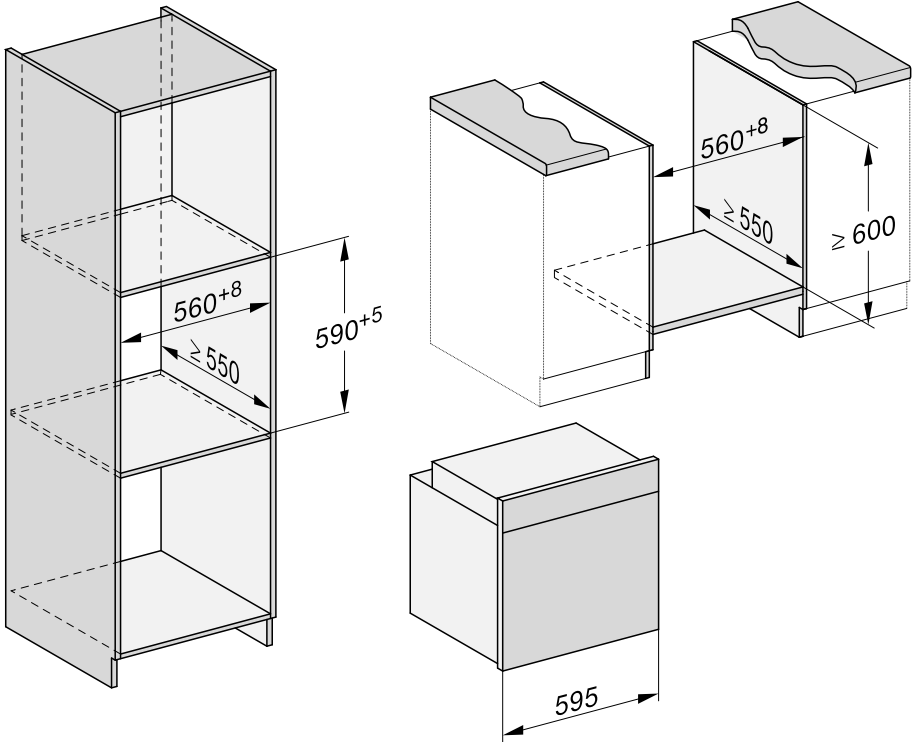
Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

## Inbyggnadsmått

Måttangivelserna anges i mm.

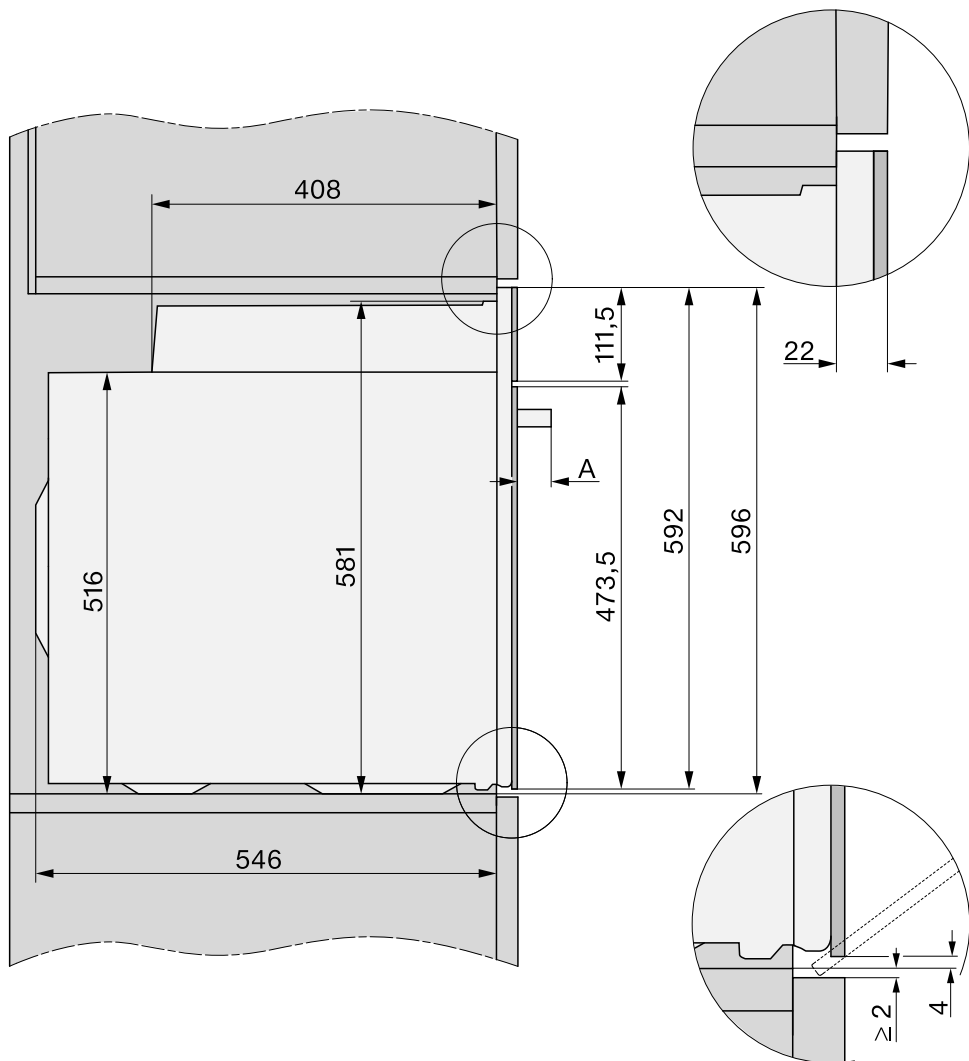
### Inbyggnad i ett över- eller underskåp

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



# Installation

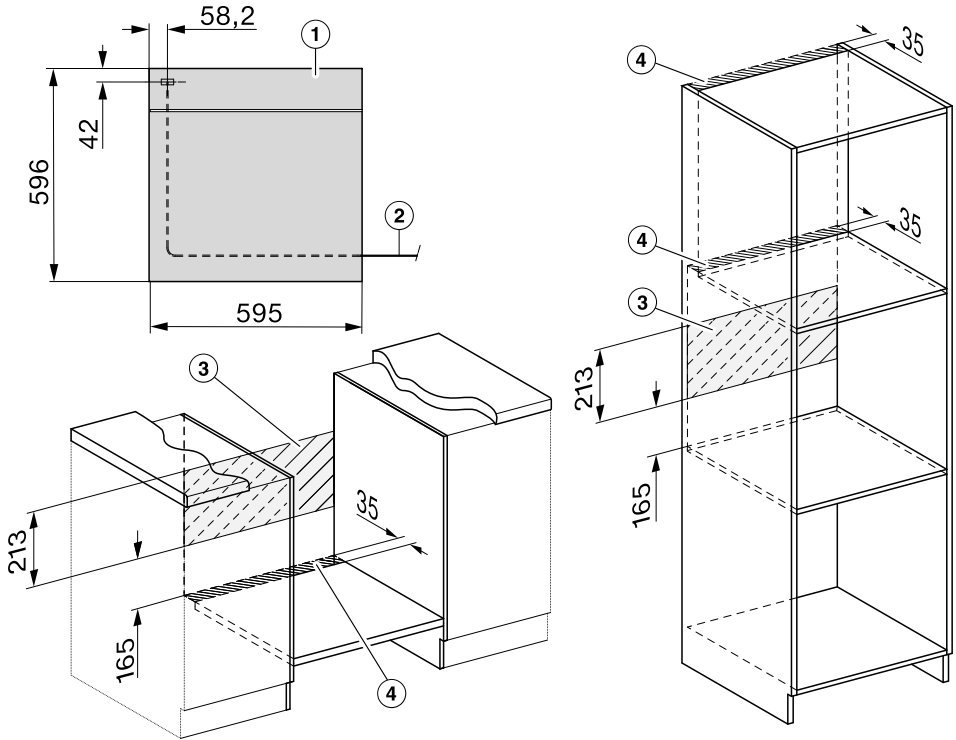
## Sidovy



**A** H 73xx: 43 mm

H 74xx: 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.

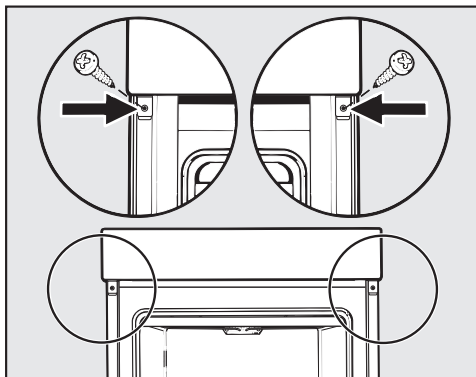
- Anslut ugnen till elen.

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

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

Vid kontakt med Miele uppgä 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]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Muffins (1 bakplåt)		150–160	–	2	25–35	–
Muffins (2 bakplåtar)		150–160	–	1+3	30–40 <sup>3</sup>	–
Småmuffins* (1 bakplåt)		150	–	2	30–40	–
		160 <sup>2</sup>	–	3	20–30	–
Småmuffins* (2 bakplåtar)		150 <sup>2</sup>	–	1+3	25–35	–
Sandkaka (ugns-galler, avlång form, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	60–70	–
		155–165 <sup>2</sup>	–	2	60–70	✓
Tigerkaka, nötkaka (ugns-galler, avlång form, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	60–70	–
Tigerkaka, nötkaka (ugns-galler, kransform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	2	55–65	–
		150–160	✓	2	60–70	–
Mjuk fruktkaka (1 bakplåt)		150–160	–	2	40–50	✓
		155–165	–	1	40–50	✓
Fruktkaka (ugns-galler, form med lös-tagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	2	55–65	✓
		165–175 <sup>2</sup>	–	2	50–60	✓
Tårtbotten (ugns-galler, tårtform, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	25–35	–
		170–180 <sup>2</sup>	–	2	15–25	–

 funktion,  temperatur,  booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid, CF Crisp function,  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 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]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Småkakor (1 bakplåt)		140–150	–	2	25–35	–
		150–160	–	2	25–35	–
Småkakor (2 bakplåtar)		140–150	–	1+3	25–35 <sup>3</sup>	–
Glaserade kex* (1 bakplåt)		140	–	2	35–45	–
		160 <sup>2</sup>	–	3	25–35	–
Glaserade kex* (2 bakplåtar)		140	–	1+3	40–50 <sup>3</sup>	–
Tårtbotten (ugns-galler, tårtform, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 <sup>2</sup>	✓	2	20–30	–
Cheesecake (ugns-galler, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	2	80–90	–
		160–170	–	2	80–90	–
Äppelpaj (galler, form med löstagbara kanter, Ø 20 cm)*		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
Äppelkaka med lock (ugns-galler, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	–	2	60–70	✓
		160–170	–	2	60–70	✓
Fruktkaka med glasyr (ugns-galler, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	55–65	–
Fruktkaka med glasyr (1 bakplåt)		170–180	–	2	50–60	✓
		160–170	–	2	45–55	✓
Mördegskaka söt (1 bakplåt)		210–220 <sup>2</sup>	✓	1	45–55	✓
		190–200	–	2	40–50	✓

 funktion,  temperatur,  booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid, CF Crisp function,  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 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]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Gugelhupf (ugns-galler, specialform för "Gugelhupf", Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	50–60	–
		160–170	–	2	50–60	–
Stollen (tysk julkaka) (1 bakplåt)		150–160	–	2	55–65	–
		160–170	✓	2	55–65	–
Smulkaka med/utan frukt (1 bakplåt)		160–170	–	2	35–45	✓
		170–180	–	3	45–55	✓
Mjuk fruktkaka (1 bakplåt)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Små inbakade äppelkakor/russinbröd (1 bakplåt)		160–170	✓	2	25–35	–
Små inbakade äppelkakor/tyska russinsnäckor (2 bakplåtar)		160–170	✓	1+3	30–40 <sup>4</sup>	–
Vitt bröd (utan form) (1 bakplåt)	 	190–200	✓	2	30–40 <sup>5</sup>	–
		190–200	–	2	30–40	–
Vitt bröd (ugns-galler, avlång bakform, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	✓	2	45–55	–
	 	190–200 <sup>2</sup>	✓	2	55–65 <sup>6</sup>	✓ <sup>7</sup>
Fullkornsbröd (ugns-galler, avlång bakform, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	✓	2	55–65	–
	 	200–210 <sup>2</sup>	✓	2	55–65 <sup>6</sup>	✓ <sup>7</sup>
Jäsa vetedeg (ugns-galler)		30–35	–	– <sup>3</sup>	–	–

 funktion,  temperatur,  booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid, CF Crisp function,  Varmluft plus,  Över- och undervärme,  Kombitillagning + Varmluft plus,  Kombitillag. + Över-/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 Lägg ugnsgallret på ugnsbotten och ställ kärlet ovanpå. Om kärlet är stort kan du också ta ut ugnsstegarna.
- 4 Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.
- 5 Aktivera det första ångutsläppet i början av tillagningen.
- 6 Aktivera det andra ångutsläppet i början av tillagningen.
- 7 Aktivera funktionen Crisp function 15 minuter efter en påbörjad tillagning.











## Deg med olja och kesella








Kakor/bakverk (tillbehör)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Mjuk fruktkaka (1 bakplåt)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Små inbakade äppelkakor/russinbröd (1 bakplåt)		160–170	–	3	25–35	✓
Små inbakade äppelkakor/tyska rus- sinsnäckor (2 bakplåtar)		150–160	✓	1+3	25–35 <sup>1</sup>	✓

 funktion,  temperatur,  booster,  <sup>5</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid, CF Crisp function,  Varmluft plus,  Över- och undervärme, ✓ på, – av

<sup>1</sup> 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]	CF
Sockerkaksbotten (2 ägg) (ugns- galler, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	–	2	15–25	–
Sockerkaksbotten (4–6 ägg) (ugns- galler, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	–	2	30–40	–
Tårtbotten (ugns-galler, form med lös- tagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	–	2	25–35	–
		150–170 <sup>2</sup>	–	2	25–45	–
Rulltårtsbotten (1 bakplåt)		180–190 <sup>2</sup>	✓	1	15–25	–

 funktion,  temperatur,  booster,  <sup>5</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid, CF Crisp function,  Över- och undervärme,  Varmluft plus, ✓ på, – av














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








<sup>1</sup> Använd en matt, mörk bakform och ställ den i mitten av ugnsgallret.

<sup>2</sup> Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.

# Tillagningstabeller




















## Smördeg och marängsmet












Kakor/bakverk (tillbehör)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Petit-chouer (1 bakplåt)		160–170	–	2	30–40	✓
		160–170	–	2	25–35 <sup>1</sup>	✓ <sup>2</sup>
Smördegsgickor (1 bakplåt)		180–190	–	2	20–30	–
Smördegspiråger (2 bakplåtar)		180–190	–	1+3	20–30 <sup>3</sup>	–
Makroner (1 bakplåt)		120–130	–	2	25–50	✓
Mandelkakor (2 bakplåtar)		120–130	–	1+3	25–50 <sup>3</sup>	✓
Maränger (1 plåt, 6 stycken å Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	✓
Maränger (2 plåtar, vardera 6 stycken å Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180	✓

 funktion,  temperatur,  booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid, CF Crisp function,  Varmluft plus,  Kombitillagning + Varmluft plus, ✓ på, – av

- 1 Aktivera det första ångutsläppet 8 minuter efter påbörjad tillagning.
- 2 Aktivera funktionen Crisp function 15 minuter efter en påbörjad tillagning.
- 3 Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.

## Pikant

Livsmedel (tillbehör)		 temperatur [°C]	 booster	 falshöjd <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 tillagningstid [min]	CF
Mördegskaka pikant (1 bakplåt)		220–230 <sup>1</sup>	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	45–55	✓
Lökpaj (1 bakplåt)		180–190 <sup>1</sup>	✓	2	25–35	✓
		170–180	–	2	30–40	✓
Pizza, vetedeg (1 bakplåt)		170–180	✓	2	25–35	✓
		210–220 <sup>1</sup>	–	2	20–30	✓
Pizza, deg med kvarg och olja (1 bakplåt)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 <sup>1</sup>	✓	3	25–35	✓
Djupfryst pizza, förgräddad (galler)		200–210	–	2	20–25	–
Toast* (galler)		300	–	3	5–8	–
Gratinerat (till exempel toast) (galler på långpanna)		275 <sup>2</sup>	–	3	3–6	–
Grillade grönsaker (ugnsgaller på långpanna)		275 <sup>2</sup>	–	4	5–10 <sup>3</sup>	✓
		250 <sup>2</sup>	–	3	5–10 <sup>3</sup>	✓
Ratatouille (1 långpanna)		180–190	–	2	40–60	–


















 funktion,  temperatur,  booster,  falshöjd<sup>5</sup><sub>1</sub>,  tillagningstid, CF Crisp function,  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 maten efter halva tiden.

# Tillagningstabeller

## Nötkött
















Livsmedel (tillbehör)		 [°C]		 [min]	 [°C]
Oxstek cirka 1 kg (ugnspanna med lock)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>6</sup>
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>6</sup>
	 <sup>2</sup>	180–190	–	2	160–180 <sup>7</sup>
Oxfilé cirka 1 kg (långpanna)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	2	25–60 45–75
Oxfile “blodig”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2	70–80 45–48
Oxfile “medium”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2	80–90 54–57
Oxfile “genomstekt”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2	110–130 63–66
Rostbiff, cirka 1 kg (långpanna)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	2	35–65 45–75
Rostbiff “blodig”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2	80–90 45–48
Rostbiff “medium”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2	110–120 54–57
Rostbiff “genomstekt”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2	130–140 63–66
Hamburgare, frikadeller <sup>*1</sup>	 <sup>5</sup>	300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>8</sup>









 funktion,  temperatur,  booster, <sup>5</sup> 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 till 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.
- Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.
- 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.

## Kalv



















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












 funktion,  temperatur,  booster, <sup>5</sup> 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 till 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.
- 5 Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 90 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.

# Tillagningstabeller

## Fläskkött













Livsmedel (tillbehör)		 temperatur [°C]		 <sup>5</sup>	 tillagningstid [min]	 kärntemperatur [°C]
Skinkstek, cirka 1 kg (ugnspanna med lock)		160–170	✓	2	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	2	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Skinkstek med svål, cirka 2 kg (ugnspanna)		180–190	✓	2	130–150 <sup>7,8,9</sup>	80–90
		190–200	✓	2	130–150 <sup>8,9</sup>	80–90
Fläskfilé, cirka 350 g <sup>1</sup>		90–100 <sup>4</sup>	–	2	70–90	63–69
Skinkstek cirka 1,5 kg (ugnspanna med lock)		160–170	–	2	130–160 <sup>10</sup>	80–90
Kassler, cirka 1 kg (långpanna)		150–160	✓	2	50–60 <sup>7</sup>	63–68
Kassler, cirka 1 kg <sup>1</sup>		95–105 <sup>4</sup>	–	2	140–160	63–66
Köttfärslimpa, cirka 1 kg (långpanna)		170–180	✓	2	60–70 <sup>8</sup>	80–85
		190–200	✓	2	70–80 <sup>8</sup>	80–85
Bacon <sup>1</sup>		300 <sup>5</sup>	–	4	3–5	–
Bratwurst <sup>1</sup>		220 <sup>5</sup>	–	3	8–15 <sup>11</sup>	–








 funktion,  temperatur,  booster, <sup>5</sup> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Stekautomatik,  Över- och undervärme,  Kombitillagning + Varmluft plus,  Eco-varmluft,  Grill stor, ✓ på, – av

- Använd gallret och långpannan.
- Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.
- Aktivera Crisp function.
- Förvärm tillagningsutrymmet till 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.
- Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.
- Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 60 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.
- Aktivera de 3 manuella ångutsläppen fördelade över tillagningstiden efter uppvärmningsfasen.
- Ös på cirka 0,5 liter vätska efter halva tillagningstiden.
- Aktivera funktionen Crisp function 60 minuter efter en påbörjad tillagning.
- Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 100 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.
- Vänd maten efter halva tiden.



## Lamm, vilt
















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












 funktion,  temperatur,  booster,  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 till 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.
- 4 Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 50 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.

# Tillagningstabeller


















## Fågel, fisk









Livsmedel (tillbehör)		 [°C]		 5 3	 [min]	 [°C]
Fågel, 0,8–1,5 kg (långpanna)		170–180	✓	2	55–65	85–90
Kyckling cirka 1,2 kg (ugnsgaller på långpanna)		180–190 <sup>1</sup>	–	2	60–70 <sup>3</sup>	85–90
Fågel, cirka 2 kg (ugnspanna)		180–190	✓	2	100–120 <sup>4</sup>	85–90
		190–200	✓	3	100–120 <sup>4</sup>	85–90
Fågel, cirka 4 kg (ugnspanna)		160–170	✓	2	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	2	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Fisk, 200–300 g (till exempel foreller) (långpanna)		210–220 <sup>2</sup>	–	2	15–25 <sup>6</sup>	75–80
Fisk, 1–1,5 kg (till exempel laxforeller) (långpanna)		210–220 <sup>2</sup>	–	2	30–40 <sup>6</sup>	75–80
Fiskfilé i folie, 200–300 g (långpanna)		200–210	–	2	25–30	75–80

 funktion,  temperatur,  booster,  5  
3 falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Stekautomatik,  Varmluftsgrillning,  Över- och undervärme,  Kombitillag. + Över-/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 Vänd grillbitarna efter halva tiden.
- 4 Ös på cirka 0,25 l vätska i början av tillagningen.
- 5 Ös ytterligare cirka 0,5 l vätska efter 30 minuter.
- 6 Aktivera ett manuellt ångutsläpp 5 minuter efter påbörjad tillagning.

## Testrätter enligt EN – EN 60350-1

Testrätter (tillbehör)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Småmuffins (1 bakplåt <sup>1</sup> )		150	-	2	30–40	-
		160 <sup>4</sup>	-	3	20–30	-
Småmuffins (2 bakplåtar <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	-	1+3	25–35	-
Småkakor (1 bakplåt <sup>1</sup> )		140	-	2	35–45	-
		160 <sup>4</sup>	-	3	25–35	-
Småkakor (2 bakplåtar <sup>1</sup> )		140	-	1+3	40–50 <sup>6</sup>	-
Äppelpaj (galler <sup>1</sup> , form med löstagbara kanter <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	-	2	90–100	-
		180	-	1	85–95	-
Tårtbotten (galler <sup>1</sup> , form med löstagbara kanter <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	-	2	25–35	-
	 <sup>3</sup>	150–170 <sup>4</sup>	-	2	25–45	-
Toast (galler <sup>1</sup> )		300	-	3	5–8	-
Hamburgare (galler <sup>1</sup> på långpanna <sup>1</sup> )		300 <sup>5</sup>	-	4	15–25 <sup>7</sup>	-

 Funktion,  temperatur,  Booster,  fals höjd,  tillagningstid, CF Crisp function,  Varmluft plus,  Över- och undervärme,  Grill stor, ✓ på, – av

- <sup>1</sup> Använd endast Miele's 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 ugnen innan du sätter in maten.
- <sup>5</sup> Förvärm ugnen i 5 minuter innan du sätter in maten.
- <sup>6</sup> Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som gräddas redan har en fin färg innan den angivna gräddningstiden är förbi.
- <sup>7</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 sidoväggar 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

<b>MIELE</b>	
<b>Modellbeteckning</b>	H 7364 BP, H 7464 BP, H 7365 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

# 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 7364 BP, H 7365 BP, H 7464 BP

sv-SE

M.-Nr. 11 192 300 / 13



## 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> .....	17
<b>Översikt</b> .....	18
Häll .....	18
Manöverpanel .....	20
Fakta kokzoner .....	22
Medföljande tillbehör .....	23
<b>Första gången produkten används</b> .....	24
Rengöra hällen första gången .....	24
Använda hällen första gången .....	24
Använda fläkten första gången .....	24
Miele@home .....	25
<b>Så fungerar det</b> .....	28
Kokzoner .....	28
Ljud .....	28
Powermanagement .....	29
Köksfläkt .....	30
<b>Kokkärl</b> .....	31
<b>Energispartips</b> .....	33
<b>Inställningsområden</b> .....	34
<b>Användning</b> .....	35
Användning .....	35
Starta hällen .....	36
Ställa in effektläge .....	36
Ändra effektläge .....	36
Stänga av kokzon/häll .....	36
Restvärmeindikering .....	37
Ställa in effektläge – utökat inställningsområde .....	37
Flex-kokzon .....	38
Uppkokningsautomatik .....	39
Booster .....	40
Varmhållning .....	41
Köksfläkt .....	42
<b>Timer</b> .....	44
Äggklocka .....	44
Avstängningsautomatik .....	45

Använda timerfunktioner samtidigt .....	46
<b>Tillvalsfunktioner</b> .....	47
Stop&Go .....	47
Recall .....	47
Torkskydd .....	48
Demoläge .....	48
Visa data för hällen .....	48
<b>Säkerhetsanordningar</b> .....	49
Driftspärr/funktionsspärr .....	49
Säkerhetsavstängning .....	50
Överhettningsskydd .....	51
<b>Programmering</b> .....	52
<b>Anvisningar för testinstitut</b> .....	56
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	57
Täckgaller/fettfilter/kolfilter .....	59
Ta ut täckgallret .....	59
Rengöra fettfiltret .....	60
Byta kolfilter (endast KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U) .....	61
Rengöra fläktens uppsamlingsränna .....	61
Rengöra fläktenhetens insida .....	62
Återställa drifttidsräknaren för fettfiltret .....	62
Återställa drifttidsräknaren för kolfilter (endast KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U) .....	62
<b>Hur du klarar av mindre fel själv</b> .....	63
Meddelanden i indikeringarna/displayen .....	63
Oväntat beteende .....	65
Otillfredsställande resultat .....	66
Allmänna problem och tekniska fel .....	66
<b>Extra tillbehör</b> .....	68
<b>Installation</b> .....	69
Säkerhetsanvisningar för inbyggnad .....	69
Säkerhetsavstånd .....	71
Driftalternativ .....	74
Monteringsexempel .....	75
Inbyggnadsanvisningar – ovanpåliggande .....	77

# Innehåll

---

Inbyggnadsmått – utan ram .....	80
KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FR-U .....	80
KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U.....	81
Frånluft och styrd cirkulationsdrift.....	82
Plug&Play-drift .....	84
Anslutning till fönsterkontakt, om sådan behövs .....	86
Ovanpåliggande montering .....	88
Inbyggnadsanvisningar – planmonterad .....	89
Inbyggnadsmått – planmonterad .....	92
KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U.....	92
Frånluft och styrd cirkulationsdrift.....	93
Plug&Play-drift .....	94
Anslutning till fönsterkontakt, om sådan behövs .....	95
Planmontering .....	97
Ursnitt bakvägg – utan bormall .....	98
Frånluftsledning .....	100
Elanslutning .....	101
<b>Miele service</b> .....	104
Få hjälp vid eventuella störningar .....	104
Typskylt .....	104
Mieles garanti .....	104
<b>Produktinformation</b> .....	105
<b>Konformitetsdeklaration</b> .....	107

## 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 hur 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 hur de kan använda den säkert. Barn måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.
- ▶ Barn får inte rengöra hällen utan uppsikt.
- ▶ Håll uppsikt över barn som befinner sig i närheten av hällen. Låt inga barn leka med den.
- ▶ Hällen blir mycket varm under användning och fortsätter att vara det en stund efter avstängning. Håll därför barn borta från hällen tills den har svalnat.
- ▶ Risk för brännskada. Förvara inte föremål som kan intressera barn bakom eller ovanför hällen. De kan då få för sig att klättra upp på den.
- ▶ Risk för bränn- och skållningsskador. Vrid handtagen på kastruller och stekpannor åt sidan över bänkskivan så att barn inte kan få tag i dem och dra ner dem och därmed bränna sig.
- ▶ Kvävningrisk. Barn kan under lek linda in sig i förpackningsmaterial (till exempel plastfolie) eller dra det över huvudet och kvävas. Håll därför barn borta från förpackningsmaterial.
- ▶ Använd driftspärren så att barn inte oövervakat kan koppla in hällen. Koppla in spärren när du använder hällen, så att barn inte kan ändra (valda) inställningar.

# Säkerhetsanvisningar och varningar

---

## Teknisk säkerhet

- ▶ Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarlig fara för användaren. Installation och service får endast utföras av Miele service eller av Miele auktoriserad fackman.
- ▶ Skador på hällen kan riskera din säkerhet. Kontrollera att den inte har några synliga skador. Använd aldrig en skadad häll.
- ▶ Det är möjligt att tidvis eller permanent använda en fristående eller icke nätsynkron energiförsörjningsenhet (till exempel fristående elnätverk, backupsystem). Driften förutsätter att energiförsörjningsenheten följer föreskrifterna enligt EN 50160 eller liknande. De skyddsåtgärder som ska tas på uppställningsplatsen och i denna Miele-produkt vad gäller funktion och arbetssätt måste även säkerställas i fristående respektive icke nätsynkron drift. Vid behov ska åtgärderna ersättas med likvärdiga åtgärder i installationen. Exempelvis enligt det som står i aktuell publicering från VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Hällens elektriska säkerhet garanteras endast om den ansluts till ett jordat eluttag som är installerat enligt gällande föreskrifter. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsförutsättning är uppfylld. Låt en elektriker kontrollera installationen vid tveksamhet.
- ▶ Anslutningsdata (frekvens och spänning) på hällens typskylt måste absolut överensstämja 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).



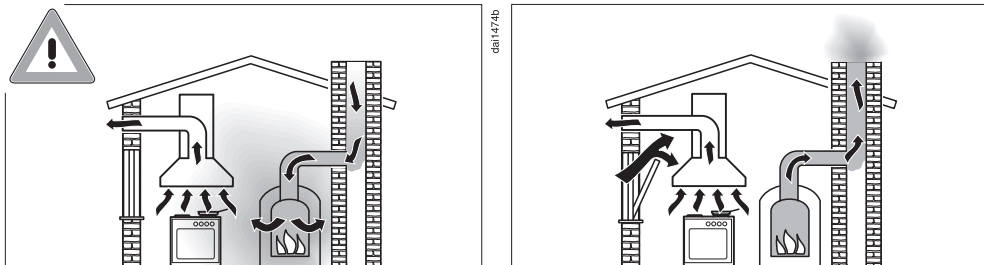
## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ 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

## Samtidig användning av exempelvis gas- eller koleldad värmekälla



### Risk för förgiftning!

Om fläkten används samtidigt som exempelvis en gas- eller koleldad värmekälla i samma rum eller ventilationssystem är det mycket viktigt att man är försiktig.

Dessa värmekällor utnyttjar rumsluften och leder ut sina avgaser i det fria via en avgasanläggning (till exempel skorsten). Det kan handla om till exempel gas-, olje-, trä eller koldrivna värmeanordningar, genomströmningvärmare, varmvattenberedare, hällar eller ugnar.

Fläkten använder rumsluften från köket och närliggande rum.

Detta gäller följande funktioner:

- Frånluftsdrift,
- Cirkulationsdrift med en box för cirkulationsdrift (kolfilter) som monterats utanför rummet.

Om tilluften är otillräcklig så uppstår ett undertryck. Värmekällorna får för lite förbränningsluft. Detta påverkar förbränningen.

Giftiga förbränningsgaser kan dra in i rummen från skorstenen eller utsläppsanordningen.

Livsfara!

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

Säker drift vid samtidig användning av fläkten och exempelvis en gas- eller koleldad värmekälla är möjlig om undertrycket inte överstiger 4 Pa (0,04 mbar) vilket förhindrar en återsugning av avgaserna.

Detta kan uppnås om förbränningsluften kan passera genom icke förslutbara springor i till exempel dörrar och fönster. Se till att öppningen är tillräckligt stor. En tillufts-/ventilationskanal garanterar normalt sett inte en tillräcklig luftförsörjning.

Utgå i bedömningen alltid från bostadens ventilation i sin helhet. Dessutom är det viktigt att du följer sotarens råd.

Om fläkten används med cirkulationsdrift och luften leds tillbaka in i köket är samtidig drift av en värmekälla som utnyttjar rumsluften riskfri.

# 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.
- ▶ Brandrisk på grund av öppna lågor. Flampering är förbjuden. När fläkten är inkopplad drar den in lågorna i filtret. Matfett som har samlats i filtret kan då antändas.
- ▶ 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.
- ▶ Under matlagning kan fläkten bli mycket varm av det varma matoset.  
Ta inte på höljet eller fettfiltret förrän bordsfläkten har svalnat.
- ▶ 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.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ 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.
- ▶ 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 2 kokkärl samtidigt på en kokzon, en grytzon eller en Flex-kokzon.
- ▶ Om kärlet endast står delvis på kok- eller grytzone kan handtagen bli väldigt varma. Sätt alltid kärlet i mitten av kok- eller grytzone.
- ▶ Använd endast Flex-kokzone för kantiga eller ovala pannor.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ Fett och smutsavlagringar kan påverka fläktens funktion. Använd aldrig fläkten utan fettfilter. Det blir mycket enklare att göra rent ångskärmen om fettfiltret används.
- ▶ Det föreligger en brandrisk om inte rengöringen sker enligt bruksanvisningen.
- ▶ Täck inte för fläktens täckgaller under drift.
- ▶ Ställ inga varma kokkärl på fläktens täckgaller. Fläktens funktion påverkas och täckgallret kan skadas.
- ▶ Inträngande vätska kan skada fläkten. Se till att vätskor inte kommer i närheten av fläkten.
- ▶ Lätta föremål kan sugas upp av fläkten och påverka dess funktion. Lagg inga lätta föremål (till exempel trasa, papper) i närheten av fläkten.
- ▶ Om du använder en induktionsadapterplatta för kokkärl kan induktionsgeneratorerna skadas eller gå sönder helt. Använd inga induktionsadapterplattor.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

### 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).

### Tillbehör

▶ Använd bara originaldelar från Miele. Om ej godkända tillbehör används gäller inte längre garanti och/eller produktansvar och Miele kan inte längre garantera att säkerhetsbestämmelserna uppfylls.

▶ Miele garanterar tillgängligheten av reservdelar till din häll 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

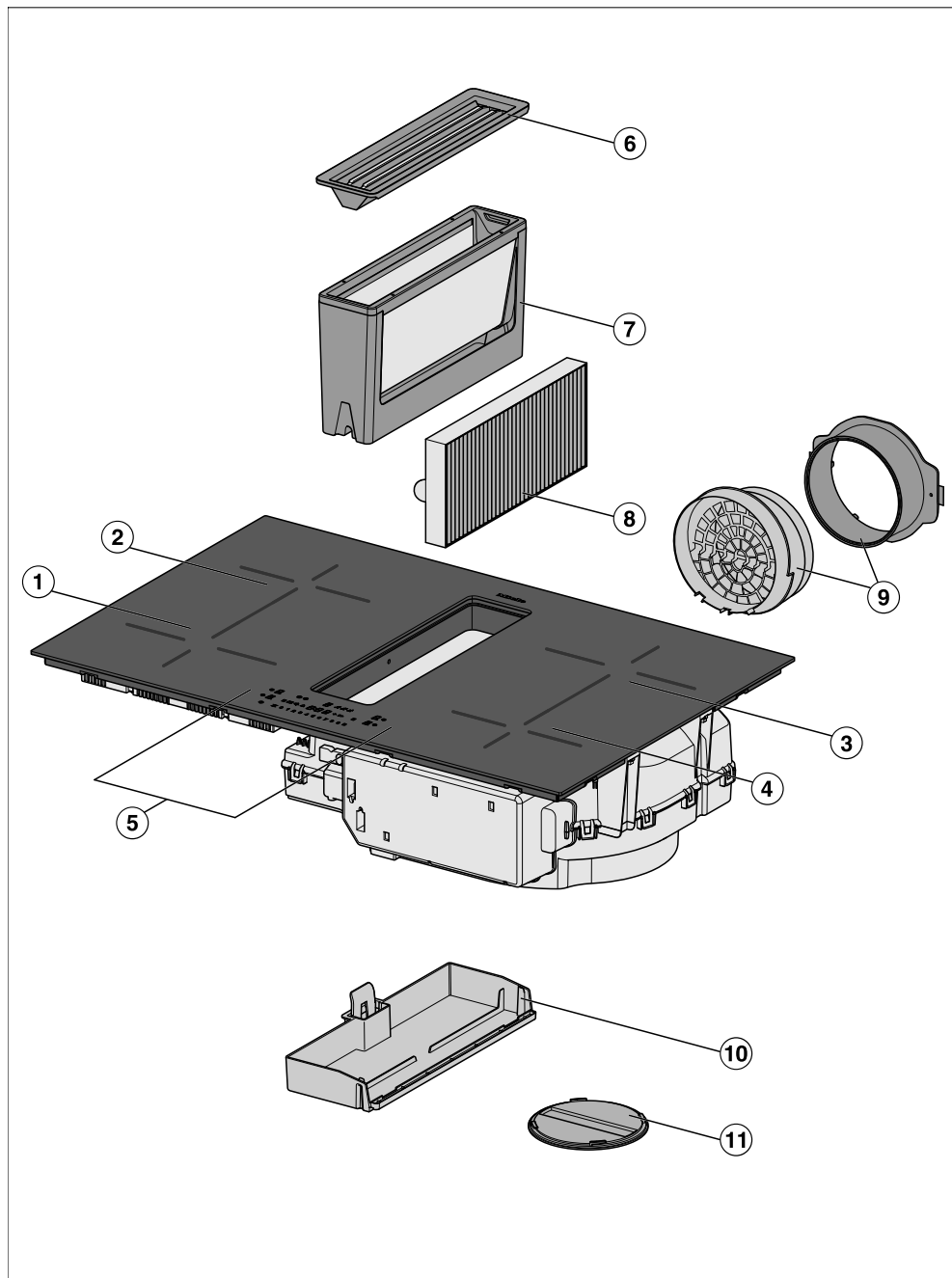
Uttjänade elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för produktens funktion och säkerhet. Om sådana ämnen hamnar i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det medföra skador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

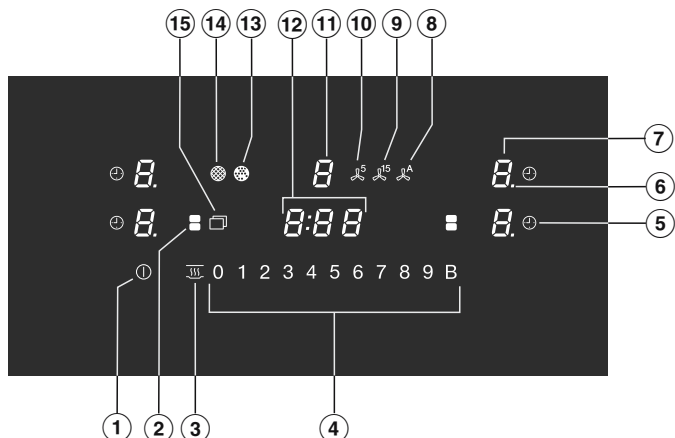
## Häll





- ① Flex-kokzon med Booster
- ② Flex-kokzon med Booster  
kan kombineras med Flex-kokzonen ① till Flex-kokzon
- ③ Flex-kokzon med Booster  
kan kombineras med Flex-kokzonen ④ till Flex-kokzon
- ④ Flex-kokzon med Booster
- ⑤ Manöverpanel
- ⑥ Täckgaller
- ⑦ Fettfilter
- ⑧ Kolfilter  
Endast KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U
- ⑨ Plug&Play-adapter  
Endast KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U
- ⑩ Borttagbar uppsamlingsränna
- ⑪ Rengöringslucka

# Översikt

## Manöverpanel



- ① Touchknapp håll På/Av
- ② Touchknapp Flex-kokzoner  
Förbinda/skilja Flex-zoner manuellt
- ③ Touchknapp varmhållning  
Aktivera/avaktivera varmhållningsfunktionen
- ④ Touchknappar siffrerad  
- Ställa in effektläge  
- Ställa in tider
- ⑤ Touchknapp avstängningsautomatik  
Stänger av kokzonerna automatiskt
- ⑥ Kontrollampa effektläge – utökat inställningsområde
- ⑦ Touchknapp välja kokzon och visning
  - 0* Kokzonen är driftklar
  - 1* till *9* Effektläge
  - ∞* Restvärme
  - R* Uppkokningsautomatik
  - u* Kockärl saknas eller är inte lämpligt
  - ..* Booster
  - h* Varmhållning
- ⑧ Touchknapp Con@ctivity  
Aktivera/avaktivera den inbyggda fläktens Con@ctivity-funktion

- ⑨ Touchknapp 15 minuters fortsatt drift
- ⑩ Touchknapp 5 minuters fortsatt drift
- ⑪ Touchknapp val och indikeringar för fläkt
  - 0 Fläkten är driftredo
  - 1 till 9 Effektläge  
(kan ställas in i 3 lägen)
  - „ Boostern är aktiverad
- ⑫ Timervisning
  - 0:00 till 9:59 Tid
  - LOC Driftspärr/låsning är aktiverad
  - dE Demoläget är aktiverat
- ⑬ Kontrollampa kolfilter  
Kolfiltret måste rengöras
- ⑭ Kontrollampa fettfilter  
Fettfiltret måste rengöras
- ⑮ Touchknapp Meny för visning av följande touchknappar
  -  Touchknapp torkskydd  
Spärra touchknapparna
  -  Touchknapp äggklocka
  - + Touchknapp inmatning
    - För att ändra programmeringen
    - För att anpassa tiderna
  - II▶ Touchknapp Stop&Go  
Stoppa/starta en pågående tillagning

# Översikt

## Fakta kokzoner

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	11–21	21 x 21	normal Booster 2100 3000	③
②	11–21	21 x 21	normal Booster 2100 3000	④
③	11–21	21 x 21	normal Booster 2100 3000	①
④	11–21	21 x 21	normal Booster 2100 3000	②
① + ② ③ + ④	–	21 x 42	normal Booster 3000 3650	–
			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 föbunden med denna kokzon för att kunna öka effekten, se avsnittet "Så fungerar det – Powermanagement".

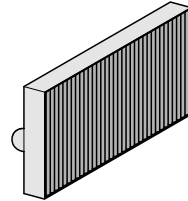
## Medföljande tillbehör

Du kan efterbeställa och köpa både de tillbehör som ingår och extra tillbehör (se avsnittet "Extra tillbehör").

## Borrmall

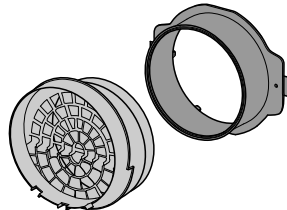
Mall med tryck på båda sidor för att skapa ursnittet för luftkanalen eller Plug&Play-adaptorn.

## Kolfilter



Detta tillbehör medföljer som standard för följande KMDA-modeller:  
KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U

## Plug&Play-adapter



Detta tillbehör medföljer som standard för följande KMDA-modeller:  
KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U

## 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.

### Använda fläkten första gången

#### Endast

#### KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U

- Sätt in kolfiltret (se “Rengöring och skötsel”, “Byta kolfilter”).



# Första gången produkten används

## Miele@home

Förutsättning: Wifi-nätverk i hemmet

Din häll är utrustad med en integrerad wifi-modul. Hällen kan anslutas till ditt wifi-nätverk.

Kontrollera att signalen från ditt nätverk är tillräckligt stark där din häll 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® eller Google Play™.



Efter du har installerat Miele-appen på en mobil enhet kan du göra följande:

- ta fram information om hällens funktion,
- ta fram upplysningar om hällens programförlopp,
- ställa in ett Miele@home-nätverk med andra maskiner från Miele som har wifi.

# Första gången produkten används

## Ställa in Miele@home

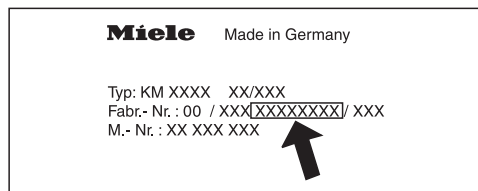
### Ansluta via app

Du kan upprätta nätverksförbindelsen med Miele-appen.

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.



- Installera Miele-appen på din mobila enhet.
- Starta appen Miele-appen.
- Sätt på hällen.
- Tryck på valfri kokzonsindikering.
- Tryck därefter samtidigt på knapparna 0 och 5 i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timerdisplayen. Därefter visas koden  $\mathcal{E}:01$  i timerindikeringen 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 valfri kokzonsindikering.
- Tryck därefter samtidigt på knapparna 0 och 6 i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timerindikeringen. Därefter lyser det i timerindikeringen under anslutningsförsöket (maximalt 120 sekunder).

WPS-inloggningen är aktiv endast under dessa 120 sekunder.

- Aktivera funktionen WPS på din router.

Om anslutningen lyckades syns koden  $\mathcal{E}:02$  i timerdisplayen. Om anslutningen inte kunde upprättas, syns koden  $\mathcal{E}:01$  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.

## Avbryta processen

- Tryck på touchknappen ①.

## Återställa inställningar

Vid byte av router behöver du inte återställa.

- Sätt på hällen.
- Tryck på valfri kokzonsindikering.
- Tryck därefter samtidigt på knapparna 0 och 9 i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timerindikering. Därefter visas koden  $\mathcal{E}:\overline{00}$  i timerindikeringen 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.


# Så fungerar det

---

## Kokzoner


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 kokkärl med magnetisk botten (se avsnittet "Kokkärl"). Den känner automatiskt av hur stort det aktuella kokkärlet 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 kokkärlet 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 kokkärl 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 kokkärl 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 hörs 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.

## Powermanagement

Hällen har en maximal totaleffekt som av säkerhetsskäl inte får överskridas. Du kan minska den maximala totaleffekten, se avsnittet "Programmering".

Det går att förbinda två av hällens kokzoner åt gången med varandra. Genom denna förbindelse kan en extra effekt överföras från en kokzon till en annan.

Information om den maximala totaleffekten och om vilka kokzoner som kan förbindas med varandra hittar du i avsnittet "Översikt – Fakta kokzoner".

Om effekt överförs från en kokzon (A) till den andra kokzonen (B), så reduceras effekten för kokzon (A).

Exempel: Booster-funktionen för kokzon (B) aktiveras.

När en kokzon avger effekt så kan detta ha följande påverkan:

- Inställt effektläge reduceras.
- Uppkokningstiden avaktiveras. Tillagningen fortsätter på det inställda vidarekokningsläget. Om effekten är otillräcklig så reduceras effektläget ytterligare.
- Boosterfunktionen avaktiveras.
- Kokzonen stängs av.

När ingen effekt längre avges från kokzonen så kan effektläget åter höjas.

# Så fungerar det

---

## Köksfläkt

Den insugna frånluften får bara ledas in direkt genom underskåpet under Plug&Play-drift.

## Frånluftsdrift

Luften som har sugits upp renas av fettfiltert och leds ut genom en frånluftskanal. Nödvändigt tillbehör kan köpas hos Miele.

## Styrd cirkulationsdrift

Luften som har sugits upp renas genom fettfiltren och passerar sedan genom ett kolfilter. Efter det leds luften ut i cirkulationsboxen genom en kanal. Genom cirkulationsboxen leds luften sedan tillbaka in i köket. Nödvändigt tillbehör kan köpas hos Miele.



## Plug&Play-drift

Luften som har sugits upp renas genom fettfiltren och passerar sedan genom ett kolfilter. Sedan leds luften genom underskåpet via ett ursnitt i sockeln tillbaka in i köket.


Vilka funktionsalternativen för KMDA-varianterna som finns serdu i avsnittet "Installation", "Driftalternativ".

## Drifttidsräknare

Tiden som fläkten är i drift sparas.

Drifttidsräknaren indikerar genom att fettfiltersymbolen  eller kolfiltersymbolen  (endast KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U), tänds när filtren måste rengöras eller bytas ut. Information om rengöring och byte av filter samt återställning av drifttidsräknaren hittar du i avsnittet "Rengöring och skötsel".

I kolfilterboxens bruks- och monteringsanvisning anges att kolfiltrets drifttidsräknare ska aktiveras. Detta behöver inte göras här.

Symbolen för kolfiltret  visas också när fläkten används i frånluftsdrift.

## 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. Lämpliga är kokkär! med en botten av flera lager (sandwich- eller kapselbotten).

## Lämpliga kokkkär!

- rostfritt stål utan magnetisk botten
- aluminium eller koppar
- glas, keramik eller stengods.

## Kontrollera kokkär!

Om du inte är säker på om en kastrull eller stekpanna är lämplig att använda på en induktionshäll, kan du kontrollera detta genom att hålla en magnet mot kokkärlets botten. Om magneten fastnar kan du i regel använda kokkärlet.

## Visning av inget/olämpligt kokkär!

I kokzonsdisplayen blinkar symbolen  $\text{⏏}$  växelvis med det inställda effektläget när

- kokzonen kopplas in utan eller med olämpligt kokkär! (kokkär! utan magnetisk botten),
- kokkärlets bottendiameter är för liten,
- kokkärlet avlägsnas från den aktiverade kokzonen.

Om inget eller ett olämpligt kokkär! placeras på kokzonen stängs den av automatiskt efter 3 minuter.

## Använda kokzonen

- Ställ ett lämpligt kokkär! på kokzonen inom 3 minuter.

$\text{⏏}$  släcks. Tillagningen fortsätter med de tidigare gjorda inställningarna.

- Om du använder ett annat kokkär! och/eller tillagar något annat så anpassar du inställningarna.

## När kokzonen inte används

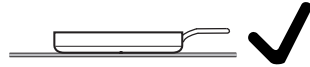
- Stäng av kokzonen.

# Kokkärl

---

## Tips

- För att utnyttja kokzonen optimalt, använder du kokkärl som till storleken stämmer överens med kokzonen (se avsnittet "Översikt – Fakta kokzoner"). Om kastrullen är för liten så kommer den inte att kännas igen.
  - Ställ alltid kokkärlet i mitten av kokzonen.
  - Använd endast kastruller och stekpannor med slät botten. Kastruller och pannor med ojämn botten repar glaskeramiskivan.
  - 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.
- Använd bara lite vatten när du lagar mat.
- Sänk effektläget i rätt tid efter uppkokning respektive stekning.
- Använd en tryckkokare för att minska tillagningstiden.
- Se till att köket är ordentligt ventilerat när du lagar mat. Om inte tillräckligt med luft tillförs vid frånluftsdrift kommer inte fläkten att arbeta effektivt och driftljudet blir högre.
- Laga mat på så låg effekt som möjligt. Lite matos betyder också lägre effektläge på bordsfläkten och därmed lägre energiförbrukning.
- Kontrollera vilket effektläge som är inställt på köksfläken. Det räcker ofta med ett lägre effektläge. Använd bara Booster-läget när det behövs.
- Om det osar väldigt mycket kan du redan tidigt höja effektläget. Det är mycket effektivare än att låta fläkten gå längre för att få upp os som redan spritt ut sig i köket.
- Stäng av fläkten när du har lagat färdigt maten.
- Rengör eller byt ut filtret regelbundet. Väldigt smutsiga filter minskar effekten, är inte lika hygieniskt och bidrar till en ökad brandrisk.

## Inställningsområden

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 köttbullar 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, pannkakor med mera	7–8	7–8.
Friter till exempel pommes frites	9	8.–9
Koka stora mängder vatten Koka upp Steka stora mängder kött	9–Booster	8.–Booster

Tabellernas uppgifter ska ses som riktvärden. Induktionsspolens effekt varierar efter storlek och material på 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.

Kokzonerna måste vara "aktiva" om du vill ställa in eller ändra ett effektläge. För att aktivera en kokzon trycker du på respektive kokzonsindikering. Efter att du har tryckt på en kokzonsindikering börjar den lysa starkare. Så länge som indikeringen lyser starkare är kokzonen "aktiv" och du kan ställa in ett effektläge eller en tid.

**Undantag:** om bara en kokzon är i drift, kan effektläget ändras utan aktivering.

 Felfunktion på grund av smutsiga och/eller övertäckta touchknappar.


Touchknapparna fungerar inte eller oavsiktlig manövrering inträffar som rentav kan medföra automatisk avstängning (se "Säkerhetsanordningar", avsnitt "Säkerhetsavstängning"). Ställ aldrig heta kokkärl på touchknapparna eftersom det kan skada elektroniken.

Håll touchknapparna och displayerna rena.

Lägg inga föremål på touchknapparna och displayerna.

Ställ inga varma kokkärl på touchknapparna och displayerna.

# Användning

 Brandrisk på grund av överhettad mat.

Mat som inte hålls under uppsikt kan överhettas och antända.

Lämna inte hällen utan uppsikt när den är i drift.

Tänk på att uppvärmningstiden är mycket kortare för induktionshällar än för vanliga hällar.

## Starta hällen

- Tryck på touchknappen ①.

Alla touchknappar tänds.

Om du väljer att inte trycka på någon ytterligare knapp stängs hällen av efter några sekunder av säkerhetsskäl.

## Ställa in effektläge

Vid leverans är den permanenta kast-rulligenkänningen aktiverad (se avsnittet "Programmering"). Om hällen är inkopplad och du ställer ett kokkärl på en kokzon, så börjar alla touchknappar att lysa på siffraden.

- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
- Tryck på den touchknapp på siffraden som motsvarar det effektläge du vill använda.

## Ändra effektläge

- Tryck på respektive kokzonsindikering.

Kokzonsindikeringen lyser starkare.

- Tryck på den touchknapp på siffraden som motsvarar det effektläge du vill använda.

## Stänga av kokzon/häll

### Stänga av kokzonen

- Tryck på respektive kokzonsindikering tills kokzonen stängs av.

eller

- Tryck på respektive kokzonsindikering.

Kokzonsindikeringen lyser starkare.

- Tryck på touchknappen 0 på siffraden.

### Stänga av hällen

- För att stänga av hällen och därmed också alla kokzoner, trycker du på ①.

## Restvärmeindikering

Om en kokzon fortfarande är varm efter att du stängt av den lyser restvärmeindikeringen.

Strecken till restvärmeindikeringen slocknar allteftersom kokzonerna svalnar. När det sista strecket släcks kommer också touchknappen att slockna.



Risk för brännskada på grund av varma kokzoner.

Efter avslutad matlagning är kokzonerna varma.

Rör inte kokzonerna så länge restvärmeindikeringen lyser.

## Ställa in effektläge – utökat inställningsområde

- Tryck på siffraden mellan touchknapparna.

I kokzonsurvalet visas en punkt efter effektläget.

Touchknapparna framför mellanläget lyser ljusare än övriga knappar.

Exempel:

om du har ställt in effektläge 7. så visas 7. i kokzonsurvalet.

Siffran 7 i siffraden lyser starkare än övriga touchknappar.

# Användning

## Flex-kokzon

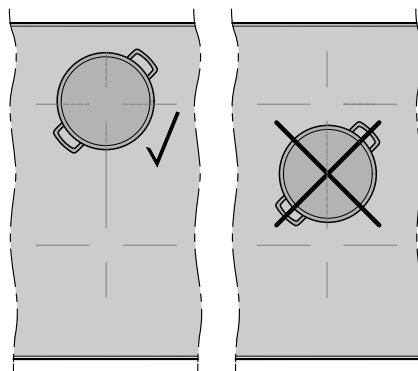
Flex-zonerna kopplas automatiskt ihop till en Flex-zon om du ställer ett tillräckligt stort kokkärl på hällen (se avsnittet "Översikt – Häll"). Du kan också starta eller stänga av Flex-zonen manuellt:

- Tryck på touchknappen .

## Placera kokkärl

Se information om tilldelningen av kokkärlets storlek och position under avsnittet "Översikt – Fakta kokzoner" för din häll.

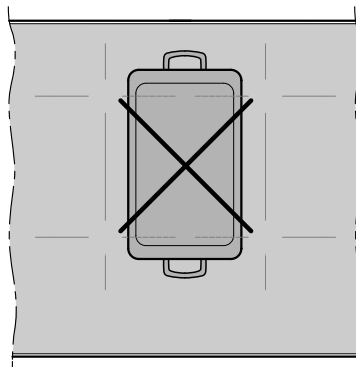
## Flex-kokzon



## Flex-kokzon (stekpanna)

Stekpannor med en diameter på mindre än 25 cm kan inte kännas igen av kokzonen.

Ställ stekpannan på en enskild kokzon.



## Uppkokningsautomatik

Vid aktiverad uppkokningsautomatik värmer kokzonen automatiskt upp på högsta effekt (uppkokningsfas) och kopplar sedan om till det inställda effektläget (vidarekokningsläge). Uppkokningstiden beror på vilket vidarekokningsläge som har valts (se tabell).

### Aktivera uppkokningsautomatik

- Tryck kort på kokzonsvisningen för önskad kokzon.
- Tryck på touchknappen för önskat vidarekokningsläge tills du hör en signal och *H* börjar lysa i kokzonsvisningen.

Under tiden för uppkoket (se tabell) blinkar symbolen *H* i kokzonsvisningen växelvis med det inställda effektläget.

Om du ändrar vidarekokningsläget under uppkokningstiden, avaktiverar du uppkokningsautomatiken.

### Avaktivera uppkokningsautomatik

- Tryck på touchknappen för det inställda vidarekokningsläget.

eller

- Ställ in ett annat effektläge.

Vidarekokningsläge*	Uppkokningstid [minuter:sekunder]
1	cirka 00:15
1.	cirka 00:15
2	cirka 00:15
2.	cirka 00:15
3	cirka 00:25
3.	cirka 00:25
4	cirka 00:50
4.	cirka 00:50
5	cirka 2:00
5.	cirka 5:50
6	cirka 5:50
6.	cirka 2:50
7	cirka 2:50
7.	cirka 2:50
8	cirka 2:50
8.	cirka 2:50
9	–

\* Vidarekokningslägen med punkt finns bara om utökat antal effektlägen har ställts in (se "Programmering").

# Användning

---

## Booster

Boostern förstärker effekten så att stora mängder snabbt kan värmas upp, exempelvis pastavatten. Denna effektförstärkning är aktiverad i maximalt 5 minuter.

När boosterfunktionen aktiveras kan du ändra inställningar för anslutna kokzoner, se avsnittet "Induktion – Powermanagement".

Du kan använda Boostern på maximalt 2 kokzoner eller 1 Flex-kokzon samtidigt.

Om du aktiverar boostern

- utan inställt effektläge, kopplas effektläge 9 åter in när boostertiden har löpt ut eller avbryts i förtid.
- när ett effektläge är inställt, kopplas det tidigare valda effektläget in automatiskt när boostertiden har löpt ut eller avbryts i förtid.

## Aktivera Booster

- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
- Ställ in ett annat effektläge om det behövs.
- Tryck på touchknappen **B**.

I kokzonsindikeringen visas „.

## Avaktivera boosterfunktionen

- Tryck på touchknappen **B**.
- eller
- Ställ in ett annat effektläge.



## Varmhållning

Varmhållningsfunktionen är inte till för att värma upp mat som har blivit kall utan för att hålla varm mat varm direkt efter tillagning.

Maximal varmhållningstid är 2 timmar.

- Varmhåll mat endast i kokkärl. Täck över kokkärlet med ett lock.
- Rör om fast eller tjockflytande mat (potatismos, grytor) då och då.
- Förlust av näringsämnen börjar vid tillagning av livsmedel och fortsätter under varmhållning. Ju längre livsmedel hålls varma, desto större blir förlusten av näringsämnen. Håll därför varmhållningstiden så kort som möjligt.

## Aktivera/avaktivera varmhållning

- Tryck på indikeringen för den önskade kokzonen.


Kokzonsindikeringen lyser starkare.

- Tryck på touchknappen .

# Användning

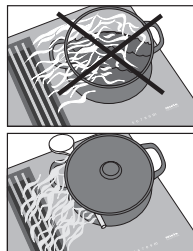
## Köksfläkt

Fläkten kopplas in automatiskt när du ställer ett kokkärl på kokzonen och ställer in ett effektläge för den valda kokzonen (Con@ctivity). Köksfläktens effektläge är beroende av kokzonens effektläge. Eftergångstiden och styrkan är beroende av fläktens effektläge.

Du kan avaktivera Con@ctivity tillfälligt eller permanent. För att avaktivera Con@ctivity permanent, se avsnittet "Programmering". När Con@ctivity är avaktiverat permanent så lyser inte längre touchknappen .

Fläktens effektläge kan när som helst ändras manuellt. Vid leverans är effektläge 1–3 och ett boosterläge inställt. Effektlägena kan utökas från 1–9 och ett boosterläge, se avsnittet "Programmering".

För lättare till starkare matos kan du välja mellan lägena **1** till **3** (9 vid utökade effektlägen). För tillfällig kraftig matosutveckling, till exempel vid stekning, rekommenderas Boosterläget **B**.



**Tips!** Lägg en slev mellan locket och kokkärlet för en effektiv avledning av ångan i kokkärl som är högre än 15 cm.

Om fläkten startar med effektläge 1 så höjs effekten automatiskt till läge 2 under 20 sekunder. Den ökade effekten behövs för att säkerställa att luckan öppnas i frånluftsdrift. Om du använder fläkten i frånluftsdrift kan du avaktivera den automatiska funktionen, se avsnittet "Programmering".

## Ställa in effektläge/stänga av fläkten

- Tryck på fläktindikeringen.
- Tryck på det effektläge du vill använda.
- Tryck på touchknappen **0** för att stänga av fläkten.

Om fläkten inte stängs av i manuell drift, stänger den av sig automatiskt 12 timmar efter den senaste användningen.

## Avaktivera Con@ctivity tillfälligt

Fläkten har startat automatiskt.

- Om du vill avaktivera Con@ctivity kan du göra det på olika sätt:
  - Tryck på touchknappen  $\mathcal{A}$ .
  - Tryck på touchknappen **0**.
  - Ställ in ett annat effektläge.
- Ställ in önskat effektläge.

När du stänger av och startar hällen igen, oberoende av programmeringen, är Con@ctivity åter aktiverat (se avsnittet "Programmering").

För att avaktivera Con@ctivity permanent ändrar du programmeringen till Con@ctivity, se avsnittet "Programmering".

## Booster

Boosterfunktionen är aktiverad i maximalt 10 minuter.

- Om du vill stänga av Boosterfunktionen i förtid så ställer du in ett annat effektläge.

## Fortsatt drift

Vi rekommenderar att fläkten får fortsätta att gå några minuter efter avslutad matlagning. På så vis renas luften från ånga och matos som eventuellt finns kvar efter matlagningen. Fläktens fortsatta drift kan ställas in på två olika tider:  $\mathcal{A}^5$  (5 minuter) och  $\mathcal{A}^{15}$  (15 minuter). Den fortsatta driften går med det effektläge som var inställt under aktiveringen. Du kan ändra effektläget under den fortsatta driften.

- Tryck på touchknappen  $\mathcal{A}^5$  eller  $\mathcal{A}^{15}$  för att aktivera fläktens fortsatta drift.
- Tryck på touchknappen  $\mathcal{A}^5$ ,  $\mathcal{A}^{15}$  eller **0** för att stänga av fläktens fortsatta drift.

När du stänger av hällen med touchknappen  $\textcircled{1}$  så går den fortsatta driften vidare tills den aktuella tiden är förbi.

# Timer

---

Hällen måste vara påslagen om du vill använda timern.

Timern kan användas för två olika funktioner:

- som äggklocka,
- för automatisk frånkoppling 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 följd: timmar, minuter tiotal, minuter ental.

Tiderna anges på siffraden och kan anpassas med touchknappen +.

Exempel:

59 minuter = 0:59 timmar,

ange: 5-9

80 minuter = 1:20 timmar,

ange: 1-2-0

Efter att ha angivit den första siffran lyser timerdisplayen konstant. Siffrorna flyttas ett steg åt vänster vartefter du knappar in dem.

## Äggklocka


### Ställa in äggklockan

■ Tryck på touchknappen .

■ 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 siffraden.

## Avstängningsautomatik

Du kan ställa in en tid efter vilken en kokzon automatiskt ska stängas av. Funktionen kan användas för alla kokzoner samtidigt.


Om den programmerade tiden är längre än den maximalt tillåtna drifttiden stänger säkerhetsavstängningen av kokzonen (se avsnittet "Säkerhetsanordningar – "Säkerhetsavstängning").

### Ställa in avstängningstid

- Ställ in önskat effektläge för kokzonen.
- Tryck på touchknappen  bredvid den aktuella kokzonsindikeringen.


Timerdisplayen blinkar.


- Ställ in önskad tid.

Om du trycker på touchknappen  eller väntar 10 sekunder startar avstängningstiden.


Touchknappen  lyser statiskt.

- Om du vill ställa in en avstängningstid för ytterligare en kokzon gör du enligt den tidigare beskrivningen.

Om flera avstängningstider är programmerade visas timerdisplayen för den senast valda kokzonen. Touchknappen  bredvid den aktuella kokzonsindikeringen lyser svagare.

- Om du vill visa resttider som räknas ner i bakgrunden, tryck på touchknappen  för önskad kokzon.


## Ändra avstängningstid

- Tryck på önskad kokzonsindikering.
- Tryck på touchknappen  bredvid den aktuella kokzonsindikeringen.


Timerdisplayen blinkar.

- Ställ in önskad tid.


### Radera avstängningstid

- Tryck på önskad kokzonsindikering.
- Tryck på touchknappen  för önskad kokzon tills 0:00 visas i timerdisplayen.

eller

- Tryck på touchknappen  bredvid den aktuella kokzonsindikeringen.

Timerdisplayen blinkar.


- Tryck på touchknappen  på siffreraden.

# Timer

---

## Använda timerfunktioner samtidigt

Om du använder båda funktionerna samtidigt så visas alltid tiden för den senast valda funktionen.



- Om du vill visa resttider som räknas ner i bakgrunden, trycker du på touchknappen  eller aktuell kokzonsindikering.

## Stop&Go

När du aktiverar Stop&Go-funktionen sänks effektläget för alla inkopplade kokzoner till 1. Köksfläktens effektläge sänks inte, det kan beroende på kokzonernas effektläge till och med höjas. 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

- Tryck på touchknappen .
- Tryck på touchknappen .

### Avaktivera

- Tryck på touchknappen .

Använd den här funktionen om något håller på att koka över.

## Recall

Om hällen oavsiktligt råkar stängas av under drift, kan du återställa alla inställningar med denna funktion. Hällen måste åter startas 10 sekunder efter det att den stängdes av.

- Starta hällen igen.
- Tryck på en av de blinkande kokzonsindikeringarna direkt efter start.

# Tillvalsfunktioner

---

## Torkskydd

Du kan spärra touchknapparna på hällen i 20 sekunder, till exempel för att torka av hällen. Touchknappen ⓘ spärras inte.


### Aktivera

■ Tryck på touchknappen .

■ Tryck på touchknappen .

Tiden räknas ner i timerdisplayen.

### Avaktivera

■ Tryck på touchknappen  ända tills timerdisplayen slocknar.

## Demoläge

Dessa funktioner gör det möjligt att presentera hällen i butik utan att den behöver värmas upp.

### Aktivera/avaktivera demoläge

När detta läge är inställt kan hällen användas som vanligt igen.

■ Sätt på hällen.

■ Ställ ett kokkärl som är lämpligt att använda med induktion på hällen.

■ Tryck samtidigt på touchknapparna 0 och 2 på siffraden i 6 sekunder.

I timerdisplayen blinkar i några sekunder *dE* växelvis med *Dn* (demoläge aktiverat) eller *OFF* (demoläge avaktiverat).

## Visa data för hällen

Du kan ta fram modellbeteckning och programvarustatus till din häll.

### Modellbeteckning/serienummer

■ Sätt på hällen.

■ Ställ ett kokkärl som är lämpligt att använda med induktion på hällen.

■ Tryck samtidigt på touchknapparna 0 och 4 på siffraden.

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.

■ Ställ ett kokkärl som är lämpligt att använda med induktion på hällen.

■ Tryck samtidigt på touchknapparna 0 och 3 på siffraden.

I timerdisplayen syns siffror:

Exempel: *2:00* = programversion 2,00




## Driftspärr/funktionsspärr

Låsningen avaktiveras om strömmen försvinner.

För att hällen, kokzonerna och fläkten inte ska kunna kopplas in eller inställningar ändras av misstag har hällen en spärrfunktion och låsfunktion.


**Driftspärren** aktiveras vid avstängd häll. När den är aktiverad så går det inte att sätta på 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 när hällen sätts på. När den är aktiverad så går det bara att använda vissa funktioner på hällen:

- Kokzonerna, fläkten och hällen kan bara stängas av.
- Touchknappen  kan aktiveras.
- Du kan ändra en inställd tid för äggklockan.


Om en touchknapp trycks in som inte får aktiveras när driftspärren eller funktionsspärren är aktiverad så visas *LDC* under några sekunder i timerdisplayen och en signal hörs.

## Aktivera driftspärr

- Tryck på touchknappen  i 6 sekunder.




Sekunderna räknas ner i timerdisplayen. Därefter syns *LDC* i timerdisplayen. Driftspärren är aktiverad.

## Avaktivera driftspärr

- Tryck på touchknappen  i 6 sekunder.



I timervisningen visas kort *LDC*, sedan räknas sekunderna ner. När tiden har räknats ner så avaktiveras driftspärren.

## Aktivera funktionsspärren

- Tryck på touchknappen .
- Tryck samtidigt på touchknapparna  och  och håll ner dem i 6 sekunder.

Sekunderna räknas ner i timerdisplayen. Därefter syns *LDC* i timerdisplayen. Spärren är aktiverad.

## Avaktivera driftspärren

- Tryck samtidigt på touchknapparna  och  och håll ner dem i 6 sekunder.

I timerdisplayen visas kort *LDC*, sedan räknas sekunderna ner. När tiden har räknats ner så är spärren avaktiverad.

# Säkerhetsanordningar

## 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. I timerdisplayen blinkar kort  $\bar{L}$  och en signal 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 kan bara ställas in om utökat antal effektlägen har ställts in (se avsnittet "Inställningsområden").

\*\* fabriksinställning

## Överhettningsskydd

Alla induktionsspolar och elektronikens kylelement är utrustade med ett överhettningsskydd. Innan induktionsspolen eller kylelementet överhettas sker följande åtgärd via överhettningsskyddet:

### Induktionsspolorna

- En aktiverad boosterfunktion avbryts.
- Det inställda effektläget sänks.
- Kokzonen stängs av automatiskt. I timerdisplayen blinkar *Err* växelvis med *044*.

När felmeddelandet har släckts kan du koppla in kokzonen som vanligt igen.

### Kylelement

- En aktiverad boosterfunktion avbryts.
- Det inställda effektläget sänks.
- Kokzonerna stängs av automatiskt.

Först när kylelementet har svalnat kan den gällande kokzonen användas som vanligt igen.

Överhettningsskyddet kan utlösas i följande situationer:

- Ett tomt kokkärl värms upp.
- Fett eller olja hettas upp på högt effektläge.
- Hällens undersida är inte tillräckligt ventilerad.
- En varm kokzon kopplas in igen efter ett strömavbrott.

Om överhettningsskyddet löses ut på nytt trots att orsaken/orsakerna har åtgärdats, kontakta Miele service.

# Programmering

---

Du kan anpassa hällens programmering själv. Du kan ändra flera inställningar efter varandra.

Efter att ha tagit fram programmeringen syns touchknappen + och i timervisningen *P:01*. Efter några sekunder blinkar *P:01* (program 01) och *L:01* (kod) växelvis i timervisningen.

## Ändra programmering

### Välja programmering

- När hällen är avstängd trycker du **samtidigt** in touchknapparna ① och ⏏ ända tills touchknappen +, samt *P:01* i timerdisplayen, syns.

### 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 + 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 + 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 ① tills indikeringarna slocknar.

### Inte spara inställningar

- Medan koden visas (till exempel *L:01*) så trycker du på touchknappen ① tills indikeringarna 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:02	Powermanagement <sup>4</sup>	C:00	Av
		C:01	3680 W
		C:02	3000 W
		C:03	2000 W
		C:04	1000 W
P:03	Fabriksinställning	C:00	Inte återställa fabriksinställningar
		C:01	Återställa fabriksinställningar <sup>5</sup>
P:04	Antal effektlägen kokzoner	C:00	9 effektlägen + Booster
		C:01	17 effektlägen + Booster <sup>6</sup>
P:06	Bekräftelsesignal vid knapptryckning	C:00	Av <sup>7</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
		C:04	maximal nivå

# Programmering

Program <sup>1</sup>		Kod <sup>2</sup>	Inställningar
P:08	Driftspärr	C:00	Endast manuell aktivering av driftspärr
		C:01	Automatisk aktivering av driftspärr
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 <b>extern fläktkåpa</b> utan Miele-appen (Con@ctivity 3.0)
P:12	Touchknapparnas reaktionshastighet	C:00	långsam
		C:01	normal
		C:02	snabb
P:15	Permanent kastrulligenkänning	C:00	Permanent kastrulligenkänning avstängd
		C:01	Permanent kastrulligenkänning aktiverad
P:16	Con@ctivity för inbyggd fläkt	C:00	Con@ctivity av <sup>8</sup>
		C:01	Con@ctivity på

Program <sup>1</sup>		Kod <sup>2</sup>	Inställningar
<b>P:17</b>	Fläktens drifttyp	C:00 <sup>9</sup>	Cirkulationsdrift
		C:01 <sup>9</sup>	Frånluftsdrift
<b>P:18</b>	Startinställningar för Con@ctivity <sup>10</sup>	C:00	Starta alltid med avaktiverad Con@ctivity
		<b>C:01</b>	Starta alltid med aktiverad Con@ctivity
		C:02	Starta med senast inställda Con@ctivity-status
<b>P:19</b>	Antal effektlägen fläkt	C:00	3 effektlägen + Booster
		<b>C:01</b>	9 effektlägen + Booster

<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> Hällens totala effekt kan reduceras för att uppfylla kraven från din lokala nätverksoperatör.

<sup>5</sup> Inställningarna för P:17 fläktfunktionen återställs inte till fabriksinställningar

<sup>6</sup> I både texten och tabellerna visas de utökade effektlägena med en punkt efter siffran för bättre förståelse.

<sup>7</sup> Bekräftelsesignalen för touchknappen På/Av stängs inte av.

<sup>8</sup> Plug&Play-drift: Con@ctivity behövs för en korrekt drift.

<sup>9</sup> Fabriksinställd kod:

KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U: C:00

KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FL-A: C:01

<sup>10</sup> Inställningarna har bara en effekt när Con@ctivity är aktiverat i programmet P:16.

# 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.

 Risk för skador på grund av fläktmotorn.

Fläktmotorn roterar när fläkten är aktiv.

Stäng av hällen.

Vänta tills eventuell eftergångscykel är avslutad.

 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 ger repor.

Låt hällen svalna innan du gör rent den.

- 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,
- ugnspray
- rengöringsmedel för glas eller fönsterputsmedel,
- hårda borstar som repar,
- svampar
- rengöringssvampar för glaskeramiska ytor,

# Rengöring och skötsel

## Rengöra glaskeramikyta

⚠ Skador på grund av spetsiga föremål.

Tätningen mellan hällen och bänkskivan kan skadas.

Tätningen mellan glaskeramiken 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.

## Täckgaller/fettfilter/kolfilter

Täckgallret och det återanvändbara fettfilteret av metall fångar upp alla fasta partiklar i matoset (fett, damm och så vidare) och förhindrar att bänkfläkten blir smutsig. Fettrester som inte tas bort förhårdnar så småningom och blir svåra att få bort. Därför är det bra att göra rent fettfilteret var tredje-fjärde vecka.

⚠ Brandrisk på grund av smutsigt fettfilter.

Fett som samlats i fettfilteret kan antända.

Rengör därför fettfilteret regelbundet.

### Endast

#### **KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U**

Kolfiltret hjälper till att reducera lukt. Det sätts in i fläkten som ett komplement till fettfilteret. Det medföljande kolfiltret kan inte rengöras eller återaktiveras. Byt kolfiltret när det är förbrukat. Läs medföljande instruktionsblad för kolfilter som köpts i efterhand.

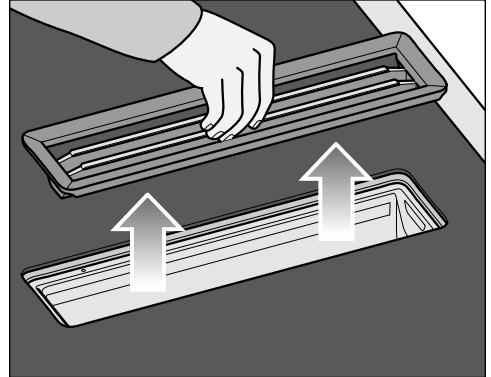
Om kolfiltret kommer i kontakt med vätska som kokat över (till exempel vatten eller mjölk) kan det börja lukta.

Vi rekommenderar då att byta kolfiltret.

## Ta ut täckgallret

Risk för skador på täckgallret.

Dra täckgallret lodrätt uppåt ur KM-DA-fläkten.

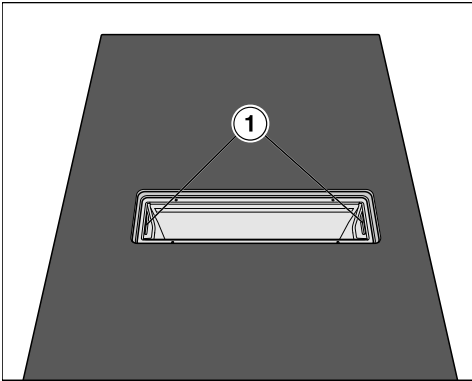


- Greppa täckgallret i mitten av stängerna.
- Dra täckgallret lodrätt uppåt.

# Rengöring och skötsel

## Rengöra fettfiltret

### Ta ut fettfiltret



- Ta ut täckgallret.
- Ta försiktigt ut fettfiltret med hjälp av handtagen (1). Se till att inte luta fettfiltret.
- Häll ut den uppsamlade vätskan från fettfiltrets botten.

### Sätta in fettfilter



På fettfiltrets framkant sitter en symbol.

- Sätt in fettfiltret så att symbolen pekar mot bänkskivans front.

## Rengöra fettfiltret och täckgallret för hand

- Rengör täckgallret och fettfiltret med en diskborste i varmt vatten med mildt handdiskmedel i. Späd alltid ut diskmedlet med vatten och använd det inte koncentrerat.

## Rengöra fettfiltret och täckgallret i diskmaskin

- Placera täckgallret lodrätt i underkorgen.
- Placera fettfiltret i underkorgen med filterbotten uppåt. Se till att spolarmen kan röra sig fritt.
- Använd ett vanligt maskindiskmedel.
- Välj ett program med en disktemperatur på maximalt:
  - 55 °C för täckgallret
  - 65 °C för fettfiltret

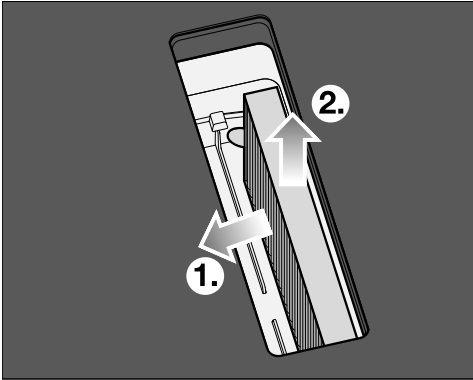
Beroende på vilket maskindiskmedel som används vid rengöring av fettfiltret kan dess insida få bestående missfärgningar när det diskas i maskin. Detta inverkar inte på filtrets funktion.

## Byta kolfilter (endast KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U)

Kolfiltret måste bytas efter 120 drifttimmar. Touchknappen  visas.

Kolfiltrets beteckning hittar du i avsnittet "Extra tillbehör".

- Ta ut täckgallret.
- Ta ut fettfiltret igen.

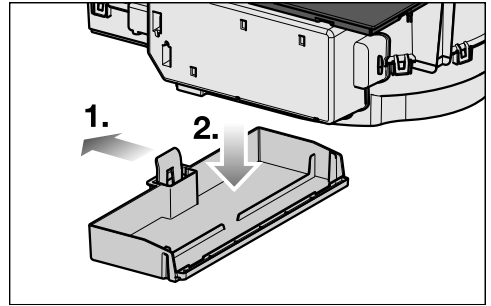


- Ta ut kolfiltret.

## Rengöra fläktens uppsamlingsränna

Rengör uppsamlingsrännan om vätska har trängt in i fläkten på grund av spilld eller överkokt mat.

- Ta ut fettfiltret och rengör det enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och skötsel – Fettfilter/täckgaller".



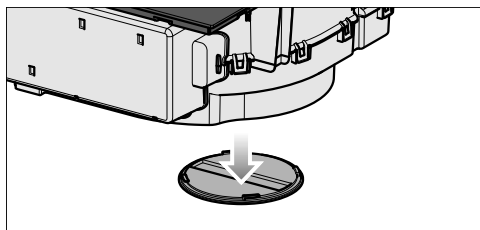
- Tryck plastfästet åt vänster ① tills det går att dra loss uppsamlingsrännan neråt ②.
- Häll ut vätskan.
- Rengör och torka uppsamlingsrännan.
- Rengör och torka de ytor som är tillgängliga på fläktens insida.
- Sätt tillbaka uppsamlingsrännan på höljet.
- Sätt in fettfiltret och sätt tillbaka täckgallret.

# Rengöring och skötsel

## Rengöra fläktenhetens insida

Rengör fläktenhetens insida om vätska har trängt in i fläkten på grund av spilld eller överkockt mat.

- Rengör fläktens uppsamlingsränna.
- Ställ ett kärl under rengöringsluckan som kan fånga upp vätskan.




- Vrid rengöringsluckan åt vänster.
- Släpp ut vätskan.
- Vrid rengöringsluckan åt höger tills det tar stopp.

## Insidan av köksfläktens hölje

- När du har tagit ut fettfiltret så kan du passa på att göra rent de delar av höljet som du kommer åt. På så vis undviker du brandrisk.


## Återställa drifttidsräknaren för fettfiltret

Nollställ drifttidsräknaren när du har bytt fettfilter.

- Tryck på touchknappen  i 3 sekunder.

Touchknappen slocknar.

## Återställa drifttidsräknaren för kolfilter (endast KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U)

- Tryck på touchknappen  i 3 sekunder.

Touchknappen slocknar.

# 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>
I displayen blinkar symbolen <i>U</i> växelvis med inställt effektläge <i>A</i> .	Inget kokkärl befinner sig på kokzonen. Det står ett olämpligt kokkärl på kokzonen. Lämpligt tillagningskärl togs bort från kokzonen <ul style="list-style-type: none"><li>■ Använd ett lämpligt kokkärl (se avsnittet "Kokkärl").</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>U</i> och <i>Z</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 den syns ett <i>C</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 avsnittet "Säkerhetsanordningar", "Säkerhetsavstängning").</li></ul>
I timerdisplayen blinkar E-siffran, till exempel E-0, växelvis med <i>120</i> , <i>121</i> , <i>122</i> , <i>123</i> , <i>124</i> , <i>125</i> , <i>126</i> , eller <i>127</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 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>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. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fortsätt koka på högsta effektläge och välj sedan manuellt ett lägre effektläge.</li></ul>
	Kokkärlet leder värmen dåligt. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Använd ett annat kokkärl som leder värme bättre.</li></ul>

## Allmänna problem och tekniska fel

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Hällen respektive kokzonerna kan inte startas.</b>	Hällen har ingen ström. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Rådfråga en elektriker eller Miele service (minsta säkring se typskylten).</li></ul>
	Ett tekniskt fel har uppstått. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bryt strömmen till maskinen under cirka 1 minut genom att göra något av följande:<ul style="list-style-type: none"><li>– Slå ifrån den aktuella säkringen eller skruva ur smältsäkringen helt eller</li><li>– stäng av jordfelsbrytaren.</li></ul></li><li>■ 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.</li></ul>
<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.

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Vätska har trängt in i fläkten.</b>	<p>Vätska har trängt in i fläkten genom täckgallret på grund av spilld eller överkockt mat. I detta fall samlar fettfiltrets botten och uppsamlingsrännan tillsammans upp cirka 800 ml vätska.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stäng av fläkten.</li> <li>■ Rengör fettfiltret, uppsamlingsrännan, höljets insida och fläktmotorns utrymme (se “Rengöring och skötsel”).</li> <li>■ Endast KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U: Byt kolfiltret (se “Rengöring och skötsel”, “Byta kolfiltret”).</li> </ul>
<b>Sugeffekten har försämrats. Ljudet från fläkten har ökat.</b>	<p>Föremål (till exempel en trasa) har sugits in i fläkten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stäng av fläkten.</li> <li>■ Ta ut fettfiltret (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Rengöra fettfiltret”).</li> <li>■ Ta ut föremålet ur fettfiltret.</li> </ul>
<b>Touchknappen  tänds.</b>	<p>Kolfiltret måste bytas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Byt ut kolfiltret (se “Rengöring och skötsel”, “Byta kolfiltret”).</li> <li>■ Nollställ drifttidsräknaren (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Återställa drifttidsräknaren för kolfiltret” i denna bruks- och monteringsanvisning).</li> </ul>
<b>Touchknappen  tänds.</b>	<p>Fettfiltret måste rengöras.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rengör fettfiltret enligt anvisningarna i avsnittet “Rengöring och skötsel – Rengöra fettfiltret”.</li> </ul>
<b>Touchknappen  lyser inte längre.</b>	<p>Con@ctivity-funktionen för den inbyggda fläkten är permanent avaktiverad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aktivera Con@ctivity-funktionen för den inbyggda fläkten i programmeringen, se avsnittet “Programmering”.</li> </ul>

## Extra tillbehör

---

Miele har ett stort sortiment av tillbehör samt rengörings- och vårdande medel till dina produkter.

Dessa kan du mycket enkelt köpa i Miele's onlineshop.

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.

### Kolfilter

Endast de modeller av kolfilter som anges här är lämpliga för KMDA-varianterna i denna bruksanvisning:

- DKF 35-P
- DKF 35-S

### Fler tillbehör fläkt

Fler tillbehör (till exempel för luftkanalen) kan du beställa på Miele's hemsida. 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.


#### Mikrofibrertrasa

Tar bort fingeravtryck och lättare smuts och rester.

## 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.
- ▶ En gashäll får inte monteras bredvid denna häll.
- ▶ 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.
- ▶ Använd endast rör och slangar av ej brännbart material för frånluftskanalen. Sådana finns att köpa hos en återförsäljare för Miele eller Miele service.
- ▶ Frånluften får varken föras ut i rök- eller imkanal eller i en skorsten som är upptagen för annat bruk.

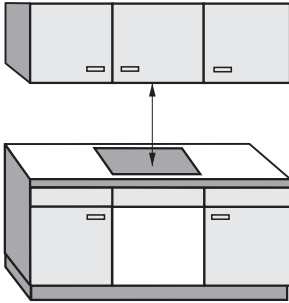
## Installation

---

- ▶ Om frånluften ska föras ut i en rök- eller imkanal som inte längre är i bruk måste du ha tillstånd av sotaren.
- ▶ Den insugna frånluften får bara ledas tillbaka in i rummet genom underskåpet under Plug&Play-drift. Under frånluftsdrift och i styrd cirkulationsdrift måste frånluften ledas utåt via en frånluftsledning (frånluftsdrift) eller genom cirkulationsboxen tillbaka in i rummet (styrd cirkulationsdrift).

## 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.

# Installation

## Säkerhetsavstånd på sidorna och baktill

Det rekommenderas att hällen byggs in med mycket plats på vänster och höger sida.

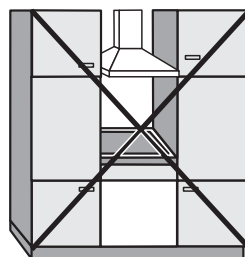
Det minsta avstånd som anges nedan ① måste hållas mot en hög skåp- eller rumsvägg på hällens baksida.

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.

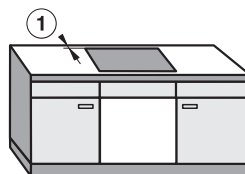
① Minsta avstånd **baktill** på ursågningen i bänkskivan till den bakre kanten av bänkskivan är 50 mm.

② Minsta avstånd **till höger** från ursågningen i bänkskivan till snickerier bredvid (till exempel ett högskåp) eller en vägg är 50 mm.

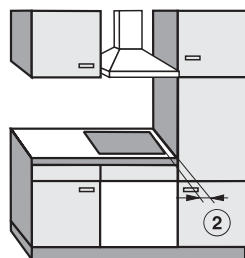
③ Minsta avstånd **till vänster** från ursågningen i bänkskivan till bredvidstående snickerier (till exempel ett högskåp) eller en vägg: 50 mm.



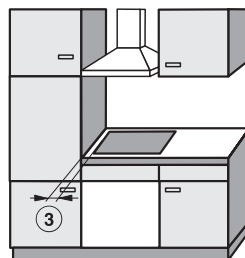
Ej tillåtet



Rekommenderas



Rekommenderas inte



Rekommenderas inte



## Säkerhetsavstånd till nischinklädnad

Om nischen ska kläs in måste minimiavståndet mellan ursågningen i bänkskivan och nischinklädnaden hållas eftersom höga temperaturer kan förstöra eller förändra materialen.

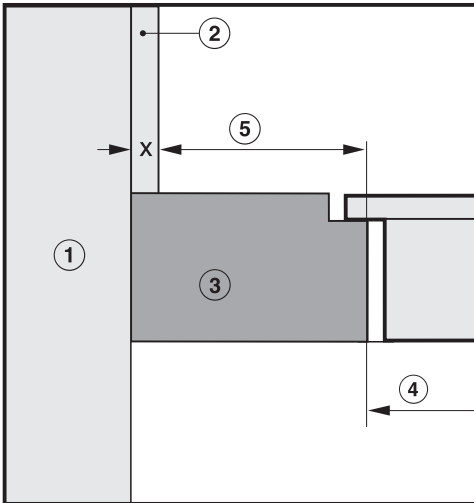
Om nischinklädnaden består av brännbart material (till exempel trä) måste minimiavståndet ⑤ mellan bänkskivans ursågning och nischinklädnaden vara 50 mm.

Om nischinklädnaden består av icke brännbara material (till exempel metall, natursten eller kakel) är minimiavståndet ⑤ mellan bänkskivans ursågning och nischinklädnaden 50 mm minus tjockleken på inklädnaden.

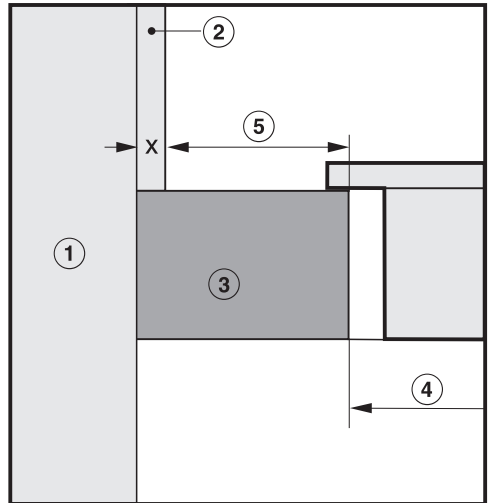
Exempel: tjocklek på nischinklädnad 15 mm

50 mm – 15 mm = minimiavstånd 35 mm

### Planmontering



### Ovanpåliggande montering



- 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

---

## Driftalternativ

	Frånluftsdrift	Styrd cirkulationsdrift	Plug&Play-drift
KMDA 7473 FR-A	✓	-	-
KMDA 7473 FR-U	-	✓	✓✓
KMDA 7473 FL-A	✓	-	-
KMDA 7473 FL-U	-	✓	✓✓

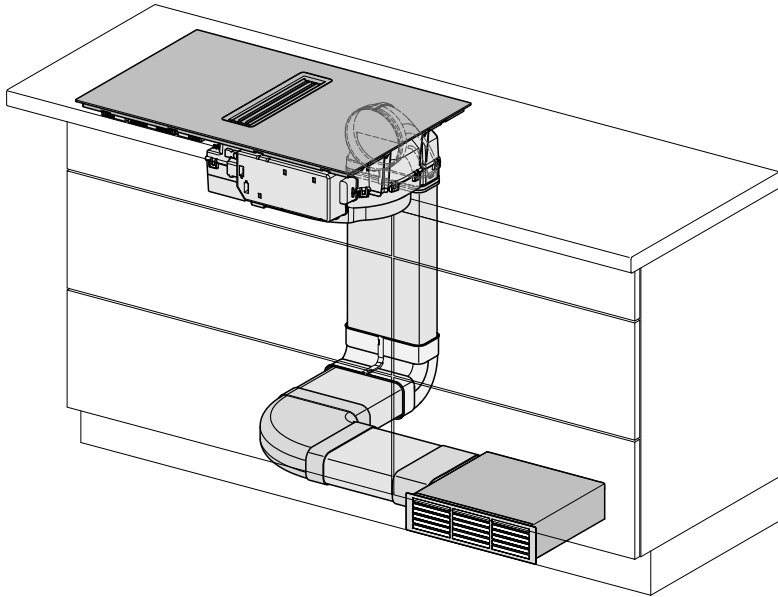
✓✓ möjlig

✓ möjlig – ytterligare tillbehör krävs

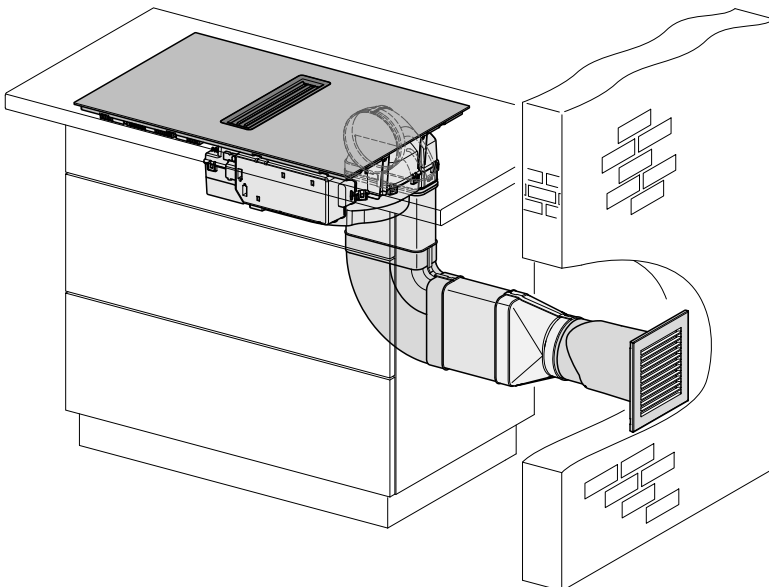
- Inte möjlig

## Monteringsexempel

### Styrd cirkulationsdrift



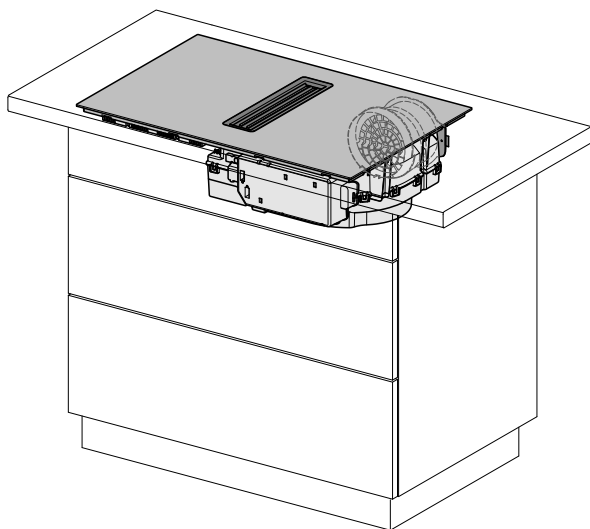
### Frånluftsdrift



# Installation

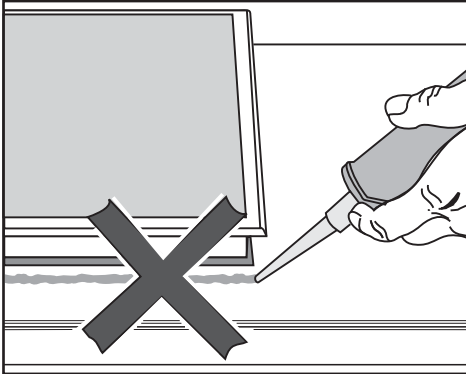
---

Plug&Play-drift



## Inbyggnadsanvisningar – ovanpåliggande

### 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.

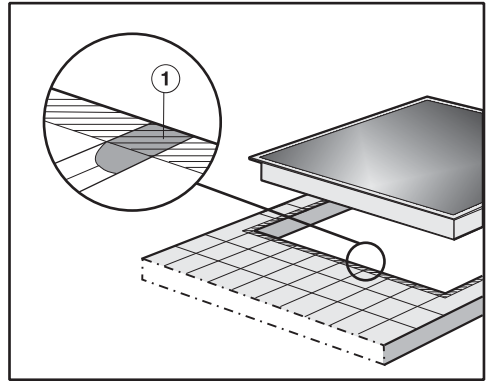
Tätningsskivan under hällens kant garanterar tillräcklig tätning mot bänkskivan.

### Tätningsskiva

När hällen demonteras under servicearbeten kan tätningsskivan under hällens kant skadas.

Byt alltid ut tätningsskivan innan hällen byggs in igen.

### 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.

# Installation

---

## Minsta sockelhöjd

Minsta sockelhöjd för KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U är vid:

- Styrd cirkulationsdrift: 100 mm
- Plug&Play-drift: 25 mm

## Ventilationsöppningens tvärsnitt – Plug&Play-drift

Ventilationsöppningens tvärsnitt måste vara minst 425 cm<sup>2</sup>.

Om du vill sätta in ventilationsgaller i ventilationsöppningarna så måste ventilationsöppningarna vara större än 425 cm<sup>2</sup>. Genomsläppet på 425 cm<sup>2</sup> är summan av ventilationsöppningarna i gallret.

Ventilationsöppningarna får inte täckas för eller blockeras. De måste dessutom regelbundet rengöras från damm.

## Baksidan av inbyggnadsskåpets stomme

Luftkanalen läggs bakom inbyggnadsskåpets bakre stomme. Stommen måste kunna tas bort för underhållsarbeten.

## Fettuppsamlingsränna och rengöringslucka

Hällen måste byggas in så att fettuppsamlingsrännan och rengöringsluckan är lätt tillgänglig och kan tas bort för rengöring.

## Borrmall

Följande mall behövs för installation av hällen.

## Plug&Play-adapter

För att hällen ska kunna användas i Plug&Play-drift krävs Plug&Play-adaptern.

## Montera traversen – Plug&Play-drift

För installation av Plug&Play-adaptern måste tvärstyckena som ligger framför det övre området för stommens bakvägg tas bort.

## U-värde

Plug&Play-drift är möjlig i yngre och renoverade byggnader. Om den angränsande väggen eller golvet är en yttervägg eller gränsar till marken måste dessa ha en värmegenomgångskoefficient (U-värde) på:  $\leq 0,5 \text{ W}/(\text{m}^2\text{K})$ .

Material	Materialstyrka	U-värde <sub>(från 1995)</sub>
Massiv vägg <small>(perorerat tegel, pimsbetong eller jämförbara, porösa eller mycket håliga material)</small>	$\geq 30 \text{ cm}$	0,5
Massiv trävägg <small>(till exempel modulhus/färdiga hus). Trästomme eller träpanelvägg med isolerande fyllning</small>	–	0,4
Passivhus <small>(KfW 55, 40, 40 Plus)</small>	–	0,15–0,2

För information om U-värdena för ytterligare material, kontakta ansvarig leverantör.

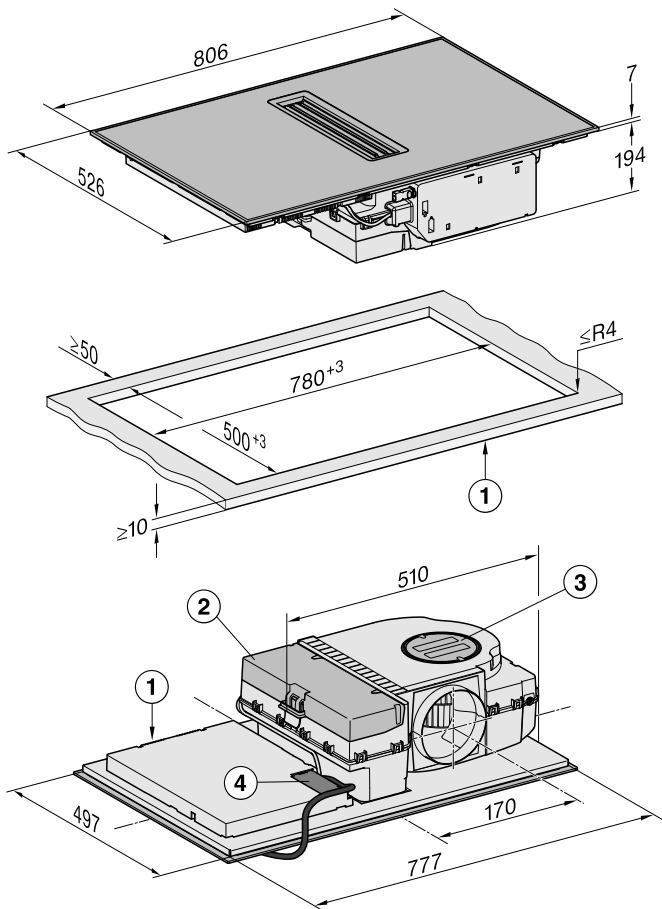
Har du frågor om dina byggnad kan du kontakta ansvarig byggnadsexpert eller energirådgivare.

# Installation

## Inbyggnadsmått – utan ram

Alla mått är angivna i mm.

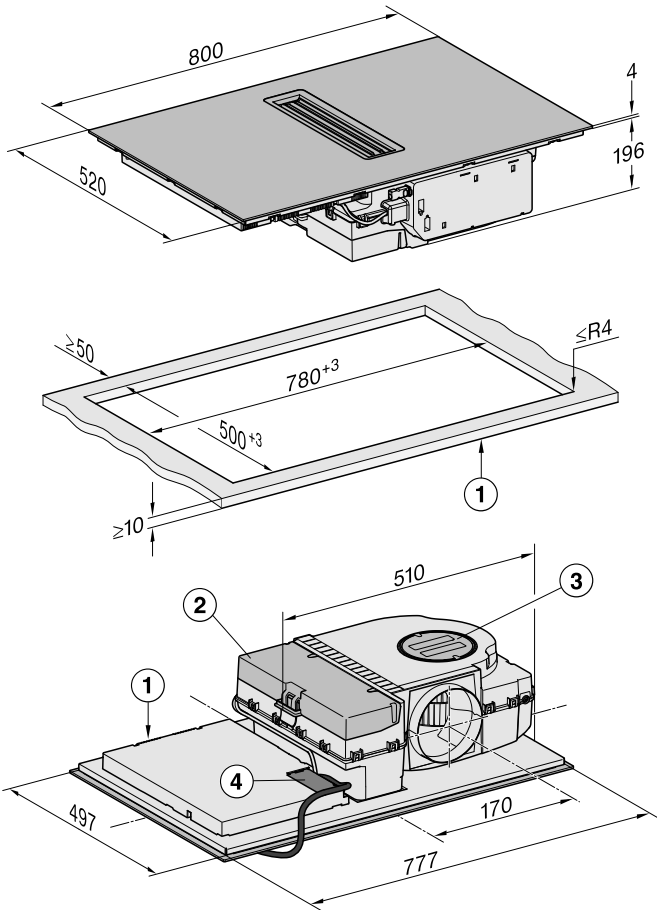
### KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FR-U



- ① fram
- ② Borttagbar uppsamlingsränna
- ③ Rengöringslucka
- ④ Nätanslutningsdosa med nätanslutningskabel  
Nätanslutningskabel L = 1440 mm



## KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U



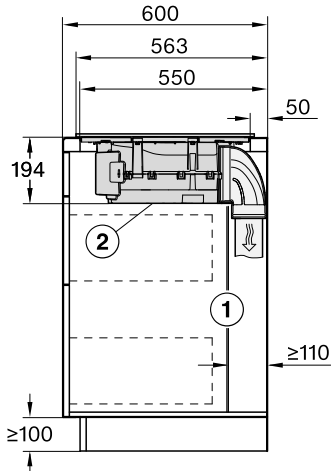
- ① fram
- ② Borttagbar uppsamlingsränna
- ③ Rengöringslucka
- ④ Nätanslutningsdosa med nätanslutningskabel  
Nätanslutningskabel L = 1440 mm

# Installation

## Frånluft och styrd cirkulationsdrift

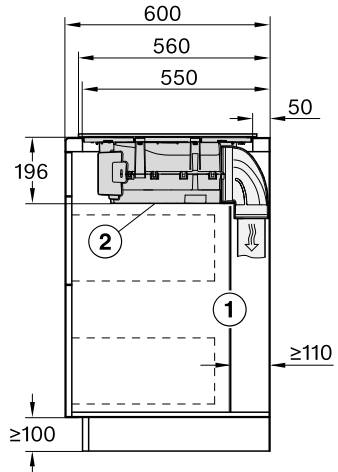
Djup på bänkskivan 600 mm

KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FR-U



- ① Den bakre väggen på stommen måste kunna tas av för servicearbeten.  
För frånluftkanalens styrning måste ett minsta avstånd på 110 mm hållas mellan stommens bakvägg och en närliggande rumsvägg eller en närliggande möbel.
- ② Den avtagbara uppsamlingsrännan och rengöringsluckan måste vara åtkomlig efter installationen.

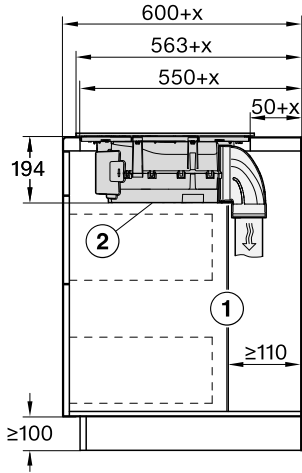
## KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U



- ① Den bakre väggen på stommen måste kunna tas av för servicearbeten.  
För frånluftkanalens styrning måste ett minsta avstånd på 110 mm hållas mellan stommens bakvägg och en närliggande rumsvägg eller en närliggande möbel.
- ② Den avtagbara uppsamlingsrännan och rengöringsluckan måste vara åtkomlig efter installationen.

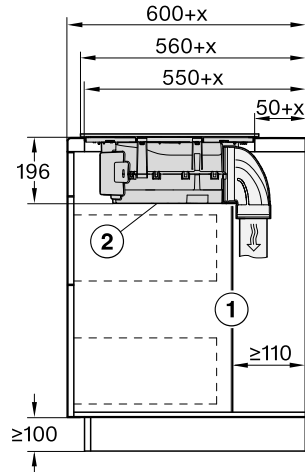
Djup på bänkskivan större än 600 mm

KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FR-U



- ① Den bakre väggen på stommen måste kunna tas av för servicearbeten. För frånluftkanalens styrning måste ett minsta avstånd på 110 mm hållas mellan stommens bakvägg och en närliggande rumsvägg eller en närliggande möbel.
- ② Den avtagbara uppsamlingsrännan och rengöringsluckan måste vara åtkomlig efter installationen.
- x Mått kring vilket djupet på bänkskivan är större än 600 mm.

KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U



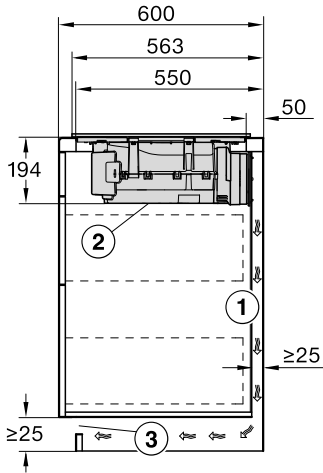
- ① Den bakre väggen på stommen måste kunna tas av för servicearbeten. För frånluftkanalens styrning måste ett minsta avstånd på 110 mm hållas mellan stommens bakvägg och en närliggande rumsvägg eller en närliggande möbel.
- ② Den avtagbara uppsamlingsrännan och rengöringsluckan måste vara åtkomlig efter installationen.
- x Mått kring vilket djupet på bänkskivan är större än 600 mm.

# Installation

## Plug&Play-drift

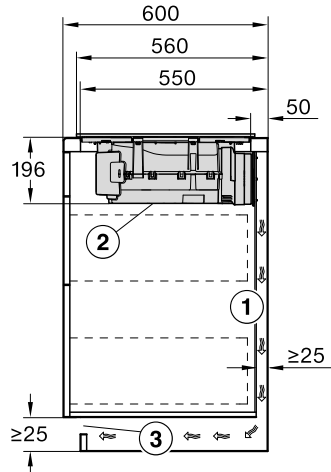
Djup på bänkskivan 600 mm

### KMDA 7473 FR-U



- ① Den bakre väggen på stommen måste kunna tas av för servicearbeten.  
För frånluftkanalens styrning måste ett minsta avstånd på 25 mm hållas mellan stommens bakvägg och en närliggande rumsvägg eller en närliggande möbel.
- ② Den avtagbara uppsamlingsrännan och rengöringsluckan måste vara åtkomlig efter installationen.
- ③ Ventilationsöppningens tvärsnitt måste vara minst 425 cm<sup>2</sup>.

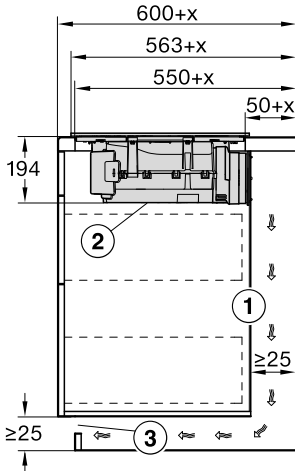
### KMDA 7473 FL-U



- ① Den bakre väggen på stommen måste kunna tas av för servicearbeten.  
För frånluftkanalens styrning måste ett minsta avstånd på 25 mm hållas mellan stommens bakvägg och en närliggande rumsvägg eller en närliggande möbel.
- ② Den avtagbara uppsamlingsrännan och rengöringsluckan måste vara åtkomlig efter installationen.
- ③ Ventilationsöppningens tvärsnitt måste vara minst 425 cm<sup>2</sup>.

## Djup på bänkskivan större än 600 mm

### KMDA 7473 FR-U



- ① Den bakre väggen på stommen måste kunna tas av för servicearbeten.

För frånluftkanalens styrning måste ett minsta avstånd på 25 mm hållas mellan stommens bakvägg och en närliggande rumsvägg eller en närliggande möbel.

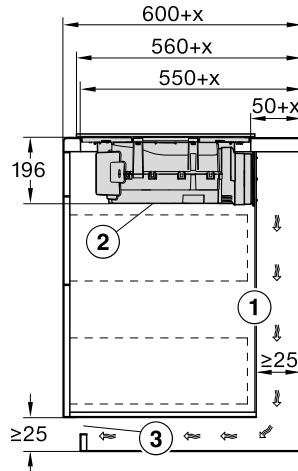
Om stommens bakvägg > är 555 mm från bänkskivans front så måste Plug&Play-adaptorn utökas med ett kompletterande set från Miele.

- ② Den avtagbara uppsamlingsrännan och rengöringsluckan måste vara åtkomlig efter installationen.

- ③ Ventilationsöppningens tvärsnitt måste vara minst 425 cm<sup>2</sup>.

x Mått kring vilket djupet på bänkskivan är större än 600 mm.

### KMDA 7473 FL-U



- ① Den bakre väggen på stommen måste kunna tas av för servicearbeten.

För frånluftkanalens styrning måste ett minsta avstånd på 25 mm hållas mellan stommens bakvägg och en närliggande rumsvägg eller en närliggande möbel.

Om stommens bakvägg > är 555 mm från bänkskivans front så måste Plug&Play-adaptorn utökas med ett kompletterande set från Miele.

- ② Den avtagbara uppsamlingsrännan och rengöringsluckan måste vara åtkomlig efter installationen.

- ③ Ventilationsöppningens tvärsnitt måste vara minst 425 cm<sup>2</sup>.

x Mått kring vilket djupet på bänkskivan är större än 600 mm.

# Installation

## Anslutning till fönsterkontakt, om sådan behövs

⚠ Anslutningen för fönsterkontakten står under nätspänning!

Personskaderisk på grund av elektriska stötar!

Bryt strömmen till hällen innan elnätets kopplingssystem ansluts.

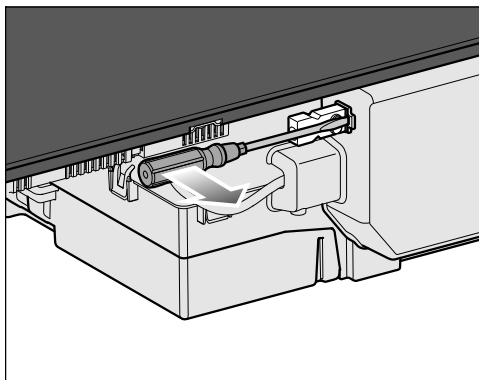
Kopplingssystemets anslutningsledning får endast utföras av en behörig fackman.

Kopplingssystemets anslutningsledning måste motsvara typen H03VV-F 2 x 0,75 mm<sup>2</sup> och får ha en maximal längd på 2,0 m.

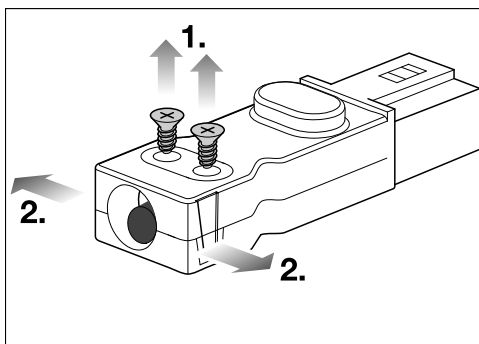
Kopplingssystemet måste vara utrustat med en potentialfri slutande kontakt som är lämpad för 230 V, 1 A. I öppet kopplingstillstånd är fläkten ur drift.

Använd bara certifierade och kontrollerade fjärrkopplingssystem (till exempel fönsterkontaktbrytare, undertrycksvakt) och låt dessa kontrolleras av auktoriserade fackmän (utbildade sotare).

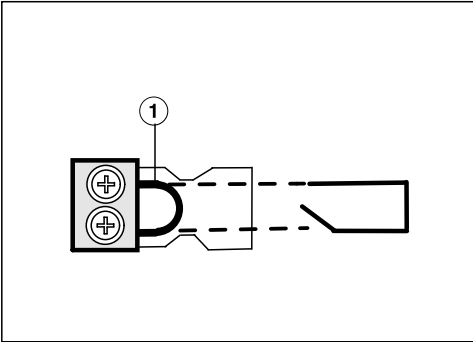
Du behöver gällande underlag för det externa kopplingssystemet för att kunna utföra en riskfri anslutning och drift.



- Lossa spärren och dra ut kontakten.



- Lossa dragavlastningens skruvar ① och lås upp höljet på båda sidor ②.
- Öppna höljet.
- Ta bort pluggarna.



- Byt ut bryggan ① mot kopplingssystemets anslutningsledning.
- Stäng höljet.
- Skruva tillbaka dragavlastningens skruv.
- Sätt tillbaka kontakten.

# Installation

## Ovanpåliggande montering

- Såga ut bänkskivan. Följ säkerhetsavstånden (se avsnittet “Installation – Säkerhetsavstånd”).
- Korta av den medföljande bormmallen upptill efter bänkskivans tjocklek. Lägg sida nummer två uppe på stommens bakvägg. Gör ett ursnitt för luftkanalen eller Plug&Play-adaptorn utifrån bormmallen.

Om det inte finns någon bormmall, se avsnittet “Installation”, “Ursnitt bakvägg – utan bormmall”.

- Fuktspärta ursågningen i **bänkskivor av trä** med speciallack, silikon eller gjutharts för att undvika att bänkskivan sväller på grund av fukt. Tätningmaterialet måste vara temperaturbeständigt.

Se till att dessa material inte hamnar på bänkskivans yta.

- Klistra fast den medföljande tätningslisten under hällens kant. Spänn inte tätningslisten när du klistrar fast den.

Plug&Play-adapter kan gå sönder. Lägg hällen på bänkskivan så att Plug&Play-adaptorn inte ligger mot den.

- För ner hällens nätanslutningskabel genom ursågningen i bänkskivan.
- Plug&Play-drift: Lossa skyddsfolien från tejen på Plug&Play-adaptorns ände.
- Lägg hällen i mitten av ursågningen. Se till att tätningen ligger på bänkskivan så att tätningen är tillräcklig.

Täta under inga omständigheter hållen ytterligare med fogtätningemedel (till exempel silikon).

Om du vid monteringen konstaterar att ramens tätning inte ligger helt mot bänkskivan i hörnen kan hörnradien ( $\leq R4$ ) försiktigt utökas med en sticksåg.

- Plug&Play-drift: Rikta Plug&Play-adaptorn enligt det förborrade hålet. Tryck adaptorn mot bakväggen tills den sitter fast.
- Anslut hällen till elnätet.
- Kontrollera att hällen fungerar.



## Inbyggnadsanvisningar – planmonterad

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 – planmonterad"). 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 trälister. Dessa lister 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

---

## Minsta sockelhöjd

Minsta sockelhöjd för KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U är vid:

- Styrd cirkulationsdrift: 100 mm
- Plug&Play-drift: 25 mm

## Ventilationsöppningens tvärsnitt – Plug&Play-drift

Ventilationsöppningens tvärsnitt måste vara minst 425 cm<sup>2</sup>.

Om du vill sätta in ventilationsgaller i ventilationsöppningarna så måste ventilationsöppningarna vara större än 425 cm<sup>2</sup>. Genomsläppet på 425 cm<sup>2</sup> är summan av ventilationsöppningarna i gallret.

Ventilationsöppningarna får inte täckas för eller blockeras. De måste dessutom regelbundet rengöras från damm.

## Baksidan av inbyggnadsskåpets stomme

Luftkanalen läggs bakom inbyggnadsskåpets bakre stomme. Stommen måste kunna tas bort för underhållsarbeten.

## Fettuppsamlingsränna och rengöringslucka

Hällen måste byggas in så att fettuppsamlingsrännan och rengöringsluckan är lätt tillgänglig och kan tas bort för rengöring.

## Borrmall

Följande mall behövs för installation av hällen.

## Plug&Play-adapter

För att hällen ska kunna användas i Plug&Play-drift krävs Plug&Play-adaptern.

## Montera traversen – Plug&Play-drift

För installation av Plug&Play-adaptern måste tvärstyckena som ligger framför det övre området för stommens bakvägg tas bort.

## U-värde

Plug&Play-drift är möjlig i yngre och renoverade byggnader. Om den angränsande väggen eller golvet är en yttervägg eller gränsar till marken måste dessa ha en värmegenomgångskoefficient (U-värde) på:  $\leq 0,5 \text{ W}/(\text{m}^2\text{K})$ .

Material	Materialstyrka	U-värde <sub>(från 1995)</sub>
Massiv vägg <small>(perorerat tegel, pimsbetong eller jämförbara, porösa eller mycket håliga material)</small>	$\geq 30 \text{ cm}$	0,5
Massiv trävägg <small>(till exempel modulhus/färdiga hus). Trästomme eller träpanelvägg med isolerande fyllning</small>	–	0,4
Passivhus <small>(KfW 55, 40, 40 Plus)</small>	–	0,15–0,2

För information om U-värdena för ytterligare material, kontakta ansvarig leverantör.

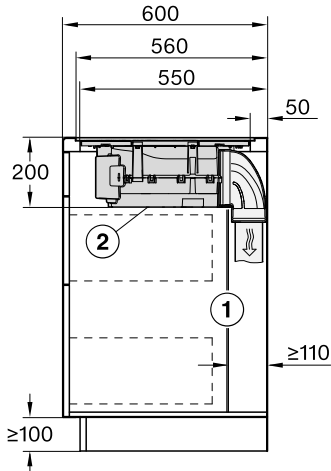
Har du frågor om dina byggnad kan du kontakta ansvarig byggnadsexpert eller energirådgivare.



## Frånluft och styrd cirkulationsdrift

Djup på bänkskivan 600 mm

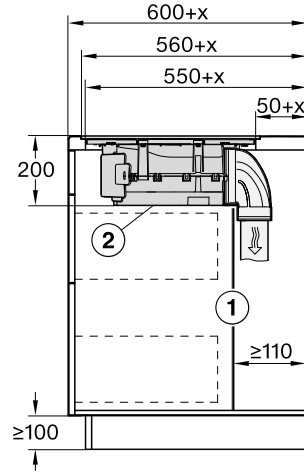
KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U



- ① Den bakre väggen på stommen måste kunna tas av för servicearbeten.  
För frånluftkanalens styrning måste ett minsta avstånd på 110 mm hållas mellan stommens bakvägg och en närliggande rumsvägg eller en närliggande möbel.
- ② Den avtagbara uppsamlingsrännan och rengöringsluckan måste vara åtkomlig efter installationen.

Djup på bänkskivan större än 600 mm

KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U



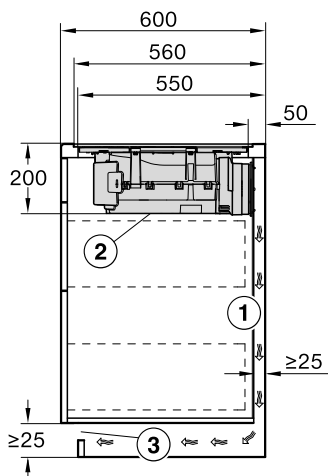
- ① Den bakre väggen på stommen måste kunna tas av för servicearbeten.  
För frånluftkanalens styrning måste ett minsta avstånd på 110 mm hållas mellan stommens bakvägg och en närliggande rumsvägg eller en närliggande möbel.
  - ② Den avtagbara uppsamlingsrännan och rengöringsluckan måste vara åtkomlig efter installationen.
- x Mått kring vilket djupet på bänkskivan är större än 600 mm.

# Installation

## Plug&Play-drift

Djup på bänkskivan 600 mm

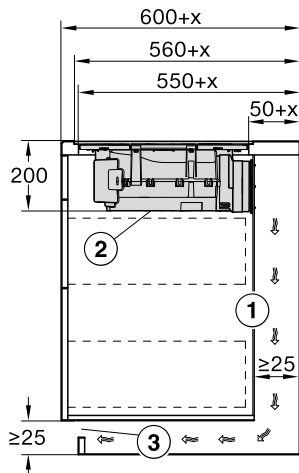
KMDA 7473 FL-U



- ① Den bakre väggen på stommen måste kunna tas av för servicearbeten.  
För frånluftkanalens styrning måste ett minsta avstånd på 25 mm hållas mellan stommens bakvägg och en närliggande rumsvägg eller en närliggande möbel.
- ② Den avtagbara uppsamlingsrännan och rengöringsluckan måste vara åtkomlig efter installationen.
- ③ Ventilationsöppningens tvärsnitt måste vara minst 425 cm<sup>2</sup>.

Djup på bänkskivan större än 600 mm

KMDA 7473 FL-U



- ① Den bakre väggen på stommen måste kunna tas av för servicearbeten.  
För frånluftkanalens styrning måste ett minsta avstånd på 25 mm hållas mellan stommens bakvägg och en närliggande rumsvägg eller en närliggande möbel.  
Om stommens bakvägg > är 555 mm från bänkskivans front så måste Plug&Play-adaptorn utökas med ett kompletterande set från Miele.
  - ② Den avtagbara uppsamlingsrännan och rengöringsluckan måste vara åtkomlig efter installationen.
  - ③ Ventilationsöppningens tvärsnitt måste vara minst 425 cm<sup>2</sup>.
- x Mått kring vilket djupet på bänkskivan är större än 600 mm.

## Anslutning till fönsterkontakt, om sådan behövs

⚠ Anslutningen för fönsterkontakten står under nätspänning!

Personskaderisk på grund av elektriska stötar!

Bryt strömmen till hällen innan elnätets kopplingssystem ansluts.

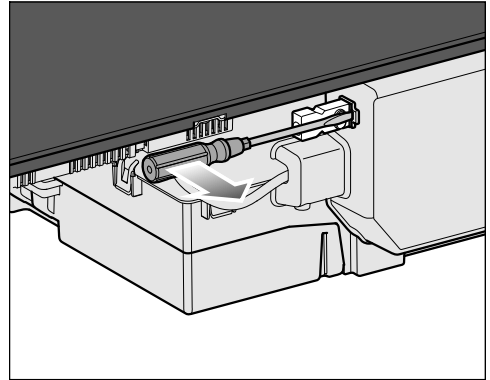
Kopplingssystemets anslutningsledning får endast utföras av en behörig fackman.

Kopplingssystemets anslutningsledning måste motsvara typen H03VV-F 2 x 0,75 mm<sup>2</sup> och får ha en maximal längd på 2,0 m.

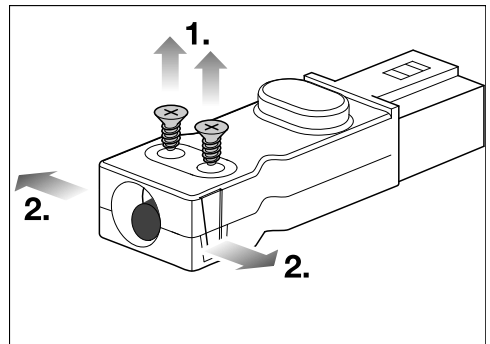
Kopplingssystemet måste vara utrustat med en potentialfri slutande kontakt som är lämpad för 230 V, 1 A. I öppet kopplingstillstånd är fläkten ur drift.

Använd bara certifierade och kontrollerade fjärrkopplingssystem (till exempel fönsterkontaktbrytare, undertrycksvakt) och låt dessa kontrolleras av auktoriserade fackmän (utbildade sotare).

Du behöver gällande underlag för det externa kopplingssystemet för att kunna utföra en riskfri anslutning och drift.



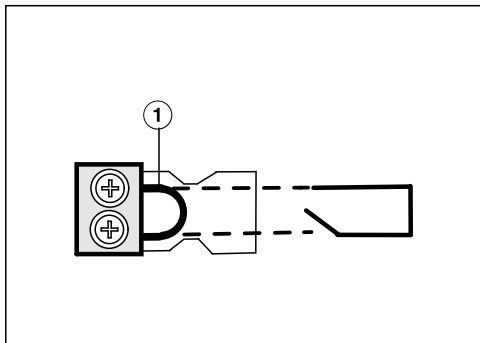
- Lossa spärren och dra ut kontakten.



- Lossa dragavlastningens skruvar ① och lås upp höljet på båda sidor ②.
- Öppna höljet.
- Ta bort pluggarna.

# Installation

---



- Byt ut bryggan ① mot kopplingssystemets anslutningsledning.
- Stäng höljet.
- Skruva tillbaka dragavlastningens skruv.
- Sätt tillbaka kontakten.



## Planmontering

- Såga ut bänkskivan. Följ säkerhetsavståndet (se avsnittet "Installation – Säkerhetsavstånd").
- Korta av den medföljande bormmallen upptill efter bänkskivans tjocklek. Lägg sida nummer ett uppe på stommens bakvägg. Gör ett ursnitt för luftkanalen eller Plug&Play-adaptorn utifrån bormmallen.

Om det inte finns någon bormmall, se avsnittet "Installation", "Ursnitt bakvägg – utan bormmall".


- Bänkskivor av massivt trä, kaklade bänkskivor, bänkskivor av glas: Fäst trälisterna 5,5 mm under bänkskivans överkant (se bilden i avsnittet "Inbyggnadsmått – planmonterad").
- Klistra fast den medföljande tätningslistan under hällens kant. Spänn inte tätningslistan när du klistrar fast den.

Plug&Play-adapter kan gå sönder. Lägg hällen på bänkskivan så att Plug&Play-adaptorn inte ligger mot den.

- Låt hällens nätanslutningskabel gå genom ursågningen i bänkskivan.
- Plug&Play-drift: Lossa skyddsfolien från tejen på Plug&Play-adaptorns ände.
- 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.

- Plug&Play-drift: Rikta Plug&Play-adaptorn enligt det förborrade hålet. Tryck adaptorn mot bakväggen tills den sitter fast.
- Anslut hällen till elnätet.
- Kontrollera att hällen fungerar.
- Spruta temperaturbeständig silikon-tätning (minst 160 °C) i fogen mellan hällen och bänkskivan.

 Skador på grund av olämpligt tätningsmedel.

Olämpligt tätningsmedel kan skada natursten.

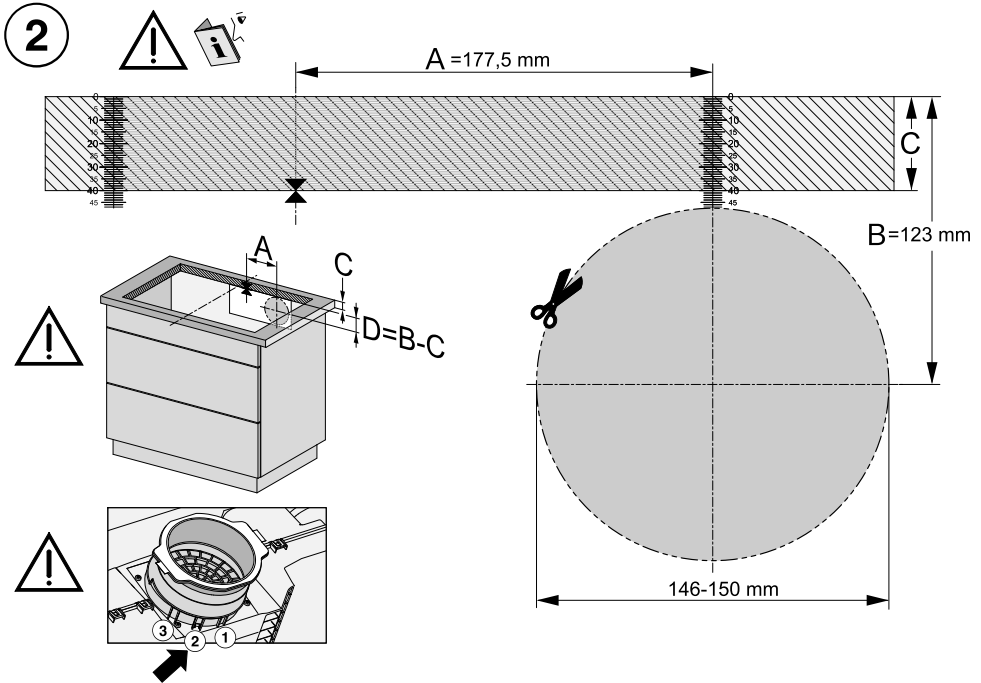
Använd uteslutande silikontätning avsedd för natursten för kakel av natursten. Följ tillverkarens anvisningar.

# Installation

## Ursnitt bakvägg – utan bormall

Vi rekommenderar att du använder den medföljande bormallen. Använd endast följande anvisning om det inte finns någon bormall.

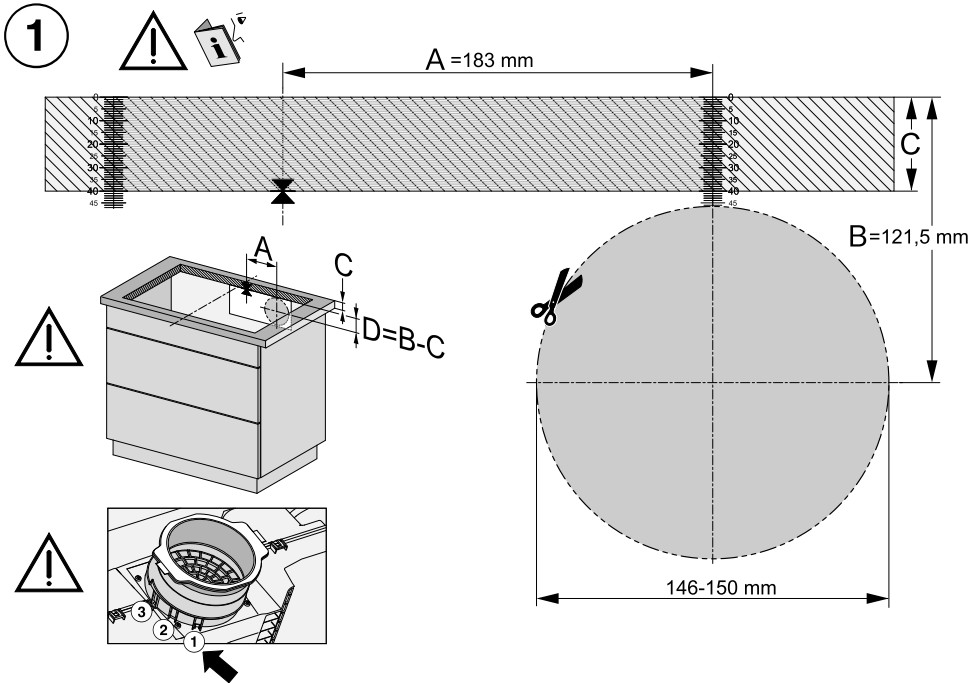
### Ovanpåliggande montering



Vy över bormallen sida två. Bilden är inte enligt måttstock.

- Mät bänkskivans tjocklek (C).
- Fastställ mittpunkten på ursnittets långsida.
- Markera platsen från mittpunkten som är 177,5 mm (A) därifrån till höger.
- Markera ställe (D) som är (123 mm – C (bänkskivans tjocklek)) under höger ände från sträcka A.
- Såga ett hål med en  $\varnothing$  146–150 mm runt denna punkt.
- Endast Plug&Play-drift: Fäst Plug&Play-adaptorn vid position 2.

## Planmontering




Vy över bormallen sida ett. Bilden är inte enligt måttstock.

- Mät bänkskivans tjocklek (C).
- Fastställ mittpunkten på ursnittets långsida.
- Markera platsen från mittpunkten som är 183 mm (A) därifrån till höger.
- Markera ställe (D) som är  $(121,5 \text{ mm} - C)$  (bänkskivans tjocklek) under höger ände från sträcka A.
- Såga ett hål med en  $\varnothing 146\text{--}150 \text{ mm}$  runt denna punkt.
- Endast Plug&Play-drift: Fäst Plug&Play-adaptorn vid position 1.

# Installation

## Frånluftsledning

 Under vissa omständigheter uppstår risk för förgiftning. Detta gäller särskilt om fläkten används samtidigt som värmekällor som är beroende av rumsluften!

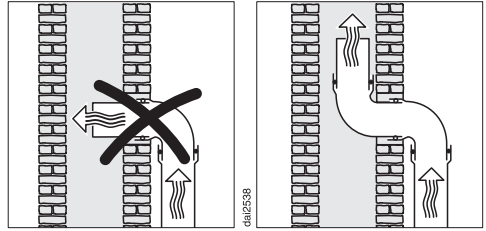
Se avsnittet "Säkerhetsanvisningar och varningar".

Kontrollera med behörig sotare att frånluftsanslutningen är rätt utförd för att eliminera fara.

Fläkten har en frånluftsanslutning på  $\varnothing$  150 mm.

- Använd endast glatta rör eller flexibla frånluftsslanger av godkänt icke brännbart material till frånluftsledningen.
- Tänk på följande för att få största möjliga lufteffekt och lågt brus:
  - Genomsnittet på frånluftsledningen får inte vara mindre än genomsnittet på frånluftsanslutningen (se mått för fläkten).
  - Frånluftsledningen bör vara så kort och rak som möjligt.
  - Använd endast böjar med stor radie.
  - Frånluftsledningen får inte vikas eller tryckas ihop.
  - Se till att alla anslutningar sitter fast och är täta.

Tänk på att allt som påverkar luftflödet negativt minskar effekten och höjer ljudnivån.



- Om frånluften ska ledas in i en ventilationskanal måste genomföringsröret ligga i ventilationsriktningen.
- Om frånluftsledningen dras vågrätt måste en lutning hållas. På så vis undviker du att eventuellt kondensvatten rinner in i fläkten.
- Om frånluftledningen dras genom svala rum (vindar och så vidare) kan det leda till kraftiga temperaturfall inom vissa områden. Då kan det bildas kondens. Det här gör att det krävs en isolering av frånluftsledningen.

## 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 installationer, 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.

# Installation

## 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.

Den anslutningsspänning som är tillåten för hällen och tillhörande anslutningseffekt hittar du på typskylten.

## Byta nätanslutningskabel

 Risk för elektriska stötar av nätspänning.

Felaktig anslutning till elnätet kan leda till elektriska stötar.

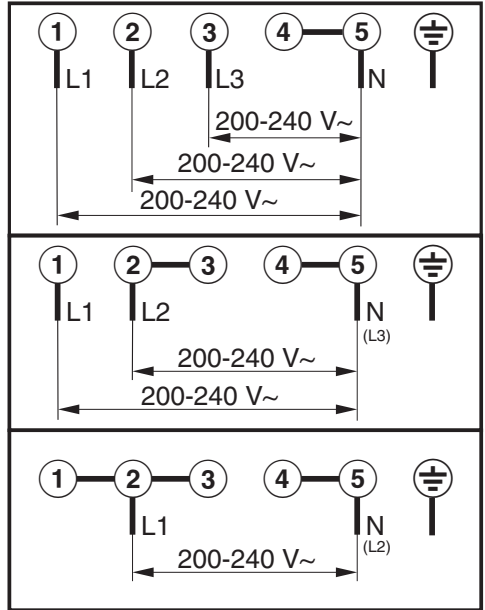
Låt endast en kvalificerad elinstallatör byta nätanslutningskabeln.

Använd vid byte av nätanslutningskabel endast kabeltypen H 05 W-F (PVC-isolerad) med lämplig diameter. Du kan beställa nätanslutningskabeln hos tillverkaren eller Miele service.

## Anslutningsschema

Alla anslutningsmöjligheter finns inte för varje installationsplats.

Beakta nationella föreskrifter och lokala bestämmelser om el.



## 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 två år.

Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.



Produktinformation som beskriver modellerna i denna bruksanvisning medföljer.

## Produktinformation elektriska hällar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Modellbeteckning</b>	KMDA 7473
Antal kokzoner och/eller områden.	4
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde	1. = 210x420 mm 2. = 210x420 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC <sub>elektrisk köksutrustning</sub> )	1. = 177,7 Wh/kg 2. = 177,8 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC <sub>elektriska hällar</sub> )	177,7 Wh/kg

# Produktinformation

## Datablad för köksfläktar för hushållsbruk

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

MIELE	
<b>Modellbeteckning</b>	KMDA 7473
Årlig energiförbrukning ( $AEC_{fläkt}$ )	31,5 kWh/år
Energieffektivitetsklass	A+
Energieffektivitetsindex ( $EEL_{fläkt}$ )	38,0
Flödesdynamisk effektivitet ( $FDE_{fläkt}$ )	35,8
Flödesdynamisk klass	
A (effektivast) till G (minst effektiv)	A
Belysningseffektivitet ( $LE_{fläkt}$ )	lx/W
Belysningseffektivitetsklass	
A (effektivast) till G (minst effektiv)	-
Fettfiltreringseffektivitet	95,1 %
Fettfiltreringseffektivitetsklass	
A (effektivast) till G (minst effektiv)	A
Uppmätt luftflödesvärde vid bästa effektivitetspunkt	321,0 m <sup>3</sup> /h
Luftflöde vid minimihastighet	195 m <sup>3</sup> /h
Luftflöde vid minimihastighet	538 m <sup>3</sup> /h
Luftflöde intensiv- eller boostinställning	615 m <sup>3</sup> /h
Max luftflöde ( $Q_{max}$ )	615 m <sup>3</sup> /h
Uppmätt lufttryck vid bästa effektivitetspunkt	494 Pa
A-viktade ljudeffektutsläpp, vid minimihastighet	41 dB
A-viktade ljudeffektutsläpp, vid maxhastighet	64 dB
Luftburet akustiskt buller för A-viktade ljudeffektutsläpp vid minimi- och maxhastighet	67 dB
Uppmätt elektrisk ineffekt vid bästa effektivitetspunkt	123,1 W
effektförbrukningen i frånläge ( $P_o$ )	W
Effektförbrukning i standby-läge ( $P_s$ )	0,22 W
Märkeffekt för belysningssystemet	0,0 W
Genomsnittlig belysning över kokytan	0 lx
Tidsökningsfaktor	0,7

# 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 / Serviceanmälan:  
08-562 29 000

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

**Tyskland**

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

KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FR-U,  
KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U