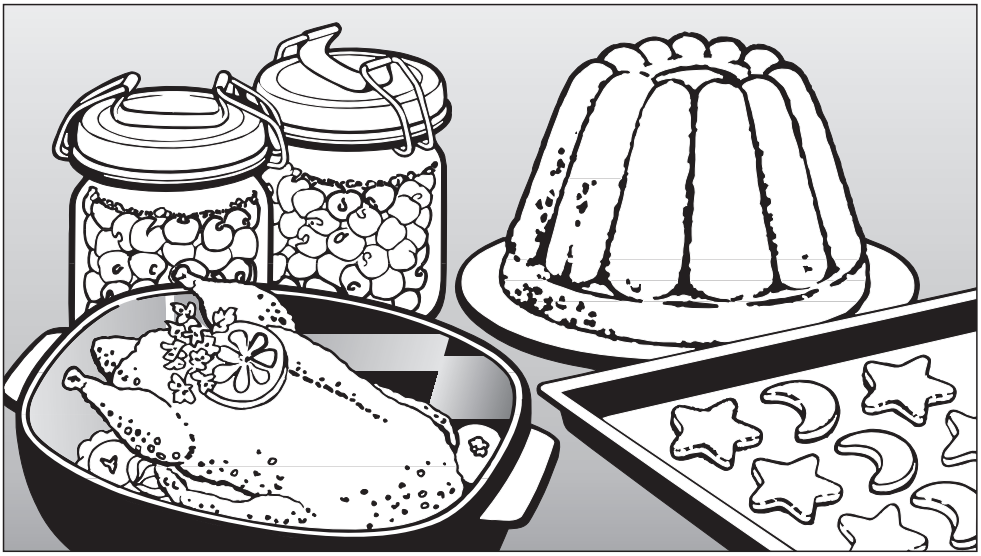
Bruksanvisning



Inbyggnadsugn

Bruksanvisningen skall **ovillkorligen** läsas innan maskinen installeras och tas i bruk.
Det är viktigt för att undvika olyckor och skador på utrustningen.

S

M.-Nr. 05 395 380

Innehållsförteckning

Leveransutförande 4
Beskrivning av ugnen 4
Tillbehör 5

Bidra till att skona miljön 6
Säkerhetsanvisningar och varningar 7
Innan utrustningen tas i bruk 10
Tidur 10
Rengöring 10

Beskrivning av ugnens värmesystem 11
Användning av ugnen 12
Vred 12
Vred för val av ugnsfunktion 12
Temperaturväljare 13
Användning av ugnen 13
Användning av funktionen ”Snabbuppvärmning” 14
Förvärmning av ugnen 14
Uppvärmning av färdiglagad mat 14

Tillbehör 15
Bakplåt, långpanna, galler 15
Teleskopvagn 15
Fettfilter 16
Ugnspannan 16
Användning av pannan 17

Tidur 18
Funktioner 18
Knappar 18
Symboler i displayen 18
Ställa klockan 19
Äggklocksfunktion 19
Automatisk avstängning av ugnen 20
Senare start 20
Kontrollera och ändra programmerade tider 21
Ta bort programmerade funktioner och tider 21
Ändra ljudsignal 21

Innehållsförteckning

Bakning 22
Tabell för bakning 24

Ugnsstekning 26
Tabell för ugnsstekning 28

Upptining i ugnen 29

Tillagning 30
Värma fördiglagad mat 31
Exmpel på färdiga rätter 32

Konservering 33

Grillning 34
Tabell för grillning 36

Testrätter 37

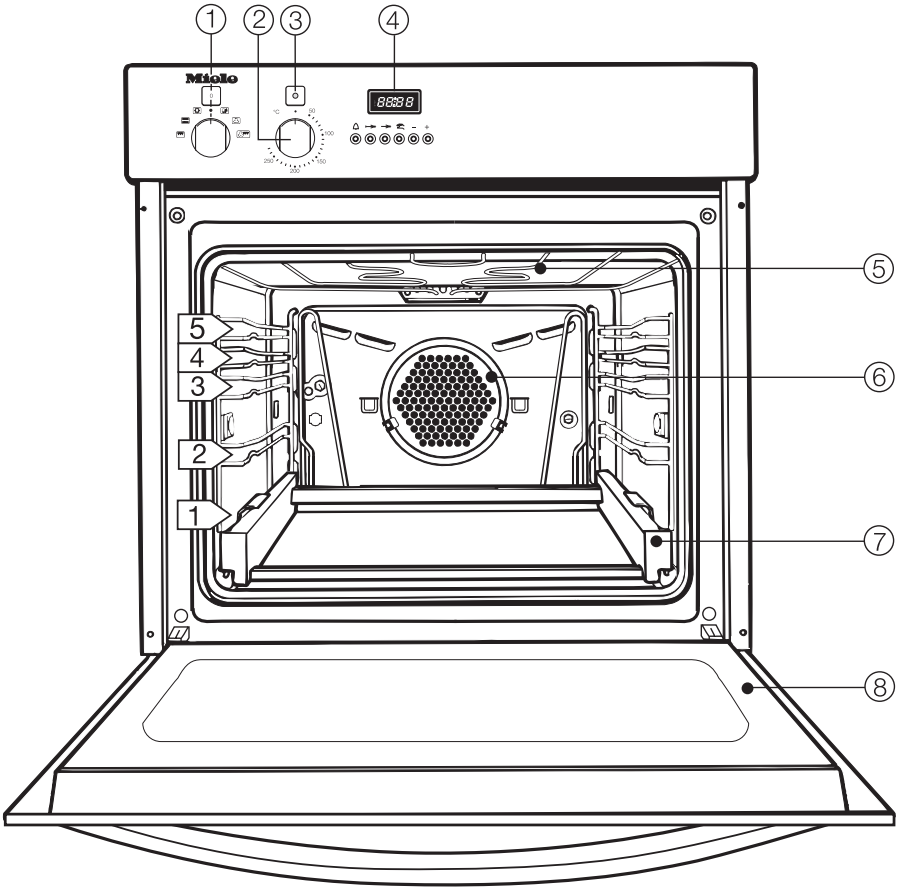
Rengöring och skötsel
Front, knappar, vred 38
Tillbehör 38
Ugnsutrymme 39
Ytan i ugnsutrymmet 39
Rengöring av emaljskikten 40
Lyfta av ugnsluckan 41
Sätta i ugnsluckan 42
Ta ut teleskopvagnen 42
Ta ut den bakre väggen 43
Fälla ned det övre värmeelementet 44

Hur man klarar av mindre störningar själv 45
Service 50
Extra tillbehör 51

Elanslutning 52
Inbyggnad av ugn 53

Leveransutförande

Beskrivning av ugnen



Manöverpanel

① Funktionsväljare för ugnen och display för ugnsfunktionerna
② Kontrollampa för ugnsvärmen
③ Temperaturväljare för ugnen
④ Tidur

Ugnsutrymme

⑤ Värmeelement för övervärme och grill
⑥ Varmluftsfläkt
⑦ Teleskopvagn med falsar, höjd 1, 2, 3, 4, 5
⑧ Ugnslucka

Tillbehör

Alla ugnar/spisar är utrustade med

– bakplåt
– långpanna
– galler
– fettfilter
– teleskopvagn
– ugnspanna HUB 60-22,
– tidur

Bidra till att skona miljön

Transportförpackning

Emballaget skyddar maskinen mot transportskador. Förpackningsmaterialen är valda med hänsyn till miljön och därför återvinningsbara.
Emballage som återförs till materialkretsloppet innebär minskad råvaruförbrukning och mindre mängder avfall.
Fråga din kommun om möjligheten att lämna in transportförpackningen för återvinning.

Hantering av uttjänad maskin

En uttjänad maskin består av material som kan återanvändas. Lämna därför om möjligt in maskinen till en återvinningsstation.

Se till att maskinen förvaras barnsäkert tills den lämnas in för återvinning.
Se även information i bruksanvisningen under rubriken ”Säkerhetsanvisningar och varningar”.

Ugnen uppfyller gällande säkerhetsföreskrifter. Ett felaktigt bruk kan leda till skador på personer och föremål.

Läs bruksanvisningen noga innan ugnen tas i bruk. Det är viktigt för att undvika olyckor och skador på föremål.

Spara bruksanvisningen och överlämna den vid eventuellt ägarbyte.

Användningsområde

Ugnen är avsedd för bakning, stekning, upptining, tillagning, konservering, torkning och grillning av livsmedel för hushållsbruk.
Annan användning sker på egen risk och kan innebära fara. Tillverkaren ansvarar inte för skador som orsakats av otillåten användning eller felaktig hantering.

Teknisk säkerhet

Innan ugnen installeras måste alla anslutningsdata (spänning och frekvens) på typskylten jämföras med dem som gäller för elnätet på installationsplatsen.
Dessa data måste ovillkorligen överensstämma för att inga skador skall uppstå på ugnen. Låt i tveksamma fall en fackman kontrollera installationen.

Ugnens elektriska säkerhet garanteras endast om den ansluts till en godkänd jordad kontakt. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsförutsättning kontrolleras. Låt i tveksamma fall en fackman kontrollera installationen. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått p g a att jordad kabel saknas eller att det uppstått ett brott på kabeln (t ex elektriska stötar).

Använd endast ugnen inbyggd. Endast då är faran att av misstag komma åt elektriska komponenter utesluten.

Öppna aldrig ugnens hölje.
Att komma åt spänningsledande anslutningar liksom att ändra i den elektriska och mekaniska konstruktionen kan vara farligt och eventuellt leda till funktionsstörningar på ugnen.

Låt endast en kvalificerad fackman utföra installations- och underhållsarbeten liksom reparationer av elektriska apparater.
Ej fackmässigt utförda installations-, underhålls- och reparationsarbeten kan medföra avsevärda risker för användaren. Tillverkaren ansvarar inte för sådana skador.

Ugnen är endast skild från elnätet i något av följande fall:

– huvudströmbrytaren är frånslagen.
– gruppsäkringarna är helt uttagna.
– anslutningskabeln är utdragen.
  Dra inte i anslutningskabeln, utan i stickkontakten (om sådan finns), för att bryta strömmen till skåpet.

Ugnen får inte anslutas till elnätet via förlängningkabel.
Används förlängningskabel garanteras inte ugnens elektriska säkerhet (t ex överhettning).

Användning

Se upp för de höga temperaturerna som kan uppstå runt ugnsutrymmet. Risk för brännskada!

Hindra barn från att komma åt ugnen när den används. Ugnen blir inte bara het på ugnsluckans glasskiva, utan även vid ångutsläppet på manöverpanelen och på grepplisten.

Ugnen

Använd grytvantar för att skjuta in eller dra ut plåt/galler och vid annan hantering i ugnsutrymmet.

När man använder över- och undervärme och när man grillar, blir det övre elementet och stänkskyddet mycket varma. Risk för brännskada!

Fäll inte ner värmeelementet för rengöring av ugnsutrymmets takplåt förrän värmeelementet svalnat. Risk för brännskada!

Tryck inte ner elementet med våld. Då kan det brytas sönder.

Använd inte plastkärl. De smälter vid höga temperaturer och kan skada ugnen.

Använd inte plåtburkar vid konservering i ugn. Det bildas ett övertryck, burkarna exploderar och skadar ugnen. Risk för olycka och skador på ugnen.

Skjut inte kokkärl eller andra föremål fram och tillbaka på ugnens botten. Ytskiktet kan skadas.

Stå/sitt inte på en öppen ugnslucka. Ställ inte heller tunga föremål på den. Ugnsluckan tål max 10 kg belastning.

Håll alltid i ugnsluckans handtag tills luckan är stängd. Annars kan luckan slå igen och under vissa omständigheter skadas. Se till att inget föremål kläms fast mellan luckan och ugnen.

Täck alltid över mat som står i ugnen efter avslutad tillagning. Maten avger fukt som kan leda till korrosion i ugnen. Dessutom undviker man att maten torkar ut.

Lägg inga djupfrysta livsmedel som t ex pizza på bakplåten /långpannan för att värma eller tillaga dem. Plåten kan vrida sig så pass mycket att den inte kan tas ut när den är varm. Varje gång plåten används vrids den ännu mer.
Använd istället gallret med bakpapper på.

Lägg aldrig aluminiumfolien i botten på ugnen med inkopplad ”Över- och undervärme”. Ställ inte stekpannor, kastruller, bakplåt eller långpanna på ugnsbottnen.

Vid användning av en långpanna av annat fabrikat, kontrollera att avståndet mellan pannans botten och ugnsbottnen är minst 6 cm.

Om dessa anvisningar inte beaktas blockeras undervärmen, vilket kan leda till sprickbildning i ugnsbottnens emalj.

Allmänt

När man vid tillagningen använder olja och fett får man p g a brandrisken inte lämna ugnen obevakad.

Använd inte ugnen för uppvärmning av rum. Genom den höga temperaturutvecklingen i ugnen kan närliggande, lättantändliga föremål fatta eld.

Om man använder en kontakt i närheten av ugnen skall man se till att sladden till den apparat man använder inte kan komma i beröring med en het platta eller klämmas fast av ugnsluckan, när den är het. Sladdens isolering kan skadas och det finns risk för stötar.

Se till att maten alltid är tillräckligt uppvärmd. Den tid som behövs beror på flera faktorer, såsom exempelvis utgångstemperatur, mängd, varans beskaffenhet och avvikelser från receptet. För att döda eventuella bakterier i maten krävs tillräcklig hög temperatur (över 70 °C) och tillräckligt lång tillagningstid (över 10 minuter). Råder osäkerhet om maträtten blivit tillräckligt varm är det bättre att välja en något längre tillagningstid.
Det är viktigt att temperaturen i maten är jämnt fördelad. Jämn temperatur uppnås genom omrörning eller genom att vända maten.

Använd aldrig ångrengörare för att rengöra ugnen. Ångan kan komma åt strömförande delar och utlösa kortslutning.

Om alkoholhaltig dryck (t ex rom, konjak, vin) används till bakning/tillagning i ugn bör man tänka på att alkoholångorna dunstar av värmen och att ångorna under ogynnsamma förhållanden kan antändas på de heta elementen i ugnen.

Tillbehör

Se till att ugnspannan inte blir överhettad.

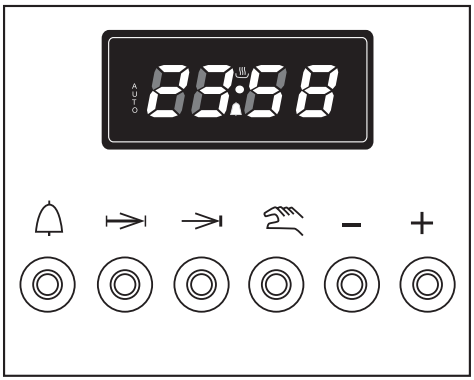
Använd endast stekredskap av plast eller trä. Ugnspannans teflonyta kan skadas av metall- eller andra vassa redskap.

Hantering av uttjänad ugn

När ugnen tjänat ut skall kontakten dras ut från elnätet och nätanslutningskabeln och kontakten göras obrukbar. Dra ut stickproppen och klipp av anslutningskabeln. Om ugnen har fast anslutning skall anslutningskabeln avlägsnas av en fackman.
Därigenom förhindras eventuellt missbruk av ugnen.

Tillverkaren kan inte göras ansvarig för skador som uppstått p g a att säkerhetsanvisningarna inte har följts.

Tidur



När utrustningen anslutits blinkar siffrorna ”0•00” och ”AUTO” i displayen.

Ställa klockan
(24-timmarsklocka)

- Tryck samtidigt på knapparna ”⇥” och ”→|”, och håll dem intryckta.

Siffrorna ”0•00” och ”AUTO” fortsätter att blinka i displayen.

- Ange tiden i timmar•minuter med knapparna ”+” eller ”–”.

När tiden har angetts fortlöper tiden i steg om en minut.

Symbolen ”≋” i displayen visar att ugnen kan användas oberoende av tiduret.

Rengöring

Ugnsutrymmet

- Torka ur **ugnsutrymmet** med varmt vatten och milt diskmedel. Torka med en ren trasa.

Stäng ugnsluckan när ugnsutrymmet har torkat.

- Diska **tillbehören**.

I en **ny ugn** uppstår det alltid lukt. Man kan bli av med lukten snabbare med hög ugnstemperatur.

Låt därför ugnen vara inkopplad på högsta temperatur under minst 1 timme:

- Vrid funktionsväljaren till ”Varmluft”.
- Ställ in den högsta temperaturen med temperaturväljaren.

Med hjälp av tiduret kan ugnen programmeras för automatiskt avstängning.

Vädra i köket när detta görs.

Varmluft

Denna värmemetod arbetar med en het luftström.

En fläkt i den bakre ugnsväggen suger upp luft från ugnsutrymmet, leder den över en cirkelformad värmekälla bakom väggen och blåser den upphettade luften genom öppningarna i ugnsväggen tillbaka in i ugnen.

Eftersom värmen på detta sätt omedelbart träffar maten, behöver ugnen inte förvärmas.
Med undantag för tillagning av rostbiff/filé och bakning av mörkt bröd då ugnen bör förvärmas.

Med denna värmemetod kan man samtidigt tillaga eller baka på flera höjdnivåer, vilket spar tid och energi.
Använder man varmluft, ställer man in ugnen på en lägre temperatur än med över-/undervärme.

Snabbuppvärmning

Vid denna funktion kopplas grillelementet, undervärmens element och fläkten in samtidigt för att ugnen så snabbt som möjligt skall värmas upp till önskad temperatur. Den inställda temperaturen är uppnådd så snart kontrollampan för ugnsvärmen släcks. Därefter måste önskad ugnsfunktion väljas med funktionsväljaren.

Över- och undervärme

Med denna konventionella värmemetod påverkas maten av värme ovanifrån och underifrån.

Ugnen behöver endast förvärmas vid
- bakning av t ex småkakor, bakverk med kort gräddningstid (upp till ca 30 min)
- bakning av ömtålig deg
- bakning av mörkt bröd
- ugnsstekning av rostbiff, filé

Grill

Den inre delen av grillelementet används vid grillning. Grillelementet blir på några få minuter rött av upphettningen och avger tillräckligt mycket infraröd strålning för att man skall kunna grilla. Förvärm grillen ca 5 minuter med ugnsluckan stängd.

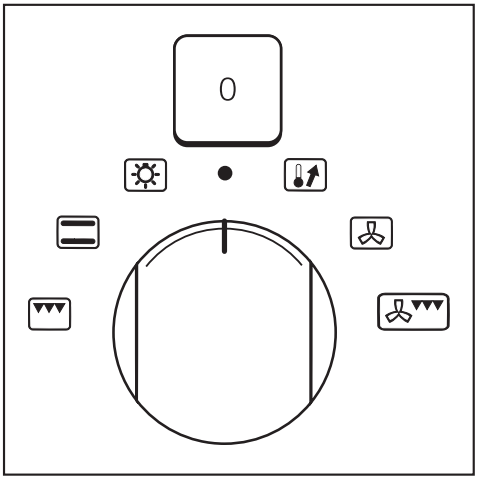
Grillning med varmluft

Vid denna funktion fördelar fläkten grillelementets värme över allt som ska grillas. Detta gör att man kan grilla vid lägre temperatur än normalt.

Vred

Ugnen styrs med hjälp av två vred, funktionsväljaren och temperaturväljaren.

Vred för val av ugnsfunktion



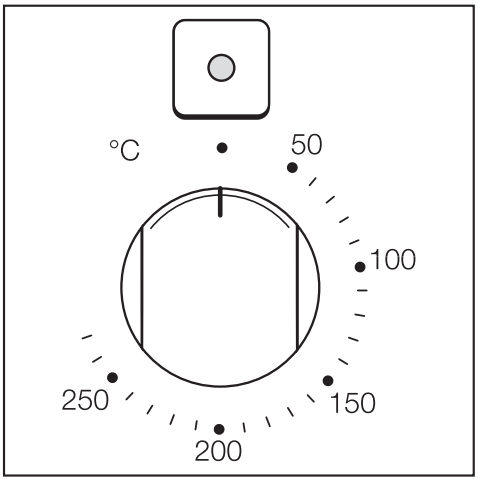
Vrid funktionsväljaren

- **åt höger** för att ställa in funktionerna ”Snabbuppvärmning”, ”Varmluft” eller ”Grillning med varmluft”.
- **åt vänster** för att ställa in funktionerna ”Belysning”, ”Över- och undervärme” och ”Grill”.

Funktionsväljaren får bara vridas åt höger eller vänster enligt ovanstående beskrivning. Funktionsväljaren förstörs om man försöker vrida den 360°.

- Belysning
  Med denna knapp kan ugnsbelysningen tändas oberoende av övriga funktioner.
- Över- och undervärme
  Med denna konventionella värmemetod påverkas maten av värme ovanifrån och underifrån.
- Grill
  För grillning av t ex kotlett, grillbiff, fågel, grillspett.
  Grillning sker med stängd ugnslucka.
- Snabbuppvärmning
  För snabbare uppvärmning av ugnen, för förbränning av ugnen.
  Förvärmning av färdiglagad mat.
- Varmluft
  För bakning / tillagning på flera nivåer samtidigt.
- Grillning med varmluft
  För grillning av tjockare grillgods som stek eller fågel.
  Grillning sker med stängd ugnslucka.

Temperaturväljare



Med temperaturväljaren ställs ugnstemperaturen in steglöst.

Temperaturväljaren får endast vridas åt höger och inte längre än till spärrläget. Väljaren förstörs annars.

När önskad temperatur har valts lyser lampan ovanför temperaturväljaren. Den lyser alltid när värmeelementet är inkopplat.

När den valda temperaturen har uppnåtts stängs elementet av. Så snart temperaturen sjunker under inställt värde kopplas elementet på igen.

Användning av ugnen

Om ugnen har tidur måste symbolen ”” lysa i displayen för att ugnen skall kunna användas oberoende av uret.
Tryck på knappen ””.

- Ställ in maten.
- Vrid funktionsväljaren till önskad funktion.
- Vrid temperaturväljaren till erforderlig temperatur.

Ta ut maten ur ugnen efter avslutad tillagning.

Det är också möjligt programmera ugnen så att tillagningen avslutas automatiskt eller startas vid ett senare tillfälle, se under ”Automatisk avstängning av ugnen”.

Användning av funktionen ”Snabbuppvärmning ”

Funktionen ”Snabbuppvärmning ” kan användas för att

– förvärma ugnen.

– värma fördiglagad mat.

Förvärmning av ugnen

Ugnen behöver bara förvärmas i vissa fall.

Med ”Varmluft ”:
– för att baka grovt bröd
– för att steka rostbiff eller filé.

Med ”Över- och undervärme ”:
– för att baka kakor, bröd med kort baktid (upp till ca 30 minuter).
– för att grädda ömtålig deg.
– för att baka grovt bröd.
– för att steka rostbiff eller filé.

Vid bakning av t ex biskvier eller småkakor skall funktionen ”Snabbuppvärmning ” inte användas under uppvärmningsfasen.

- Vrid funktionsväljaren till ”Snabbuppvärmning ”.
- Ställ in erforderlig temperatur med temperaturväljaren.

Ugnsvärmen startar.

- När kontrollampan över temperaturväljaren släcks för första gången väljer man in önskad ugnsfunktion och ställer in maten i ugnen.

Uppvärmning av färdiglagad mat

Funktionen ”Snabbuppvärmning ” kan också användas för att värma färdiga rätter som pizza och lasagne etc.

- Vrid funktionsväljaren till ”Snabbuppvärmning ”.
- Ställ in erforderlig temperatur.
- Ställ in maten i den förvärmda ugnen.

Ugnen behöver inte ställas in på en annan ugnsfunktion.

Följ livsmedelstillverkarens anvisningar på förpackningen.

Funktionen ”Snabbuppvärmning ” lämpar sig inte för traditionell bakning och tillagning.

Det är också möjligt programmera ugnen så att tillagningen avslutas automatiskt eller startas vid ett senare tillfälle, se under ”Automatisk avstängning av ugnen”.

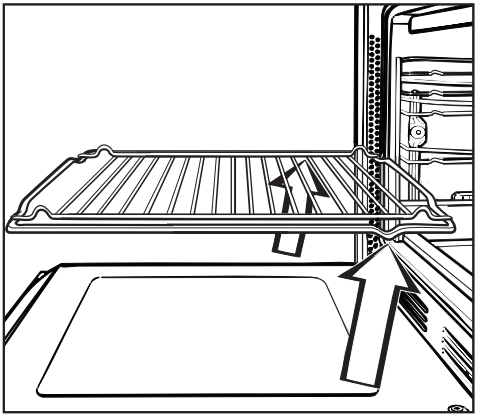
Ugnen är standardutrustad med

– bakplåt
– långpanna
– galler
– teleskopvagn
– fettfilter
– ugnspanna HUB 60-22.

Information om ytterligare tillbehör finns i avsnittet ”Extra tillbehör” i denna bruksanvisning.

Bakplåt, långpanna, galler

Bakplåten, långpannan och gallret är försedda med utdragsspärr som förhindrar att de oavsiktligt dras ut helt och hållet.

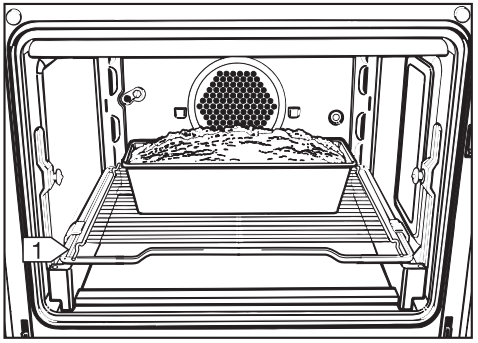


Se till att utdragsspärren alltid befinner sig längst in när tillbehören skjuts in.

Bakplåtar, långpanna och galler kan bara tas ut om de lyfts upp.

Teleskopvagn

Kontrollera att teleskopvagnen är fullständigt inskjuten när bakplåtarna, långpannan eller gallret skjuts in.

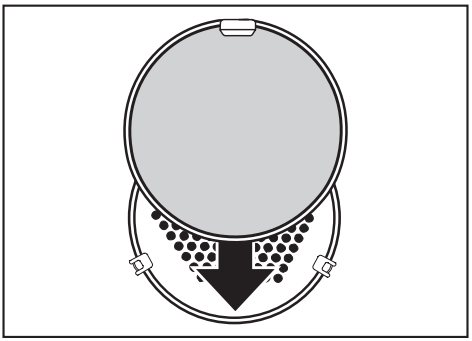


För tillagning på falshöjd 1 kan ugnsstegarna tas ut.

Ugnsutrymmet blir därmed större och även stora stekar får plats.
Ugnsstegarna blir inte smutsiga.

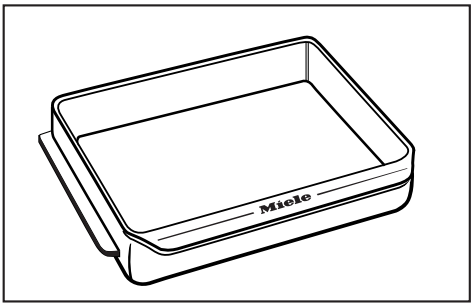
Fettfilter

Fettfiltret monteras framför fläktöppningen i ugnen vid stekning på galler eller i öppen gryta eller panna med ugnsfunktionerna ”Varmluft” eller ”Grillning med varmluft”.



Fettfiltret fångar upp fettdroppar i ugnsluften. Utrymmet bakom ugnens bakre plåt hålls då renare.

Ugnspannan



Mieles ugnspanna kan till skillnad mot ugnspannor av annat märke skjutas in direkt på ugnsstegarna. Den är precis som ugnsstegarna försedd med en utdragsspärr.

Ugnspannan är av aluminiumgods och har en **teflonbeläggning** som gör att maten inte fastnar i pannan.

Ugnspannan kan användas för att steka och tillaga gratänger i ugn. Dessutom kan den tack vare planslipad botten också användas för tillagning på glaskeramik- och gjutjärnshällar.

Ugnspannan lämpar sig inte för gashällar eftersom pannan överskrider tillåten kokkärlsstorlek för gashällar. Värmen som strömmar ut från ugnspannans botten kan skada bänkskivan eller omgivande köksinredning. Värmen kan t o m utgöra brandfara. Ugnspannan kan inte heller användas på induktionshällar eftersom pannan är av aluminium.

Beakta följande om ugnspannan används på glaskeramikhäll:
På grund av ugnspannans tyngd kan också små smutspartiklar mellan glaskeramikhällen och pannan åstadkomma repor på hällens ovansida och på undersidan av pannan.
Dra därför inte ugnspannan över glaskeramikhällen, utan lyft pannan om den skall flyttas.

I ugnar med kombinerad ugns- och mikrovågsfunktion får ugnspannan bara användas när ugnen kopplas in utan mikrovågsfunktion. Placera gallret under ugnspannan.

Användning av pannan

Tack vare teflonbeläggningen fastnar inte maten i pannan. Man behöver därför bara använda små mängder olja eller fett vid stekning och kan på så sätt tillaga kalorisnål mat.

Se till att ugnspannan inte blir överhettad.

Håll alltid ugnspannan under uppsikt om olja eller fett används vid matlagning. Olja och fett kan antändas vid överhettning. Observera brandrisken!

Tillaga maten på svag värme eller medelvärme. Om maten skall få en stekyta hettas den tomma ugnspannan först upp till en hög temperatur (se till att pannan står på hällens stekzon så att värmen fördelas jämnt över hela pannan). Sänk sedan värmen i tid.

Använd endast stekredskap av plast eller trä. Ugnspannans teflonyta kan skadas av metall- eller andra vassa redskap.

Ugnspannan lämpar sig inte för förvaring av livsmedel.
Starka såser eller mat som innehåller syra, t ex vinäger kan skada teflonytan.

Tillagning av gratänger och grytor

Den stora ugnspannan HUB 60-35 rymmer ca 8 l, den lilla pannan HUB 60-22 ca 5 l.

Ett recept för fyra personer kan

– fyrdubblas (ca) i den stora ugnspannan
– tredubblas (ca) i den lilla ugnspannan.

Tillagningstiden förlängs med ca 20 - 40 minuter i förhållande till tidsangivelsen i receptet.

Skjut in ugnspannan på nedersta falshöjden.

Om receptet inte anger någon temperatur kan man välja följande temperaturer vid följande funktioner

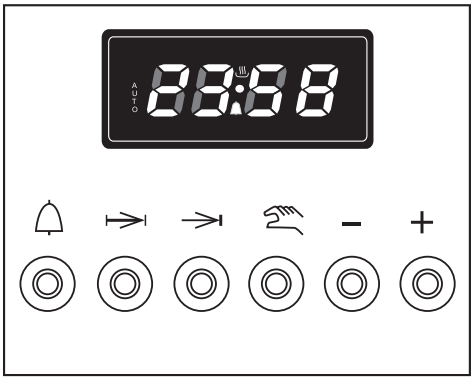
– „Varmluft" 160 – 180 °C.
– „Över- och undervärme" 180 – 210 °C.

Tillbehör

Till den lilla ugnspannan finns ett lock i rostfritt stål som kan beställas hos Mieles återförsäljare eller Mieles kundtjänst. Ange ugnspannans djup: ca 22 cm.

Tidur

Funktioner



Tiduret kan
– visa tiden på dygnet.
– automatiskt stänga av eller starta och stänga av ugnen.

Knappar

Med knapparna kan man

🔔
– ställa **äggklockan**.

⇥
– förprogrammera **hur länge** tillagningen skall pågå.

→⁞
– förprogrammera när tillagningen skall **avslutas**.

– ta bort en programmerad **funktion**
– **ändra ugnsinställningen till manuell drift** (i displayen lyser ””).

+/–
– **Ställa klockan/ändra tid**.

Symboler i displayen

Följande symboler kan visas:

🔔
– lyser när äggklockan har ställts.

AUTO
– lyser när en ugnsfunktion har förprogrammerats.

– blinkar när tillagningstiden är slut.

AUTO och
– lyser under pågående tillagning.

– lyser när ugnen kan startas oberoende av tiduret (manuell drift).

Ställa klockan

(24-timmarsklocka)

Efter det att ugnen har installerats eller efter ett strömavbrott blinkar ”0•00” och ”AUTO” i displayen.

- Tryck samtidigt på knapparna ”↦|” och ”→|”, och håll dem intryckta.

”0•00” och ”AUTO” fortsätter att blinka i displayen.

- Ange tiden i timmar•minuter med knappen ”+” eller ”–”.

Så snart knappen ”+” eller ”–” trycks börjar symbolen ”≀≀≀” lysa i displayen.

När inställningen är gjord fortlöper tiden i steg om 1 minut.

Om en funktion redan har programmerats tas den bort.

OBS!
Tiden kan också ställas in med knappen ”+” eller ”–” när knappen ”☜” har tryckts in.

Äggklocksfunktion

Tiduret har också en äggklocksfunktion. ”Äggklockan” kan ställas in oberoende av en programmerad ugnsfunktion.

Äggklockan kan ställas in på en tid mellan 1 min och 23 tim och 59 min.

Ställa äggklockan

- Tryck på knappen ”🔔”.
- Ange önskad tid med knappen ”+” i timmar•minuter.

I displayen visas ”🔔”.

När den programmerade tiden är avslutad hörs en signal under ca 7 minuter.

Genom att trycka på knappen ”🔔” kan man stänga av ljudsignalen i förtid.

Automatisk avstängning av ugnen

- Vrid funktions- och temperaturväljaren till önskad position.
- Tryck på knappen "↦|".

I displayen visas "0•00".

- Ange önskad avstängningstid i timmar•minuter med knappen "+" (max 10 tim).

I displayen lyser "AUTO".

Senare start

- Vrid funktions- och temperaturväljaren till önskad position.

Ställ först in **tillagningstiden**:

- Tryck på knappen "↦|".

I displayen visas "0•00".

- Ange sedan önskad tid med knappen "+" i timmar•minuter (max 10 tim).

Ställ sedan in **avstängningstiden**:

- Tryck på knappen "→|".

I displayen visas tiden på dygnet och den programmerade tillagningstiden.

- Ställ in avstängningstiden med knappen "+".

Ugnen stängs av och i displayen lyser "AUTO".

Beakta följande

Bakning bör inte ske med för lång fördröjning.
Degen torkar då ut och bakpulvrets/jästens effekt kan försämras.

När programmerad tillagning är avslutad

När **tillagningen** är **avslutad**

- stängs ugnsvärmen av automatiskt.
- fortsätter fläkten att gå.
- hörs en signal under ca 7 minuter.
- blinkar "AUTO".

- Tryck på knappen "".

Både ljudsignalen och den blinkande texten stängs av.

Så snart man trycker på knappen "" kopplas ugnsvärmen in igen. Se därför till att alltid stänga av ugnen.

- Vrid funktions- och temperaturväljaren till "0".

Kontrollera och ändra programmerade tider

Programmerade tider, både tider som programmerats i samband med en ugnsfunktion och äggklockans tid, kan när som helst kontrolleras.

Gör så här för att kontrollera tider

- Tryck på knappen för den tid som skall kontrolleras.

⇥I
Inställd tillagningstid eller resterande tid för pågående tillagning visas.

→I
Avstängningstiden visas

🔔
Äggklockans resterande tid visas

Gör så här för att ändra tider

- Tryck på knappen för den tid som skall ändras.
- Ställ in önskad tid med knappen ”+” eller ”–”.

Ta bort programmerade funktioner och tider

- Tryck på knappen ””.

Observera!
Så snart programmeringen är borttagen kopplas ugnsvärmen in och belysningen tänds.
Stäng därför av ugnen om den inte skall användas mer.

Ändra ljudsignal

Det finns tre olika signaler att välja mellan.

- Tryck på knappen ”–”.

Den inställda ljudsignalen hörs.

För att ändra signal trycker man på knappen ”–” inom ca 7 sek. Signalen ändras varje gång knappen trycks.

Efter ca 7 sek sparas den signal som hördes sist.

Ändra endast ljudsignal när ugnen är avstängd.

För bakning rekommenderas följande funktioner:

– Varmluft
– Över- och undervärme

Bakform

För att få ett så bra bakresultat som möjligt måste vid val av ugnsfunktion även bakformens **material** beaktas.

– **”Varmluft”**
Alla bakformar av temperaturbeständigt material kan användas.

– **”Över- och undervärme”**
Välj matta och mörka formar av svart plåt, mörk emalj, matt aluminium och även formar av värmebeständigt glas eller glaserade formar.
Använd inte ljusa formar av blankt material.
Undvik bakformar av blankt material. De reflekterar ugnens värmestrålning. Värmen får därmed svårare att nå kakan som får en ojämn eller svag bryning. Eventuellt blir kakan inte riktigt genomgräddad.

Varmluft

Man kan baka på flera **höjdnivåer** samtidigt. Följande rekommenderas:

1 plåt = falshöjd 1
2 plåtar = falshöjd 1 + 3
3 plåtar = falshöjd 1, 2 + 5

Baka inte mer än 2 plåtar frukttårtor eller annat fuktigt bröd samtidigt eftersom fuktighetshalten i ingredienserna leder till mer kondens.

Se till att fettfiltret inte befinner sig framför fläktens luftintagsöppning. Baktiden förlängs då.

Om funktionen ”Varmluft” används skall en lägre **baktemperatur** väljas än med ”Över- och undervärme”. Se temperaturangivelser i baktabellen.

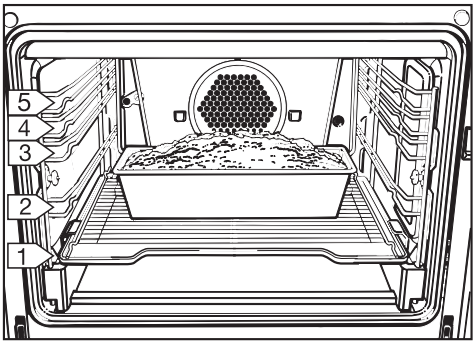
Över- och undervärme

Välj matta, mörka bakformar.
Ljusa formar av blankt material ger ett ojämnt bakresultat. Eventuellt blir kakan inte riktigt genomgräddad.

Ugnen behöver bara **förvärmas** vid bakning av
– kakor/småbröd med kort baktid (upp till ca 30 minuter)
– ömtåliga degtyper
– mörkt bröd

Välj **fals 1** eller **2**.

Baktips



Ställ in kakor i **avlånga formar** på tvären i ugnen.

Djupfrysta livsmedel som t ex pizza tillagas på galler med bakpapper och inte på bakplåten eller långpannan. Plåten kan vrida sig så pass mycket att den inte kan tas ut när den är varm. Varje gång plåten används vrids den ännu mer.

Kakor med fuktig garnering bör bakas i långpanna för att undvika nedsmutsning av ugnen.

Följ angivna temperaturer, falshöjder och baktider i ”Tabell för bakning”.

För att uppnå ett jämnt bakresultat

– är i allmänhet **medeltemperaturen** att rekommendera.

  I tabellen för bakning har högsta och lägsta temperatur angivits. Ofta ställer man in en högre temperatur än vad som anges i tabellen. Det förkortar visserligen baktiden, men bakresultatet blir ofta ojämnt.
  Eventuellt blir kakan inte riktigt genomgräddad.

– välj **falshöjd** som passar det som skall bakas och den valda ugnsfunktionen.

– kontrollera om kakan/brödet är klart efter den **kortaste baktiden** i tabellen.

  Använd trästicka.
  Om ingen deg fastnar på stickan är kakan/brödet färdigt.

Tabell för bakning

	Varmluft		
	Temperatur i °C	**Rekommenderad falshöjd**	**Tid imin**
Mjuka kakor			
Sandkaka	150 – 170	1	50 – 60
Tiger-, nötkaka (bakform)	150 – 170	1	70 – 80
Fruktkaka med fuktig garnering (bakplåt)	150 – 170	1	45 – 50
Fruktkaka (bakplåt)	150 – 170	1	35 – 45
Fruktkaka (bakform)	150 – 170	1	55 – 65
Tårtbotten [1)]	150 – 170	1	25 – 30
Småkakor [1) 3)]	150 – 170	1, 2, 5	20 – 25
Sockerkaksdeg (luftig) [3)]			
Tårta [1) 3)]	160 – 180	1	25 – 35
Tårtbotten [1) 3)]	160 – 180	1	20 – 25
Rulltårta [1) 3)]	160 – 180	1	20 – 25
Mördeg			
Tårtbotten	150 – 170	1	20 – 25
Nötkrans	150 – 170	1	45 – 55
”Streuselkuchen” (kaka garnerad med frukt och smuldegspaj)	150 – 170	1	45 – 55
Småkakor [1) 3)]	150 – 170	1, 2, 5	15 – 25
”Quarktorte” (Kesellatårta)	150 – 170	1	75 – 85
Äppelpaj med lock [1)]	150 – 170	1	55 – 70
Aprikostårta med glasyr [1)]	150 – 170	1	60 – 75
Jäsdeg			
”Streuselkuchen” (vetekaka garnerad med frukt och smuldegspaj)	150 – 170	1	35 – 45
Fruktkaka (bakplåt)	160 – 180	1	40 – 50
”Stollen” (tysk julkaka)	150 – 170	1	60 – 70
Vitt bröd	160 – 180	1	40 – 50
Fullkornsbröd [2)] (bakad med två olika temperaturer: 1+2)	230 + 170 – 190	1	20 + 40 – 50
Pizza (bakplåt) [1)]	170 – 190	1	40 – 50
Äppelknyten	150 – 170	1, 3	25 – 30
Petit-chouer [1) 3)]	160 – 180	1, 3	35 – 45
Smördeg [1)]	170 – 190	1, 3	20 – 25
Nötmaräng [1)]	120 – 140	1, 2, 5	25 – 50

Tiderna gäller, där inget annat anges, om ugnen inte är förvärmd.
Om ugnen är förvärmd förkortas tiderna med ca 10 minuter.

1) Ugnen skall förvärmas om man använder ”Över- och undervärme”.
2) Ugnen skall förvärmas om man använder ”Varmluft” och ”Över- och undervärme”.
3) Använd inte funktionen ”Snabbuppvärmning” under uppvärmningsfasen.

Över- och undervärme

Temperatur i °C	Rekommenderad falshöjd	Tid i min
160 – 180	1	50 – 60
160 – 180	1	70 – 80
180 – 200	1 eller 2	45 – 50
180 – 200	1 eller 2	35 – 45
160 – 180	1	55 – 65
180 – 200	1	20 – 25
180 – 200	2	12 – 20
180 – 200	1	20 – 30
180 – 200	1	15 – 20
190 – 210	1 eller 2	13 – 18
180 – 200	1 eller 2	15 – 20
180 – 200	2	45 – 55
180 – 200	1 eller 2	45 – 55
180 – 200	2	10 – 20
180 – 200	1	75 – 85
180 – 200	1	50 – 65
180 – 200	1	55 – 70
180 – 200	2	35 – 45
180 – 200	2	40 – 50
170 – 190	2	60 – 70
190 – 210	1 eller 2	40 – 50
250 + 180 – 200	1 eller 2	15 + 40 – 50
200 – 220	1 eller 2	40 – 50
170 – 190	1 eller 2	25 – 30
190 – 210	2	30 – 40
200 – 220	1 eller 2	20 – 25
130 – 150	2	25 – 50

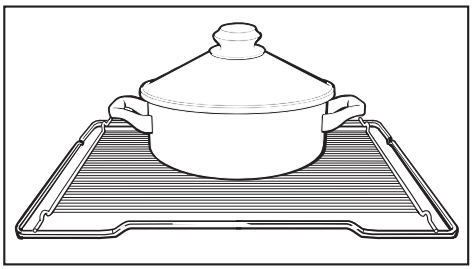
Angivelserna i tabellen är riktvärden.

Ugnsstekning

Följande funktioner rekommenderas för ugnsstekning:

– Varmluft
– Över- och undervärme

Varmluft:
För ugnsstekning på galler och i öppet kärl bör fettfiltret alltid sättas fast framför fläkten.



Köttet steks fördelaktigast i gryta.

– Köttet blir saftigt och man får tillräckligt mycket sky för att kunna tillreda en sås.

– Ugnsutrymmet blir mindre smutsigt än om man steker på galler.

Följande **stekkärl** kan användas:
Stekgryta, eldfast glasform, stekpåse, lergryta.

Kontrollera att grytan har värmebeständiga handtag.

Placera kärlet på gallret i den kalla ugnen.
Undantag: vid stekning av rostbiff och filé skallugnen förvärmas till den temperatur som finns angiven i receptet.

Välj **fals 1** för ugnsstekning.
Undantag: använd fals 2 vid ugnsstekning av fågel upp till 1 kg, rostbiff, filé, fisk med ”Över- och undervärme”.

Vid stekning med ”Varmluft” räcker det om **stektemperaturen** är ca 40°C lägre än vid stekning med ”Över- och undervärme”.

Ju större steken är desto lägre temperatur bör man välja.
Om steken väger över 3 kg, ställ in ca 10°C lägre temperatur än vad som anges i tabellen ”Tabell för ugnsstekning”. Stektiden blir visserligen något längre, men köttet blir jämnt genomstekt och får en lagom tjock stekyta.

När man steker på galler ställer man in en ca 20 °C lägre temperatur än när man steker i gryta.

Vid ugnsstekning på galler bör gallret och långpannan alltid skjutas in i ugnen samtidigt.

Stektiden beror på köttslag samt köttstyckets storlek och tjocklek.

Stektiden kan räknas ut på följande sätt

Stekens höjd gånger stektiden per cm för respektive köttslag, se tabellen nedan.

Köttslag	Tid per cm tjocklek
Nöt / vilt	15 – 18 min
Gris / kalv / lamm	12 – 15 min
Rostbiff / filé	8 – 10 min

Exempel:
Nötstek, höjd 8 cm
8 x 15 min per cm = 120 min stektid

Tips vid ugnsstekning

Ställ inte in en högre **stektemperatur** än vad som är angivet. Köttet blir visserligen brynt, men inte genomstekt.

Bryningen sker mot slutet av **stektiden**. Köttet bryns ytterligare om man tar av locket från grytan efter cirka halva stektiden.

Efter stektidens slut
Ta ut steken ur ugnen och linda in den aluminiumfolie och låt den vila ca 10 minuter.
På så sätt undviker man att alltför mycket saft rinner ut ur steken när man skär upp den.

Stekning i gryta

Krydda köttet och lägg det i grytan. Tillsätt smör-, margarinklickar eller matolja. Skall man steka en stor mager stek (2 – 3 kg) eller fet fågel (t ex gås) tillsätter man ca 1,25 dl vatten.

Stekning på galler

Krydda köttet och lägg det på gallret eller i långpannan. Lägg på några klickar smör eller margarin. Tillsätt lite vätska (vatten, buljong, grädde) under tillagningen.

Stekning av fågel

För att få knaprigt skinn kan fågeln penslas med lätt saltat vatten 10 minuter innan stektiden är slut.

Stekning av djupfryst kött

Djupfryst kött under 1,5 kg kan stekas utan att först tinas. Stektiden förlängs med ca 20 minuter per kg.

Tabell för ugnsstekning

		Rek. falshöjd	Varmluft 4)		Över- och undervärme	
			Temperatur i °C i stek-gryta 1)	Tid i min	Temperatur i °C i stek-gryta 1)	Tid i min
Nötstek	ca 1 kg	1	180 – 200	100 – 120	220 – 240	100 – 120
Oxfilé, Rostbiff 2)	ca 1 kg	1 3)	190 – 210	35 – 45	220 – 240	35 – 45
Viltstek	ca 1 kg	1	180 – 200	90 – 120	220 – 240	90 – 120
Skinkstek	ca 1 kg	1	170 – 190	100 – 120	210 – 230	100 – 120
Fläskfilé, kotlettrad	ca 1 kg	1	170 – 190	60 – 80	200 – 220	60 – 80
Kassler	ca 1 kg	1	170 – 190	60 – 70	210 – 230	60 – 70
Köttfärslimpa	ca 1 kg	1	170 – 190	50 – 60	200 – 220	50 – 60
Kalvstek	ca 1 kg	1	170 – 190	100 – 120	210 – 230	100 – 120
Lammstek	ca 1,5 kg	1	170 – 190	90 – 120	210 – 230	90 – 120
Fågel	0,8 – 1 kg	1 3)	170 – 190	50 – 60	200 – 220	50 – 60
Fågel	ca 2 kg	1	170 – 190	90 – 110	200 – 220	90 – 110
Fågel, fylld	ca 2 kg	1	170 – 190	120 – 150	200 – 220	120 – 150
Fågel	ca 4 kg	1	160 – 180	150 – 180	190 – 210	150 – 180
Fisk, hel	ca 1,5 kg	1 3)	160 – 180	35 – 55	200 – 220	35 – 55

Tiderna gäller, där inget annat anges, för ej förvärmd ugn.

1) Ställ in 20 °C lägre temperatur om steken tillagas på galler.
2) Förvärm ugnen vid användning av "Varmluft" och "Över- och undervärme".
3) Välj falshöjd 2 vid "Över- och undervärme"
4) Använd fettfilter när funktionen "Varmluft" är inkopplad.

Angivelserna i tabellen är riktvärden.

Ugnen kan också användas för upptining..

Använd ugnsfunktionen ”Varmluft” med temperaturinställning max 50 °C.

Skonsammast är upptining utan temperaturinställning. Fläkten i ugnen cirkulerar då kalluften (rumsluften).

Gör så här:

Ställ inte in någon temperatur för upptining.

– Ta ut det djupfrysta ur förpackningen och lägg det i en skål.
– Vid upptining av fågel rekommenderas upptining på galler med långpannan under. Frysvaran ligger då inte i den tinade vätskan.

Det är särskilt viktigt med hygienen vid upptining av fågel. Använd inte den tinade vätskan.

– Kött, fågel eller fisk behöver inte tinas helt innan tillagningen påbörjas. Det räcker om ytan är tillräckligt mjuk för att ta upp kryddor.

Upptiningstid för frysta matvaror

Tiden beror på frysvarans vikt och beskaffenhet:

Kyckling, 800 g . . . . . 90 – 120 min
Kött, 500 g . . . . . 60 – 90 min
Kött, 1000 g . . . . . 90 – 120 min
Stekkorv, 500 g . . . . . 30 – 50 min
Fisk, 1000 g . . . . . 60 – 90 min
Jordgubbar, 300 g . . . . . 30 – 45 min
Kaka, 500 g . . . . . 20 – 30 min
Bröd, 500 g . . . . . 30 – 40 min

Tillagning

För tillagning kan följande funktioner användas:

– Varmluft
– Över- och undervärme

Följande **kärl** är lämpliga:
eldfast glasform, porslinsform, lergryta, stekgryta med värmebeständiga handtag.

- Sätt in gallret på **fals 1** och ställ tillagningskärlet på gallret.
- Välj **ugnsfunktion** och **temperatur**:

Varmluft . . . . . 170 – 190 °C
Över- och undervärme 190 – 210 °C

Tillagningstid

Meny . . . . . 70 – 90 min
Gratäng . . . . . 40 – 60 min

Tips

– **Täck över mat**
som skall grytstekas eller fräsas, till exempel potatis, grönsaker.
Då undviker man att den blir torr.
Finns inget lock går det bra att använda aluminiumfolie.

– **Tillaga maten utan övertäckning**
om den skall ha en knaprig stekyta som till exempel kött eller gratäng.

– Vid tillagning kan **kärlen placeras ovanpå varandra**. Det understa kärlets lock vänds då upp och ned. Den mat som skall få en stekyta placeras överst.

Värma fördiglagad mat

För att värma/tillaga färdig mat (se tabellen) kan också funktionen **” Snabbuppvärmning ”** användas.

- Vrid funktionsväljaren till ”Snabbuppvärmning ”.
- Ställ in temperaturen med temperaturväljaren.
- Så snart kontrollampan över temperaturväljaren släcks, ställer man in maten i den förvärmda ugnen.

Ugnen behöver inte ställas in på en annan funktion när den inställda temperaturen har uppnåtts.

Följ anvisningarna på livsmedelsförpackningen gällande temperaturer, tillagningstsider och falshöjd.

För tillagning/värmning av färdig mat kan bara en plåt/ett galler användas åt gången. För uppvärmning av flera plåtar samtidigt väljer man funktionen ”Varmluft ”.

Djupfrysta livsmedel som t ex pizza tillagas på galler med bakpapper och inte på bakplåten eller långpannan.
Plåten kan vrida sig så pass mycket att den inte kan tas ut när den är varm. Varje gång plåten används vrids den ännu mer.

Exmpel på färdiga rätter

Rätt	Temperatur i °C	Rekommenderad falshöjd nedifrån	Tid i min	Anmärkning
Potatis-, pasta- eller grönsaksgratäng	250	1. eller 2.	20 – 25	Rätt i gratängform
Lasagne, Cannelloni	190	1. eller 2.	35 – 40	Öppnad förpackning
Baguette, fylld, Panini	200	1. eller 2.	12 – 15	Öppen på gallret med bakpapper
Pizza	200	1. eller 2.	12 – 20	Öppen på gallret med bakpapper
Minipizza	220	1. eller 2.	8 – 10	Öppen på gallret med bakpapper
Potatisplättar, rösti, kroketter	220	1. eller 2.	12 – 20	Öppen på gallret med bakpapper

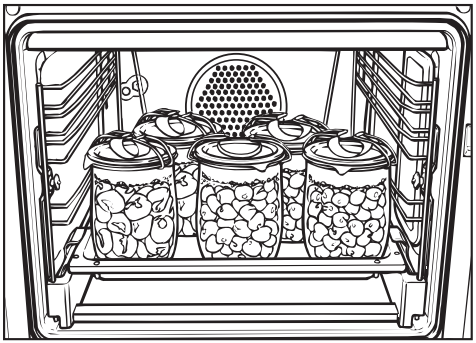
Ugnsfunktionen ”Snabbuppvärmning” lämpar sig inte för traditionell bakning och ugnsstekning.

För konservering rekommenderas funktionen ”Varmluft”.

Följande **glasburkar** är lämpliga:
– Konserveringsglas
Konserveringsglasens gummiringar kan ibland avge en obehaglig gummilukt. Genom att lägga vått hushållspapper på de preparerade glasen i ugnen minskas lukten.
– Glasburkar med skruvlock. Använd endast burkar avsedda för konservering.

Använd inte burkar av metall!

- Sätt in långpannan på **fals 1** och ställ glasburkarna i långpannan.



Man kan konservera max **5 glasburkar**.

- Välj en **temperatur** på **mellan 150 och 170 °C**.

Temperaturen är uppnådd när små luftbubblor stiger i jämn takt i alla glasburkar.

När inställd temperatur uppnåtts

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

– Vid konservering av **frukt, gurka**

- Vrid funktionsväljaren till ”Belysning”.

Låt burkarna stå kvar i ugnen ytterligare 25 – 30 minuter.

– Vid konservering av **grönsaker**

- Sänk temperaturen till 100 °C.

Fortsätt konserveringen:
Sparris, morötter . . . . . 60 – 90 minuter
Ärtor. . . . . 90 – 120 minuter

- Vrid funktionsväljaren till ”Belysning”.

Låt burkarna stå kvar i ugnen ytterligare 25 – 30 minuter.

Efter avslutad konservering

Ta ut glasburkarna ur ugnen, täck över dem och låt dem stå på en dragfri plats i ca 24 timmar.

Avlägsna klämmorna respektive tejpen och kontrollera att alla glasburkar sluter riktigt tätt.

Förvärm grillelementet ca 5 minuter med stängd ugnslucka innan grillningen.
Grilla med stängd ugnslucka. Då sparar man energi och det blir mindre os.

För grillning kan två ugnsfunktioner användas:

Grill

För platta grillvaror och för gratinering.

Grillning med varmluft

Sätt alltid fast fettfiltret framför fläkten innan denna funktion används.

För grillvaror med större diameter, t ex fågel.

Förberedning

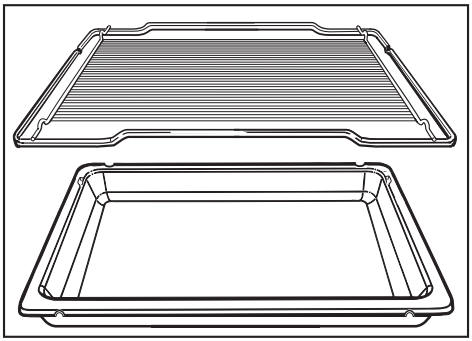
Skölj köttet snabbt under kallt, rinnande vatten. Kött i skivor bör inte saltas före grillning eftersom detta drar ut köttsaften.

Magert kött kan penslas med olja. Andra sorters fett bryns för lätt eller utvecklar rök.

Kyckling kan penslas med smör.

Platta fiskar och fisk i skivor rensar man på vanligt sätt och droppar lite citron över.

Grillning på galler



- Sätt ihop **grillanordningen** enligt bilden.
- Lägg på det som skall grillas.
- Välj önskad **funktion**.
- Ställ in **temperaturen** :

Grillrätt	Temperatur
Platt	
t ex kotlett, grillbiff	maximal
Med större diameter	
t ex fågel	240 °C

Om ytan på ett större köttstycke har brynts kraftigt under grillningen, men innertemperaturen fortfarande är för låg, kan man fortsätta grillningen med en lägre temperatur

- Förvärm grillelementet ca 5 minuter med stängd ugnslucka innan grillningen.
- Sätt in grillvarorna i ugnen.

Falshöjden för grillanordningen beror på grillvarornas höjd

platta grillvaror =
fals 3 eller 4

grillvaror med större diameter =
fals 1 eller 2

Grilltid

– Platta kött- och fiskskivor grillas ca 6 – 8 minuter på varje sida.
– Tjockare bitar kräver något längre grilltid.
– Stek, uppbundet kött ca 10 minuter per centimeter.

Tips

Grilla helst skivor av samma tjocklek samtidigt så att grilltiderna inte skiljer sig alltför mycket.

Vänd grillvarorna efter halva tiden.

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

– Är köttet mycket elastiskt så är det rött inuti (”blodigt”).
– Ger köttet efter lite grand så är det rosa inuti (”medium”).
– Ger köttet knappast efter alls är det helt genomstekt.

Tabell för grillning

Förvärm grillelementet ca 5 minuter med stängd ugnslucka innan grillningen.

Grillrätt	Rek. falshöjd	Grill		Grillning med varmluft [2]	
		Temperatur i °C	Total grilltid i min [1]	Temperatur i °C	Total grilltid i min [1]
Platta grillvaror					
Biff av nöt	3 eller 4	max	10 – 16	220	10 – 16
Grillspett	3	240	25 – 30	220	25 – 30
Grillspett med fågel	3	240	20 – 25	200 – 220	20 – 25
Schnitzel	3 eller 4	max	12 – 18	220	18 – 20
Lever	3 eller 4	max	8 – 12	220	10 – 14
Pannbiff	3 eller 4	max	14 – 20	220	16 – 20
Bratwurst	3 eller 4	max	6 – 10	220	8 – 12
Fiskfilé	3 eller 4	max	12 – 16	220	12 – 16
Forell	3 eller 4	max	16 – 20	220	20 – 25
Toast	3 eller 4	max	2 – 4	220	3 – 5
Hawaii-toast	3 eller 4	max	7 – 9	220	4 – 6
Tomater	3 eller 4	max	6 – 8	220	6 – 8
Persikohalvor	2 eller 3	max	6 – 8	220	7 – 10
Grillvaror med tjockare diameter					
Kyckling(ca 1 kg)	2	240	50 – 60	200 – 220	50 – 60
Stek	uppbundet kött, Ø 7 cm (ca 1 kg)	1	240	75 – 85	200
Fläsklägg (ca 1 kg)	1	240	100 – 120	200	100 – 120

1) Vänd grillvarorna efter halva tiden.
2) Använd fettfilter vid ”Grillning med varmluft”.

Angivelserna i tabellen är riktvärden.

Testrätter enligt DIN 44 547

Bakverk	form / bakplåtar antal	Ugns - funktion	Falshöjd nedifrån	Temperatur-inställning i °C	Baktid i min
Spritsade kakor	1 bakplåt	Varmluft	1	140	35 – 38
	2 bakplåtar	Varmluft	1, 3	140	38 – 44
	3 bakplåtar	Varmluft	1, 2, 5	140	42 – 48
	1 bakplåt	Över- o. undervärme	2	170 * förvärmd	22 – 28 + förvärmning
Sockerkaka (luftig)	Form m löstagbara kanter	Varmluft	1	170	25 – 30
	Form m löstagbara kanter	Över- o. undervärme	1	190 * förvärmd	20 – 25 + förvärmning
Vetekaka gräddad i långpanna	1 bakplåt	Varmluft	1	170	45 – 55
	2 bakplåtar	Varmluft	1, 3	170	50 – 60
	1 bakplåt	Över- o. undervärme	2	190	50 – 60

* Använd inte funktionen ”Snabbuppvärmning” under uppvärmningsasen.

Fler testrätter

Bakverk / Rätt	form / bakplåt antal	Ugns-funktion	Fals-höjd nedifrån	Temperatur-inställning i °C	Tillagnings-tid i min
Mjuk kaka	Avlång form	Varmluft	1	160	55 – 65
		Över- och undervärme	1	170	55 – 65
Anka 1700 g	Galler på långpanna	Varmluft	1	160	100 – 120
		Över- o. undervärme	1	200	100 – 120
Skinkstek 1500 g	Galler på långpanna	Varmluft	1	160	140 – 160
		Över- och undervärme	1	200	140 – 160
Varm smörgås	Galler	Grill	4	max	förvärmning: 5 min Grillning: max 90 Sek.

Front, knappar, vred

Ugnsfronten och manöverpanelen torkas av med ett milt rengöringsmedel eller med lite utspätt diskmedel.
Torka därefter torrt med en torr trasa.

Använd inte skurmedel eller hårda svampar och borstar! Ytan repas då.

För **ugn med vit front** rekommenderas rengöring efter varje användning av
– ugnshandtaget
– manöverpanelen
Använd en fuktig trasa och ett milt, fettlösande rengöringsmedel (t ex diskmedel) för att förhindra att det uppstår inbrända fläckar av fett eller andra rester som inte längre kan avlägsnas.

För **ugns med rostfri front** lämpar sig också ett milt rengöringsmedel (som inte repar) för rostfritt stål.

Använd aldrig rengöringsmedel som innehåller sand, soda, syra eller klorid.
Sådana rengöringsmedel repar ytan.

Använd gärna vårdande medel för rostfritt stål. Ugnen blir inte lika snabbt smutsig igen. Stryk ut sparsamt med medel och torka med en mjuk trasa.

Tillbehör

Teleskopvagnens skenor

Torka skenorna med en fukt trasa.

Teleskopvagnens skenor skall inte läggas i vatten eller maskindiskas.

Bakplåt, långpanna, galler, spillpanna

Dessa tillbehör diskas och torkas efter varje användning.

Om smutsen sitter fast läggs tillbehören i blöt och diskas med en mjuk borste eller disksvamp. Det går också bra att använda ett milt rengöringsmedel (som inte repar) för rostfritt stål.

Fettfilter

diskas för hand med diskmedel och varmt vatten eller i diskmaskin.

Ugnspanna

När pannan har använts kan den mesta smutsen enkelt avlägsnas med varmt vatten, diskmedel och diskborste. Om smutsen sitter fast är det lättare att få bort den om ugnspannan först blötläggs i varmt vatten och diskmedel.

Använd aldrig skurmedel eller aggressiva rengöringsmedel som grill- eller ugnsrengöringsspray, fläck- eller rostborttagningsmedel.
Sådana medel skadar teflonbeläggningen.

Ugnspannan kan också diskas i diskmaskin. Det kan hända att ugnspannans botten under vissa omständigheter blir fläckig, men detta påverkar inte pannans funktion.

Ugnsutrymme

Ytan i ugnsutrymmet

Ugnens botten, tak och sidoväggar, bakplåt och långpanna har ett ytskikt av ljusgrå **clean-emalj**.

Clean-emaljen är en särskilt härdad emalj med extremt glatt yta som är lätt att rengöra.

På grund av den glatta ytan är emaljen smutsavisande. Härigenom kan den mesta smutsen från bakning eller stekning avlägsnas miljövänligt med en svamp eller ett milt diskmedel och vatten.

Fastsittande smuts blötläggs eller skrapas bort med rengöringsskrapa. Använd därefter svamp och rengöringsmedel för rostfritt stål eller rengöringsmedel som inte repar.

Smuts som t ex fruktsaft eller kaksmet från läckande bakformar avlägsnas bäst så länge ugnen fortfarande är varm.

Fruktsaft som rinner över kan förorsaka missfärgningar i emaljen. Det kan också uppstå matta fläckar i emaljen efter stekning i långpannan.

Tack vare emaljens ljusgrå färg ger ugnsutrymmet ett ljust intryck och mycket bra överblick över maten.

Det är också lätt att se och avlägsna eventuell smuts efter det att ugnen har använts.

Den **bakre väggen** är belagd med **katalytisk emalj**.

Katalytisk emalj är ett ytskikt med självrenande effekt.

Den bakre väggen är på grund av luftcirkulationen mer utsatt för fettstänk än sidoväggarna.

Den katalytiska emaljen förbränner automatiskt olje- och fettstänk vid temperaturer över 200 °C. Ju högre temperatur desto bättre förbränningseffekt.

Katalytisk emalj klarar inte skurmedel, hårda borstar eller svampar och inte ugnsrengöringsmedel i sprayform.
Ytskiktet skadas och förlorar självreningseffekten.

På kryddrester, sockerstänk och liknande smuts har den katalytiska emaljen ingen effekt. Den sortens smuts måste avlägsnas med vatten och en mjuk borste.

Vänta därför inte för länge med att bränna ugnen eftersom olje- och fettstänk bränns fast ytterligare vid nästkommande användningstillfälle.

Rengöring av emaljskikten

Låt ugnen svalna innan den rengörs. Risk för brännskada annars!

Ugnen bör helst rengöras efter varje användningstillfälle.
Om man väntar för länge försvåras rengöringen av ugnen och kan i vissa fall bli omöjlig.

Använder man ugnsrengöringsmedel i sprayform skall tillverkarens angivelser följas.

Rengör aldrig emaljen med hård borste, hård svamp, stålull, kniv eller andra skurmedel. Emaljen skadas då.

- Ta ut tillbehören ur ugnsutrymmet.
- Rengör ytorna som är belagda med clean-emalj.
- Rengör den katalytiska emaljen på bakre väggen med diskmedel, varmt vatten och en mjuk svamp.

Använd inte skurmedel. Katalytisk emalj tål inte mekaniska påfrestningar (repor) eller ugnsspray.

Dessutom kan ugnen vid behov rengöras katalytiskt

- Välj ugnsfunktionen ”Varmluft”.
- Ställ temperaturväljaren på högsta temperaturen.

Rengöringen kan pågå olika länge, beroende på hur smutsig ugnen är, men i genomsnitt tar det ca 1 timme.

Använd gärna tiduret för att inte glömma bort att stänga av ugnen.

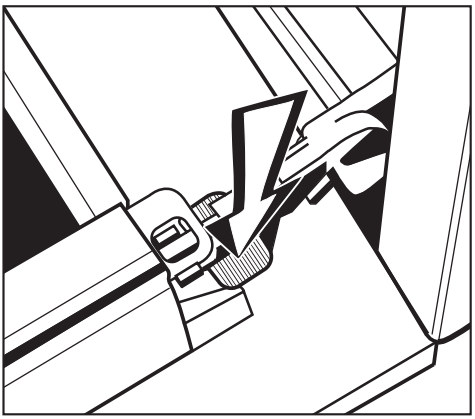
Fortsatt användning av ugnen med höga temperaturer hjälper också till att avlägsna den smuts som eventuellt är kvar.

Skulle den katalytiska emaljen ha tagit skada på grund av felbehandling eller alltför stark nedsmutsning så kan man köpa ny beläggning hos Mieles återförsäljare eller Mieles reservdelsavdelning.

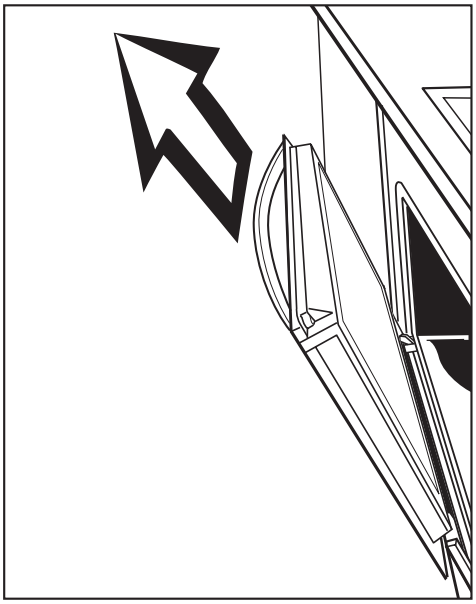
För att underlätta rengöringen kan
– ugnsluckan lyftas av
– teleskopvagnen tas ut
– bakre väggen tas ut
– värmeelementen fällas ned

Lyfta av ugnsluckan

- Öppna luckan helt.



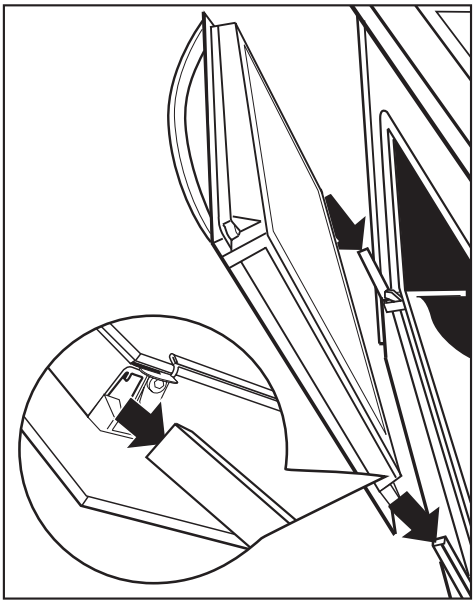
- Tryck in ugnsluckans spärrar; luckan kan nu lossas från gångjärnen.



- Fäll upp luckan så pass mycket att den kan tas bort genom att dras uppåt.

Se till att luckan inte hamnar snett och fastnar.

Sätta i ugnsluckan



- Sätt ugnsluckan på gångjärnen.

Se till att luckan inte hamnar snett och fastnar.

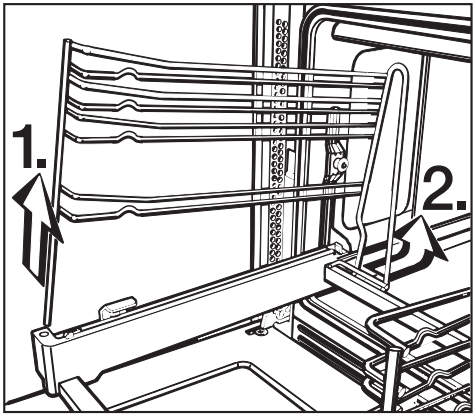
- Öppna luckan helt.
- Fäll tillbaka spärrarna.

Spärrarna måste fällas upp efter rengöringen. Annars åker gångjärnen ur spåren när luckan stängs och luckan kan skadas.

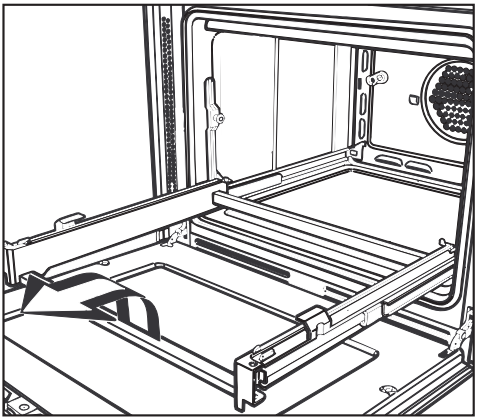
Ta ut teleskopvagnen

Tänd ugnsbelysningen.

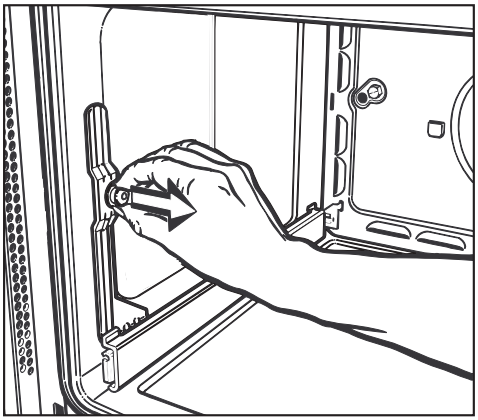
Ugnens värmeelement måste vara avstängda. Risk för brännskada annars.



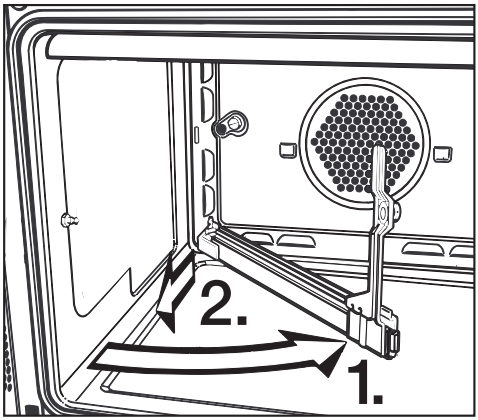
- Dra ut teleskopvagnen och ta ut ugnsstegarna.



- Ta ut teleskopvagnens ram från skenorna.



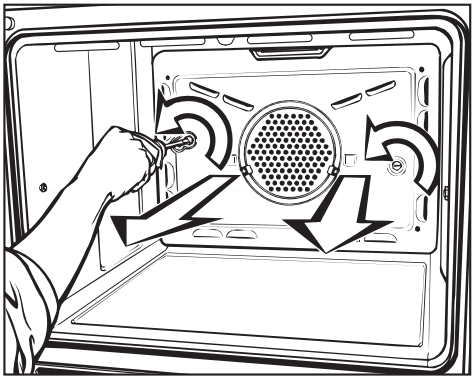
- Dra ut knoppen på ramen.



- Ta ut skenorna ur ugnen.

Återmontera delarna i omvänd ordning. Montera skenorna noggrant.

Ta ut den bakre väggen



- Lossa skruvarna på den bakre väggen och lyft ut väggen.

Ugnen får inte användas utan inbyggd bakre vägg. Avsevärd skaderisk föreligger.

Återmontera delarna i omvänd ordning. Montera dem noggrant.

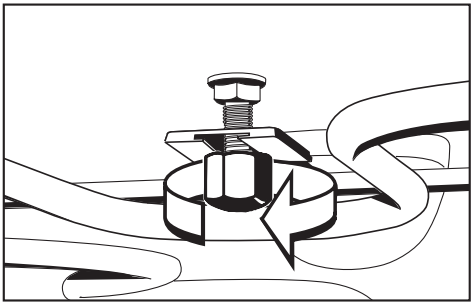
Fälla ned det övre värmeelementet

- Tänd ugnsbelysningen.

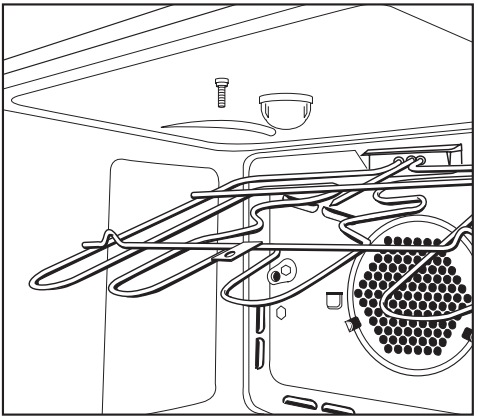
Ugnens värmeelement måste vara avstängda.
Risk för brännskada annars.

Fäll ned det övre värmeelementet först när det har svalnat tillräckligt.
Risk för brännskada annars.

- Lyft ut ugnsstegarna.



- Dra ut knoppen på värmeelementet.



- Fäll ned värmeelementet.

Tryck inte ned det med våld. Värmeelementet kan skadas.

Installations- och underhållsarbeten får endast utföras av en fackman. Ej fackmässigt utfört underhålls- eller reparationsarbete kan medföra avsevärda risker för användaren.

Genom att följa nedanstående anvisningar kan man emellertid åtgärda mindre störningar i ugnens/spisens funktioner utan att behöva anlita service.

Vad skall man göra . . .

. . . om ugnen inte blir varm?

Kontrollera

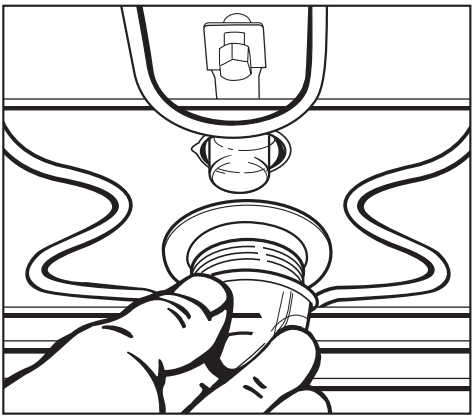
- om en funktion **och** en temperatur är inställd.
- om ”AUTO” lyser i tidurets display. Ugnen kan bara kopplas in oberoende av tiduret när symbolen ”” lyser i displayen.
  Tryck på knappen ””.
- om en säkring har gått.

. . . om värmen, men inte belysningen fungerar i ugnen?

Glödlampan är trasig.

Så här byter man lampa:

- Bryt strömmen till ugnen genom att: dra ut stickproppen eller skruva ur säkringen.



- Skruva loss kåpan och tätningen.
- Byt glödlampa:
  230 V, 25 W, E 14, temperaturbeständig upp till 300 °C.
- Skruva fast kåpan och tätningen igen.

Återmonteringen sker i omvänd ordningsföljd. Sätt fast delarna noggrant.

. . . om det hörs ett ljud efter användning av ugnen?

Detta är ingen störning.
Kalluftsfläkten är påkopplad tills ugnstemperaturen har sjunkit till en viss nivå. Därefter stängs den av automatiskt.
Temperaturen sjunker snabbare om ugnsluckan är helt eller delvis öppen.

. . . om kakan/brödet inte är färdigt efter den baktid som anges i ”Tabell” för bakning?

Kontrollera

- om rätt temperatur är inställd.
- om ni ändrat något i receptet. Tillsats av ytterligare vätska eller ägg ger en fuktig smet som kräver längre baktid.
- om fettfiltret sitter för fläkten vid bakning med ”Varmluft”. Baktiden förlängs i dessa fall med 10 – 15 minuter.

. . . om kakan/brödet blir ojämnt gräddat?

Kontrollera följande om ojämnheten är stor:

– vid bakning med ”Varmluft”:

- om för hög temperatur är inställd.
- om fettfiltret sitter framför fläkten.

– vid bakning med ”Över- och undervärme”:

- vilket material bakformen består av och vilken färg den har. Ljusa, blanka formar med tunna vägg är inte lämpliga.

. . . om rostliknande fläckar syns på den katalytiska emaljen?

Steker man på gallret så följer små mängder kryddor med varmluftströmmen och fastnar på väggarna. Sådana fläckar försvinner inte genom katalytisk rengöring utan man måste tvätta bort dem med milt diskvatten och en mjuk borste.

. . . om efter ett strömavbrott siffrorna ”0·00” och ”Auto” blinkar i tidurets display istället för tiden på dygnet?

Alla inställda tider har raderats på grund av strömavbrottet.

- Ställ in klockan och eventuella förprogrammerade tillagningstider igen.

. . . om siffrorna ”0·00” visas i displayen när ljudsignalen stängs av?

Detta är ingen störning
Efter en kort stund visas tiden i displayen igen.

. . . om ”AUTO” blinkar i displayen?

Det kan innebära att ett felaktigt val har gjorts

– ologiskt val av tillagning.

– klockan har ställts eller tiden ändrats vid förprogrammerad tillagning.

– ljudsignalen har stängts av med knapparna ”↦|” och ”→|”.

. . . om det förekommer matos mellan ugnsluckans glasskivor?

Ugnsluckan är tätat runtom för att skydda mot inträngade matos.

Skulle det ändå ha kommit in os mellan glasskivorna kan ugnsluckan tas isär så att insidan på glasskivorna kan rengöras.

Använd inte skurmedel, hårda svampar eller borstar för att rengöra glasskivorna. Ytan repas då.

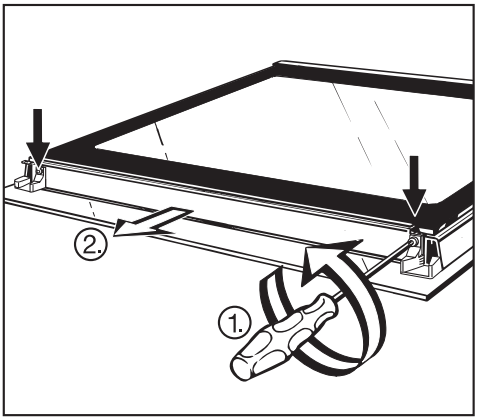
Använd inte ugnsspray. Aluminiumlisternas ytskikt skadas.

Se till att glasskivorna sätts tillbaka rätt efter rengöringen. Glasskivornas sidor har olika skikt. Sidorna som är vända mot ugnen reflekterar värmen.

Lägg luckan på ett mjukt underlag (t ex en diskhandduk) för att undvika repor. Ugnshandtaget läggs lämpligen intill bordskanten så att glasskivan ligger platt på bordet och inte kan brytas sönder vid rengöringen.

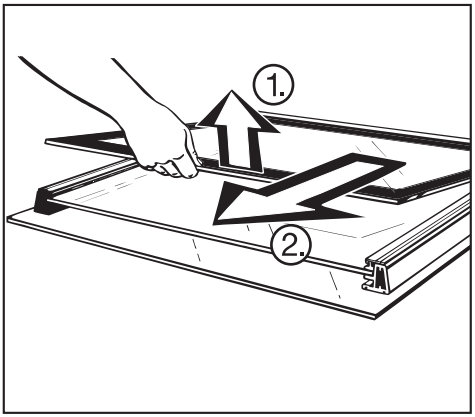
Lägg de uttagna glasskivorna på en säker plats så att de inte går sönder.

- Avlägsna alltid ugnsluckan innan den demonteras.



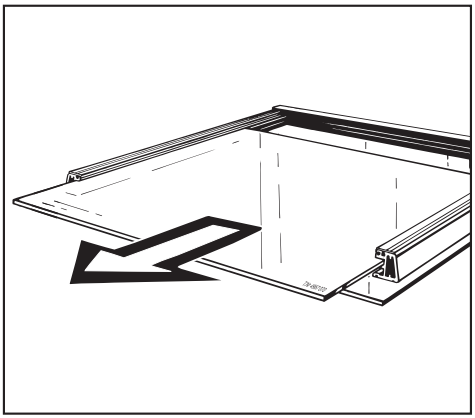
Beroende på modell är ugnsluckan uppbyggd av två eller tre skivor.

- Lossa skruvarna med en torx-skruvmejsel och dra ut spåren, list och tätning.



- Lyft innerskivan **en aning** och dra ut den.

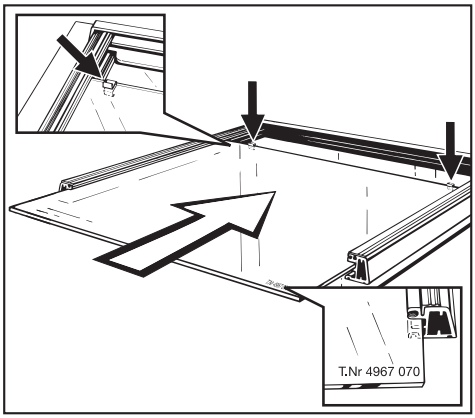
På **ugnslucka med tre skivor** kan också den mittersta glasskivan tas ut.



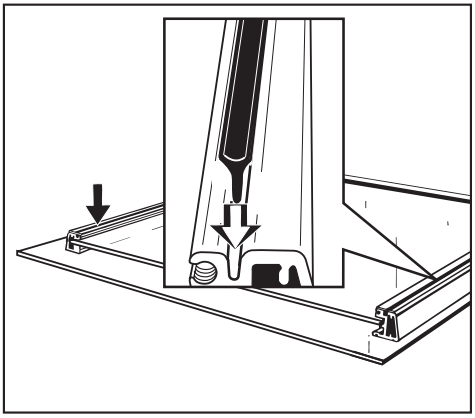
- Dra ut skivan enligt bilden ovan.

Eventuellt kan tätningslisterna lossa. De befinner sig på höger och vänster sida om skivans borte ände, nära skenorna. Dessa lister hindrar glasskivan från att glida i ramen.

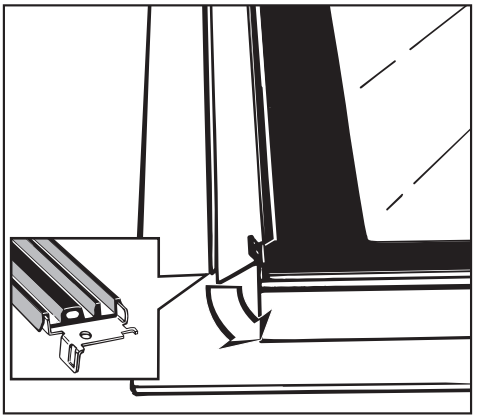
- Rengör skivorna och andra lösa delar och återmontera luckan:



- Skjut in den mittersta skivan (om sådan förekommer) nästan helt, materialnumret nedtill till höger måste kunna läsas. Sätt fast tätningslisterna och skjut in skivan helt.

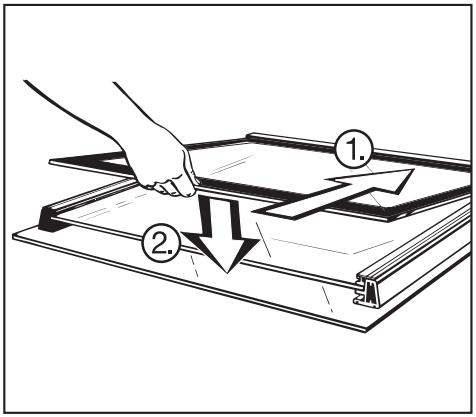


- Lägg sidotätningarna för innerskivan i de därför avsedda spåren.

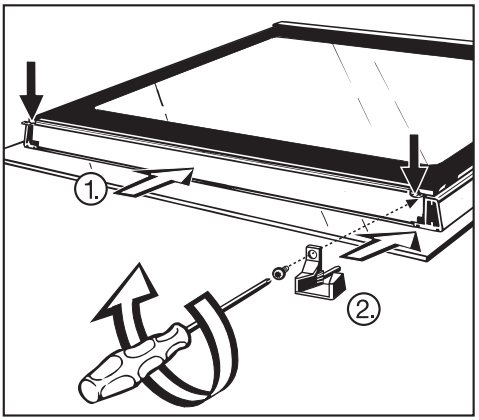


- Sätt listen och tätningen framför glasskivan.

Kontrollera att tätningen sitter rätt. Det förhindrar matos från att komma in mellan glasskivorna.



- Sätt i innerskivan med påtryckta kanten nedåt.
  Se till att sidotätningarna inte glider och skivan skjuts in så långt som möjligt.



- Sätt fast skenorna och skruva fast listen igen..

Service

Om det uppstår störningar ni inte själv klarar av, ber vi er kontakta

– Mieles återförsäljare

eller

– Miele service

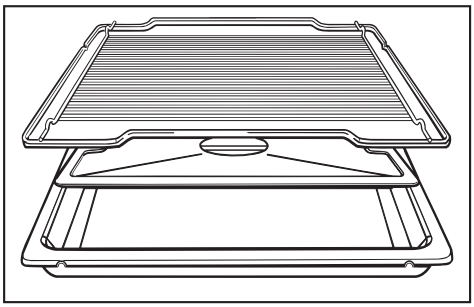
Uppgifter om auktoriserade serviceverkstäder, se telefonkatalogens gula sidor under rubriken ”Hushållsutrustning, Vitvaror - Service”.

Vid kontakt med service, var god uppge alltid maskinmodell (typ) och maskinnummer.

Dessa uppgifter framgår av typskylten som syns när ugnsluckan öppnas. Typ skylten finns längst ned till höger under ugnsutrymmet.

Tillbehör kan beställas hos Mieles återförsäljare eller Mieles kundtjänst.

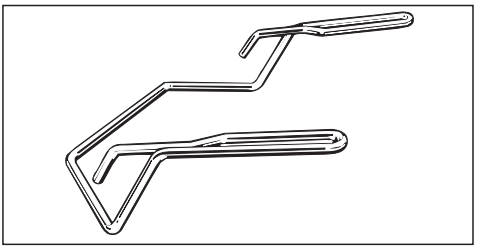
Spillpanna

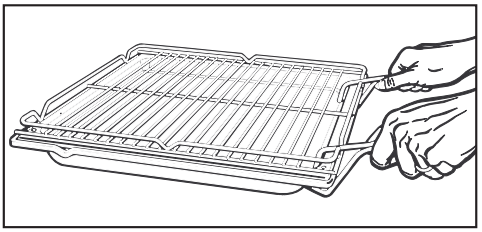


Insatsen placeras i långpannan för grillning.

Spillpannan ser till att den utrinnande köttsaften samlas i långpannan, utan att bränna fast. Efter grillningen kan köttsaften på så sätt komma till användning.

Grepp





för att ta ut eller skjuta in långpanna, bakplåt eller galler.

Ugnspanna

Mieles ugnspanna finns också i en större modell med 35 cm djup.

Elanslutning

Av säkerhetsskäl är det mycket viktigt att gällande installationsnormer och föreskrifter följs noggrant. Därför skall elinstallationen utföras av en behörig fackman.

Anslutning med trefas stickpropp rekommenderas då detta underlättar eventuell framtida service.

Om kontakten inte är tillgänglig eller om ugnen skall ha **fast anslutning** måste anslutningen på installationsplatsen vara jordad eller installerad enligt gällande föreskrifter.

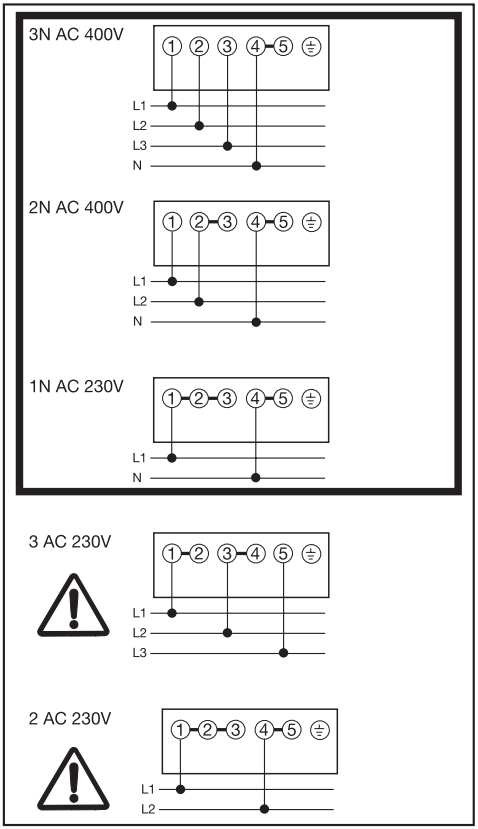
Erforderliga **anslutningsdata** framgår av typskylten som finns under ugnsutrymmet (ugnsluckan måste öppnas). Uppgifterna på typskylten måste överensstämma med dem som gäller för elnätet på installationsplatsen.

Vid kontakt med Mieles återförsäljare eller Miele service bör alltid ugnens volttal (spänning) samt modell (typ) och tillverkningsnummer uppges.

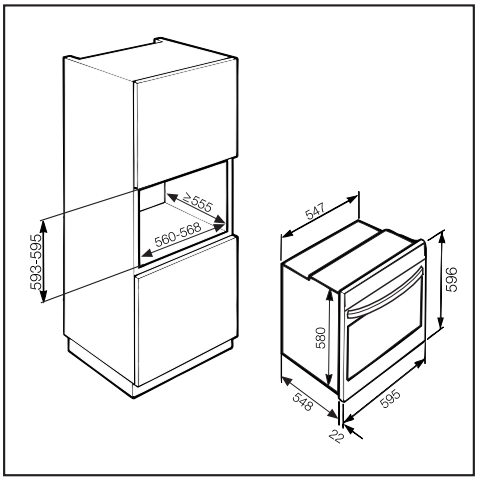
Ugnen levereras med en ca 1,5 m lång anslutningsklar kabel för anslutning till 1~ 230 V.

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

Anslutningseffekten framgår av typskylten.

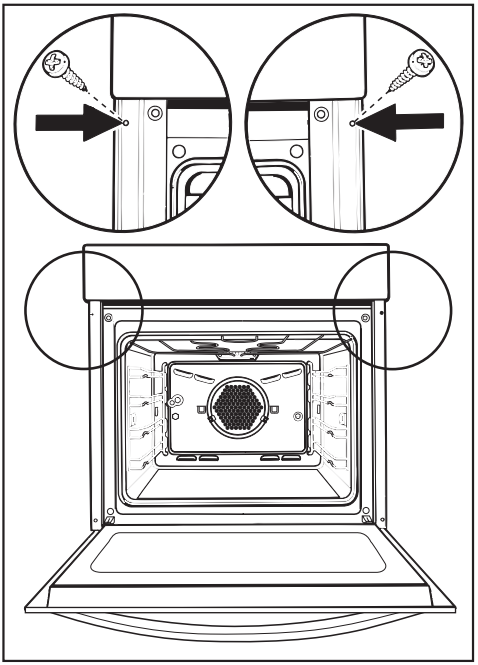


Om ugnen skall byggas in i ett underskåp måste den befintliga mellanbottnen förses med en tillräckligt stor ventilationsöppning.
Öppningen måste vara minst 150 cm^2. Förslagsvis en ca 30 x 600 mm bred öppning längs den bakre skåpväggen.



Bryt strömmen till ugnen.

- Anslut ugnen till elnätet.
- Skjut in ugnen ända fram till listen med ångutsläpp. Rikta ugnen.



- Öppna ugnsluckan och skruva fast ugnen med två skruvar i skåpets sidoväggar.

Ugnen får endast användas när den är inbyggd.

Miele

Miele AB
Industrivägen 20, Box 1397, 171 27 Solna
Tel 08-562 29 000, fax 08-562 29 429

Miele AB
Lisa Sass gata 1, 422 53 Hisings Backa
Tel 031-742 12 90, fax 031-742 12 99

Miele AB
Kronborgsvägen 7 A, 217 42 Malmö
Tel 040-98 77 70, fax 040-91 99 30

Internet: www.miele.se
E-post: info@miele.se

Med reservation för ändringar / 22 / 000 S – 4999

M.-Nr. 05 395 380 (H 316 BT – 100)

Detta papper består av pappersmassa som har blekts utan klor. Härigenom skonas miljön.