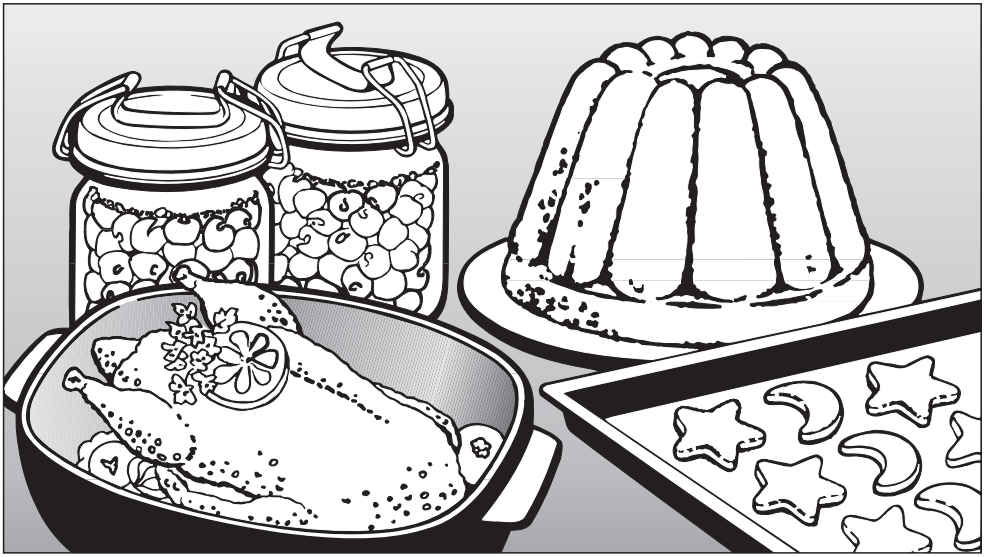
Bruksanvisning



Inbyggnadsugn
H 3140 B

S

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

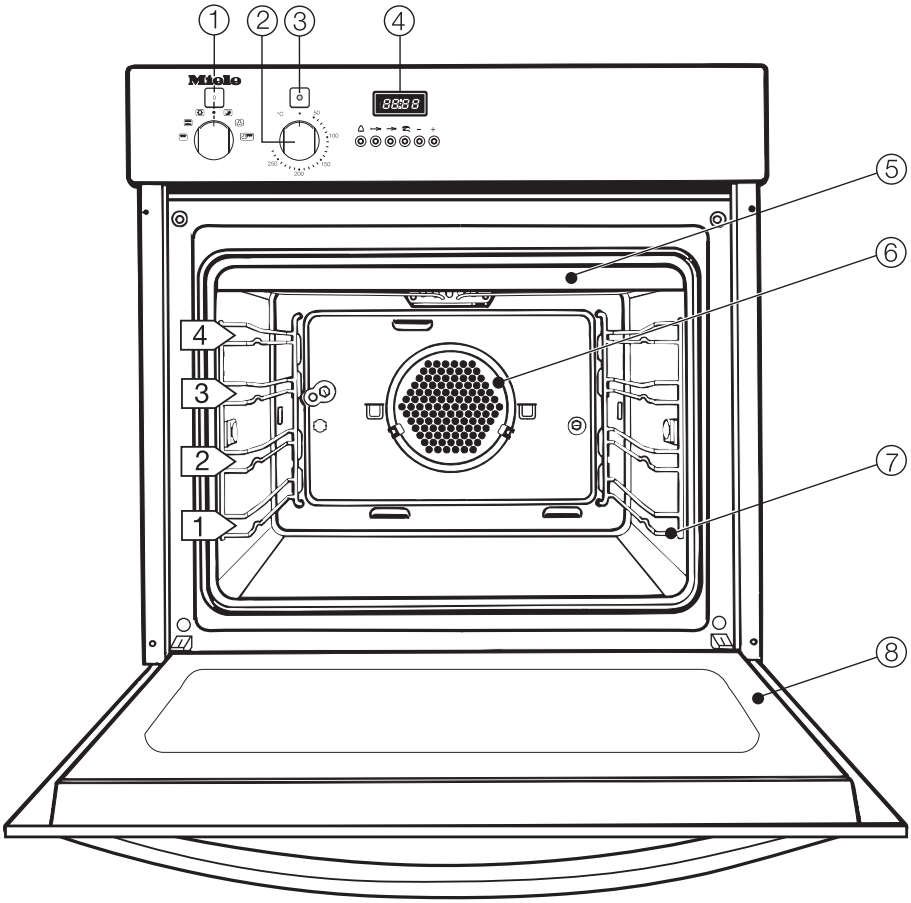
M.-Nr. 06 237 570

Innehållsförteckning

Beskrivning av ugnen 5
Utrustning 6
Tillbehör 7
Bakplåtar, långpanna och ugnsgaller 7
Fettfilter 7
Bidra till att skona miljön 8
Säkerhetsanvisningar och varningar 9
Innan ugnen tas i bruk första gången 13
Ställa klockan 13
Första gången ugnen rengörs och används 13
Värmesystem i ugnen 15
Användning av ugnen 16
Vred 16
Vred för val av ugnsfunktion 16
Temperaturväljare 17
Använda ugnen 17
Använda funktionen "Snabbuppvärmning" 18
Förvärma ugnen 18
Tillaga färdiga rätter 18
Tidur 19
Manöverpanel 19
Användningsprincip 19
Ställa klockan 20
Ställa äggklockan 20
Kontrollera och ändra äggklockans tid 20
Radera äggklockans tid 20
Ändra ljudsignal 21
Programmera tillagning 21
Automatisk avstängning 21
Tillaga med tidsfördröjning 21
Kontrollera och ändra valda tider 22
Radera programmerade tillagningstider 22
Bakning 23
Tabell för bakning 26
Ugnsstekning 28
Tabell för ugnsstekning 30

Innehållsförteckning

Grillning 31
Tabell för grillning 33
Konservering 34
Upptining i ugnen 35
Tillagning 36
Tillagning av färdiga rätter 36
Exempel på färdiga rätter 37
Testrätter/energieffektivitetsklass 38
Rengöring och skötsel 39
Front, knappar och vred 39
Ugnsgaller och ugnsstegar 40
Fettfilter 40
Rengöring av PerfektClean-emalj 41
Katalytisk emalj 43
Ugnsutrymme 45
Avlägsna ugnsluckan 45
Sätta tillbaka ugnsluckan 47
Ta ut ugnsstegarna 48
Fälla ned övervärmeelementet 48
Ta ut den bakre väggen och ta ut takplåten 49
Hur man klarar av mindre störningar själv 50
Miele service 55
Extra tillbehör 56
Elanslutning 58
Inbyggnad av ugn 59



Manöverpanel *

① Programväljare för ugnsfunktioner
② Temperaturväljare
③ Lampa för ugnsvärme
④ Tidur *

Ugnsutrymme

⑤ Värmeelement för övervärme och grill med takplåt
⑥ Ventilationsöppning för fläkten
⑦ Ugnsstegar med falshöjderna 1, 2, 3, 4
⑧ Ugnslucka

* beroende på modell

Utrustning

Ugnsstyrning

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

Hos ugnar med tidur möjliggör den dessutom följande funktioner:

– klockan,

– äggklockan,

– den automatiska till- och frånkopplingen av ugnsfunktioner.

Ångkylsystem

Så snart ugnen kopplas in startar kylfläkten automatiskt. Kylfläkten ser till att den heta ångan i ugnsutrymmet blandas med den kalla rumsluften och kyls ned innan den släpps ut mellan ugnsluckan och manöverpanelen.

Efter avslutat ugnsprogram fortsätter kylfläkten vara inkopplad en stund så att det inte blir kvar någon luftfuktighet i ugnsutrymmet, på manöverpanelen eller på köksskåpet. Kylfläkten stängs av automatiskt när ugnsutrymmet kylts ned till en viss temperatur.

PerfectClean-ytor

Följande delar har PerfectClean-yta:

– Ugnsutrymme

– Bakplåtar

– Långpanna

– Ugnsgaller och

– Ugnsstegar

Ytskiktet förhindrar att maten bränns fast och underlättar rengöringen.
Följ anvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel".

Katalytiskt emaljerade ytor

Den bakre väggen och takplåten har en yta av mörkgrå katalytisk emalj som vid höga temperaturer är självrengörande när det gäller olje- och fettstänk.

Det underlättar rengöringen av dessa svårtillgängliga utrymmen i ugnen.
Följ anvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel".

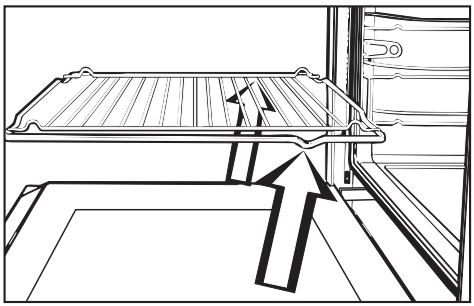
Tillbehör

Nedan följer en förteckning över ugnens standardutrustning.

Ytterligare tillbehör finns att köpa hos Mieles återförsäljare eller Mieles reservdelsavdelning. Information om dessa extra tillbehör finns i avsnittet med samma namn.

Bakplåtar, långpanna och ugnsgaller

Bakplåtarna, långpannan och ugnsgaller 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.

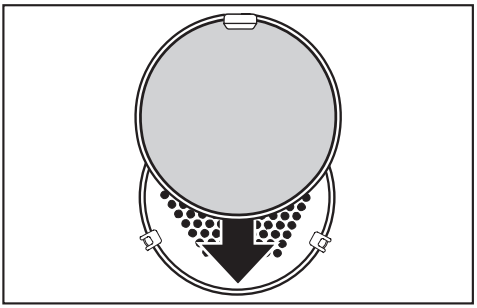
Bakplåtar, långpanna och ugnsgaller kan bara tas ut om de lyfts upp.

Fettfilter

Fettfiltret måste anbringas framför varmluftsfläkten vid stekning på galler och i kokkärl eller ugnspanna utan lock:

– med "Varmluft".

– med "Grillning med varmluft".



De fettdroppar som transporteras av varmluften fångas upp av fettfiltret. Ugnsutrymmet hålls på så sätt rent. Samma sak gäller utrymmet bakom den bakre ugnsväggen.

Sätt inte i fettfiltret vid bakning. Baktiden förlängs då.

Bidra till att skona miljön

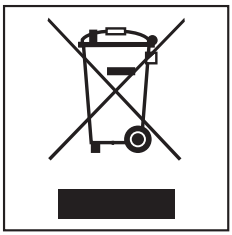
Transportförpackning

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

Elektriska och elektroniska maskiner som tjänat ut består av material som kan återanvändas. De innehåller dock även skadligt material som är nödvändigt för maskinernas funktion och säkerhet. Om detta slängs i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det leda till hälsorisker eller skador på miljön. Lämna därför på inga villkor den uttjänade maskinen i hushållsavfallet.



Lämna istället in uttjänade elektriska och elektroniska maskiner till en återvinningsstation.

Se till att den uttjänade maskinen förvaras barnsäkert tills den lämnas in för omhändertagande. Se även information i denna bruksanvisning under avsnittet "Säkerhetsanvisningar och varningar".

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

Läs bruksanvisningen noga innan ugnen tas i bruk. Den innehåller viktig information om maskinens inbyggnad, säkerhet, användning och skötsel. Därigenom förhindras olyckor samt skador på ugnen.

Spara bruksanvisningen och överlämna den vid eventuellt ägarbyte.

Användningsområde

Ugnen är avsedd för upptining, värmning, tillagning, bakning, stekning, grillning och konservering livsmedel för hushållsbruk. All annan användning är otillåten kan innebära fara för användaren. Tillverkaren ansvarar inte för skador orsakade av att ugnen har använts på annat sätt än den är avsedd för eller på ett felaktigt sätt.

Låt barn använda ugnen bara under förutsättning att de känner till hur man använder den på ett säkert sätt. Barn måste kunna förstå risken med att använda ugnen på ett felaktigt sätt om de skall handskas med ugnen.

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 maskinen. Låt i tveksamma fall en elinstallatör kontrollera installationen.

Ugnens elektriska säkerhet garanteras endast om den ansluts till ett jordat eluttag som är installerat enligt gällande föreskrifter. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsförutsättning är uppfylld. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att jordad kabel saknas eller att det uppstått ett brott på kabeln (t ex elektriska stötar).

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

Öppna aldrig ugnens hölje. Kontakt med strömförande anslutningar och ändring av ugnens elektriska och mekaniska konstruktionen kan leda till funktionsstörningar.

Installations-, underhålls- och reparationsarbeten skall endast utföras av en fackman.
Ej fackmässigt utförda installations- och underhållsarbeten kan medföra allvarlig fara för användaren, för vilka tillverkaren inte ansvarar.

Maskinen är bara spänningsfri i något av följande fall:

– Huvudströmmen är avstängd eller
– Säkringen är urskruvad
– Anslutningskabeln är skild från elnätet.
  Dra inte i anslutningskabeln, utan i stickproppen, för att bryta strömmen till ugnen.

Ugnen får inte anslutas till elnätet via förlängningskabel. Används förlängningskabel garanteras inte säker drift. (Det finns t ex risk för överhettning).

Inbyggnad och montering av ugnen på uppställningsplatser som inte är fasta (t ex båtar) får bara utföras av en fackman om det är säkerställt att förutsättningarna på platsen medger en säker användning av ugnen.

Användning

Se upp! Risk för brännskada!
I ugnen uppstår höga temperaturer!

Se därför till att barn inte kommer åt ugnen när den är inkopplad.
Barn har känsligare hud och reagerar mer än vuxna på höga temperaturer.
Ugnen blir varm på luckglaset, vid ångutsläppet och på manöverpanelen.

Ugn

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.
Värmeelementet kan skadas.

Använd inte tillagningskärl av plast eller aluminiumfolie. Dessa material kan smälta vid höga temperaturer. Ugnen kan skadas.

Konservera inga burkar i ugnen.
Det uppstår ett övertryck. Behållarna kan de explodera. Risk för personskador 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 och ställ inga tunga föremål på den. Luckan kan skadas. Ugnsluckan tål max 15 kg belastning.

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.

Stäng inte av ugnen om restvärmen skall användas.
Låt programväljaren för ugnsfunktioner stå på den valda funktionen och välj den lägsta temperaturen.

Men stäng inte av ugnen. Luftfuktigheten ökar och det bildas imma på manöverpanelen och droppar under bänkskivan eller så kan det bildas imma på kökssnickerierna.

Kondensvatten kan

– skada kökssnickerier / bänkskiva.

– åstadkomma korrosion i ugnen.

Tillaga djupfrysta kakor eller pizza på ugnsgallret med bakpapper under och inte på bakplåten eller i långpanna.
Plåtar och pannor kan blir så skeva att de inte kan dras ut när de är varma. Varje gång de används blir de ytterligare något skevare.
Djupfrysta produkter som pommes frites, kroketter eller liknande kan tillagas på bakplåt eller i långpanna.

Häll aldrig vatten på bakplåten eller långpannan i ugnen så länge de fortfarande är varma. Det bildas ånga som gör att man kan skålla sig och emaljen kan skadas genom temperaturväxlingen.

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. Det kan leda till sprickbildning i ugnsbottnens emalj.

I handeln finns ugnsskydd av aluminiumfolie som ska skydda ugnen mot stänk och smuts och förenkla rengöringen. Vid användning av sådana folier förändras stek- och bakresultaten väsentligt.
Samtidigt kan ugnen skadas (t ex pga för hög värmelagring).

Allmänt

Håll alltid ugnen under uppsikt om olja eller fett används vid matlagning. Olja och fett kan självantända. Brandrisk!

Använd inte ugnen för att värma upp rum. De höga temperaturerna kan få lättantändliga föremål i ugnens närhet att börja brinna.

Se till att maten alltid är tillräckligt uppvärmd. Den erforderliga tiden beror på många faktorer som t ex matens utgångstemperatur, mängd, varans beskaffenhet och avvikelser från receptet.
För att döda eventuella bakterier i maten krävs tillräckligt hög temperatur (> 70 °C) och tillräckligt lång tid (> 10 min) i ugnen. Råder osäkerhet om maträtten blivit tillräckligt varm är det bättre att välja en något längre tid i ugnen.
Det är viktigt att maträttens temperatur är jämt fördelad. Vänd maten eller rör om.

Om ett uttag i ugnen närhet används skall man se till att elkabeln till den elektriska apparat som används inte kommer åt det varma ugnen. Anslutningsledningens isolering kan skadas. Risk för elektriska stötar!

Använd inte ångrengöringsapparat för att rengöra ugnen.
Ångan kan komma åt strömförande delar och utlösa kortslutning.

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

Hantering av uttjänad maskin

En maskin som tjänat ut skall göras obrukbar. Dra ut stickproppen och klipp av anslutningskabeln. Låt en fackman avlägsna kabel med fast anslutning.
Härigenom förhindras att ugnen används för andra ändamål än den är avsedd för.

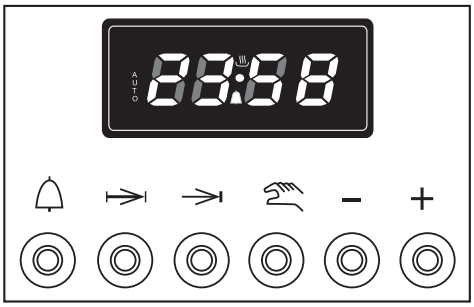
Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att säkerhetsanvisningarna och varningarna inte har följts.

Innan ugnen tas i bruk efter installationen bör man **först ställa klockan**.

Därefter bör **ugnen rengöras** och värmas upp en gång så att otrevlig lukt som uppstår första gången ugnen blir varm försvinner snabbare.

Ställa klockan

När ugnen är ansluten blinkar "0•00" och "AUTO" i tidurets display.



- Tryck på knappen "".
- Ställ klockan med knapparna "+" eller "-", ange timmar•minuter så länge punkten "•" blinkar i displayen. Tiduret har 24-timmars display.

När klockan är ställd visas tiden i steg om en minut.

Symbolen "" över punkten "•" visar att ugnen kan användas oberoende av tidur.

Första gången ugnen rengörs och används

Avlägsna
- eventuella klisteretiketter från bakplåtar, långpanna eller ugnsbotten.
- eventuella distanshållare av kork på sidan ovanför ugnsutrymmet.
- eventuell skyddsfolie från maskinens front.

Följ anvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel".

Innan ugnen används bör

– **tillbehören** avlägsnas från ugnsutrymmet och rengöras,

– **ugnen hettas upp (tom)** så att otrevlig lukt som uppstår första gången ugnen blir varm försvinner snabbare.

Innan ugnen tas i bruk första gången

- Innan ugnen hettas upp bör ugnsutrymmet rengöras med en fuktig trasa från eventuellt damm och rester från emballaget.
- Tryck ut program- och temperaturväljaren.
- Vrid programväljaren till snabbuppvärmning .
- Ställ in den högsta temperaturen med temperaturväljaren.

Låt ugnen vara på med hög temperatur minst 1 timme.
Se till att köket har god ventilation när detta görs. Undvik att dålig lukt kommer in i andra rum.

- Vänta tills ugnen är nedkyld till rumstemperatur.
- Torka ur ugnsutrymmet med varmt vatten och milt diskmedel. Torka sedan torrt med en trasa.

Stäng ugnsluckan först när ugnsutrymmet har torkat

Hos **ugnar med tidur** kan uppvärmningsprocessen även stängas av automatiskt, se avsnittet med samma namn.

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.
Undantag: Vid stekning av rostbiff/filé och vid bakning av mörkt bröd måste ugnen förvärmas.

Med varmluft kan man tillaga eller baka på flera falshöjder samtidigt.
På grund av den cirkulerande luften arbetar ugnen med lägre temperaturer vid denna funktion än vid över- och 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

Vid denna ugnsfunktion leds värmen till maten från både ovansidan och undersidan.

Ugnen behöver bara förvärmas

- för att baka kakor och bröd med kort baktid (upp till ca 30 minuter),
- för att baka ömtåliga degar,
- för att baka grovt bröd,
- för att steka rostbiff och filé.

Grill

Grillelementet blir rött på några få minuter av upphettningen och avger tillräckligt mycket infraröd strålning för att man skall kunna grilla.

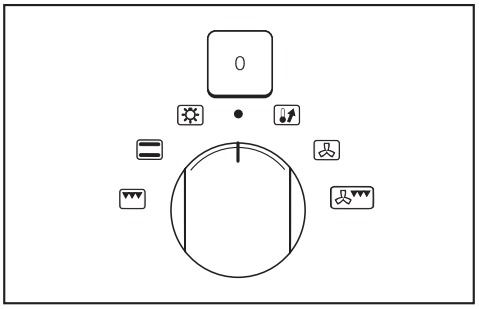
Grillning med varmluft

Vid denna funktion fördelar fläkten grillelementets värme över hela grillgodset. Temperaturinställningen är lägre än vid vanlig grillning.

Vred

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

Vred för val av ugnsfunktion



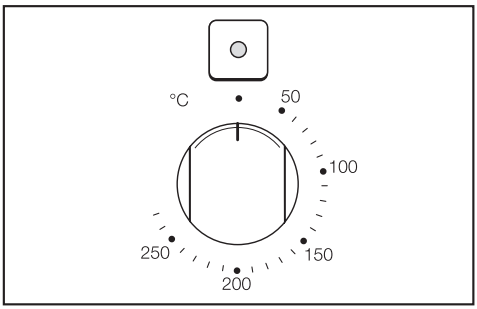
Vrid funktionsväljaren

- **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
  För separat inställning av ugnsbelysningen.
- Över- och undervärme
  För bakning / stekning av traditionella recept, suffléer.
- Grill
  För grillning av t ex kotlett, biff, fågel, grillspett.
- Snabbuppvärmning
  För snabbare uppvärmning av ugnen. För förvärmning av ugnen. För tillagning av färdiga rätter.
- Varmluft
  För bakning / tillagning på flera nivåer samtidigt.
- Grillning med varmluft
  För grillning av grillgods med större diameter, t ex stekar och fågel. Ugnsluckan måste vara stängd vid grillning!

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.

Använda ugnen

På ugnar med tidur måste symbolen "" lysa i displayen för att ugnen ska kunna användas oberoende av tiduret.
Tryck på knappen "" för att tända symbolen.

- Ställ maten i ugnen.
- Vrid funktionsväljaren till önskad funktion.
- Ställ in den önskade temperaturen med temperaturväljaren.

Ugnsvärmen startar och kylfläkten kopplas in.

- Ta ut maten ur ugnen när tillagningen är avslutad.
  Vrid funktionsväljaren och temperaturväljaren till "0".

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

Använda funktionen "Snabbuppvärmning"

Ugnsfunktionen snabbuppvärmning kan användas för att

– förvärma ugnen,

– tillaga färdiga rätter.

Förvärma ugnen

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

Ugnen bör bara förvärmas i vissa fall.

När **Varmluft** har valts

– för att baka grovt bröd,

– för att steka rostbiff och filé.

När **Över- och undervärme** har valts

– för att baka kakor och bröd med kort baktid (upp till ca 30 minuter),

– för att grädda ömtålig deg,

– för att baka grovt bröd,

– för att steka rostbiff och filé.

Sätt inte ömtålig smet som t ex småkakor eller pizza i ugnen under förvärmningsfasen när funktionen ”Snabbuppvärmning” är inkopplad.
Kakorna/pizzan blir för snabbt bruna på ovansidan.

Förvärmning

- Vrid programväljaren till ”Varmluft”.
- Ställ in den önskade temperaturen med temperaturväljaren.

Ugnsvärmen startar.

- När lampan över temperaturväljaren släcks för första gången, ställ in önskad ugnsfunktion och ställ in maten i ugnen.

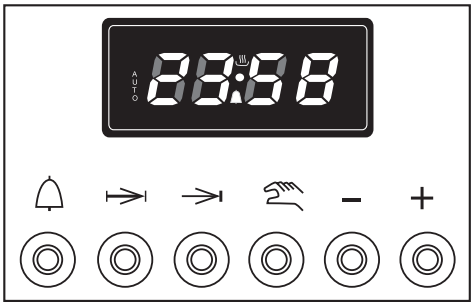
Tillaga färdiga rätter

Funktionen ”Snabbuppvärmning” lämpar sig också för tillagning av färdiga rätter som pizza, lasagne, fylld baguette, rösti etc. Se avsnittet "Snabbuppvärmning".

Man behöver inte koppla om till annan ugnsfunktion då.

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

Ugnen är utrustad med ett tidur (beroende på modell).



Tiduret kan

– ange tiden på dygnet,

– stänga av eller koppla in ugnen automatiskt.

Manöverpanel

Med **knapparna** kan följande funktioner anges:

Äggklockan

Tillagningstid

Tillagningstidens slut

- Radera tid på dygnet
- Radera tillagningstid

- - Minska tider
- Ändra ljudsignal

+ Öka tider

Angivelserna visas i **displayen**.

Användningsprincip

Gör så här för att ange en funktion:

■ Tryck på startknappen.

Motsvarande symbol blinkar i displayen.

■ Så länge symbolen blinkar kan tiden anges i timmar•minuter med knappen "+" eller "-".

Om det dröjer längre än ca 5 sekunder att ange tiden måste man först trycka på den aktuella knappen igen innan tiden kan anges.

När en angiven tid är avslutad hörs en ljudsignal och den aktuella symbolen blinkar.

Om bara symbolen "♨" visas kan ugnen användas oberoende av tiduret.

Ställa klockan

Programmerade tillagningstider raderas om klockan ställs om.

- Tryck på knappen "⌓".
- Ange tiden på dygnet så länge punkten "•" blinkar.
  Tiduret har 24-timmarsdisplay.

När klockan är ställd visas tiden i steg om en minut.

– Obs!:
  Klockan kan också ställas genom att knapparna "↦|" och "→|" trycks ned samtidigt.

Ställa äggklockan

Äggklockan kan användas som timer för t ex äggkokning.

Samtidigt med en programmerad tillagningstid kan äggklockan användas som påminnelse för att t ex krydda eller ösa maten efter en viss tid.

Äggklockan kan ställas från 1 min till 23 tim och 59 min. Gör så här:

- Tryck på knappen "🔔".
- Ange tiden så länge klockan "🔔" blinkar.

När tiden är angiven visas åter klockan i displayen. Symbolen "🔔" visar att äggklockan är ställd.

Efter avslutad tid

– blinkar klockan "🔔",

– hörs en ljudsignal i ca 7 sekunder.

- Tryck på knappen "🔔".

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

Kontrollera och ändra äggklockans tid

- Tryck på knappen "🔔".

Den resterande inställda tiden visas. Den sista minuten av äggklockans tid visas i steg om en sekund.

- Så länge "🔔" blinkar kan tiden ändras.

Radera äggklockans tid

- Tryck på knappen "🔔".
- Tryck samtidigt på knapparna "-" och "+" så länge klockan "🔔" blinkar.

Äggklockans tid raderas och klockan visas åter.

Ändra ljudsignal

Det finns tre ljudsignaler att välja mellan.

- Tryck fram önskad ljudsignal med knappen "-".

Bekräfta inom 5 sekunder med knappen "-". Det hörs olika signaler för varje knapptryckning.

Efter ca 5 sekunder sparas den ljudsignal som hördes sist.

Programmera tillagning

Automatisk avstängning

- Ställ maten i ugnen.
- Välj ugnsfunktion och temperatur.
- Tryck på knappen "↦|".

I displayen visas "*0•00*".

- Ange tillagningstiden så läge "AUTO" blinkar (max 10 tim).

Därefter visas klockan igen. "AUTO" och "♨" lyser i displayen för att påminna om programmeringen.

Tillaga med tidsfördröjning

Automatisk start och avstängning rekommenderas för ugnsstekning.

Starten för bakning bör inte senareläggas så mycket. Degen torkar då ut och bakpulvret/jästens effekt försämras.

- Ställ maten i ugnen.
- Välj ugnsfunktion och temperatur.

Ange först **tillagningstiden**:

- Tryck på knappen "↦|".

I displayen visas "*0•00*".

- Ange tillagningstiden så läge "AUTO" blinkar (max 10 tim).

Senarelägg nu **stopptiden**:

- Tryck på knappen "→|".

I displayen visas tiden på dygnet plus den valda tillagningstiden.

- Ange tillagningstidens slut med knappen "+" så länge "AUTO" blinkar.

Ugnen stängs av. I displayen visas klockan.
"AUTO" lyser för att påminna om programmeringen.

Ugnsvärmen kopplas in så snart som startiden för tillagningen nås.

Tillagningstidens slut

När **tillagningstiden är avslutad**

– Stängs ugnsvärmen av automatiskt.

– Fortsätter kylfläkten gå.

– Hörs en ljudsignal i ca 7 minuter.

– Blinkar "AUTO".

■ Tryck på knappen "".

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

Så snart knappen "" trycks in startar ugnsvärmen igen. Stäng därför av ugnen.

■ Vrid programväljaren och temperaturväljaren till "0".

Kontrollera och ändra valda tider

När tillagningstiden programmerats visas klockan igen.
"AUTO" i displayen visar att tider är programmerade.

Programmerade tider kan när som helst kontrolleras och ändras.

■ Tryck på startknappen.

↦
Den angivna tillagningstiden eller resterande tid för pågående tillagning visas.

→
Tillagningstidens slut visas.

Radera programmerade tillagningstider

■ Tryck på knappen "".

Så snart tillagningstiden är raderad startas ugnsvärmen.
Stäng därför alltid av ugnen om den inte längre används.

För bakning rekommenderas:

– Varmluft
– Över- och undervärme

Bakform

Beakta bakformens **material** vid val av ugnsfunktion för att uppnå ett optimalt bakresultat.

Varmluft

Alla temperaturbeständiga material kan användas.

Över- och undervärme

Använd matta och mörka bakformar av svart plåt, mörk emalj, vit plåt som färgats mörk och matt aluminium samt formar av värmebeständigt glas eller glaserade formar.

Använd om möjligt inga ljusa bakformar av blankt material. De reflekterar ugnens värmestrålning. Värmen får då sämre möjligheter att nå bakgodset som får ojämn eller svag bryning.
Det kan också hända att bakgodset inte blir helt genomgräddat.

Varmluft

Det är möjligt att baka på **flera nivåer** samtidigt. Vi rekommenderar:

1 plåt = falshöjd 1

2 plåtar= falshöjd 1 + 3

3 plåtar= falshöjd 1, 2 + 4

Grädda inte fler än två plåtar åt gången vid bakning av fuktiga kakor eller bröd.

Se till att fettfiltret inte sitter framför fläkten. Baktiden förlängs då.

Baktemperaturen är lägre än vid över- och undervärme. Följ angivelserna i baktabellen.

Över- och undervärme

Använd matta och mörka bakformar. Ljusa formar av blankt material ger en ojämn eller svag bryning i formen. Det kan också hända att kakan inte blir helt genomgräddad.

Välj **falshöjd 1** eller **2**.

Hänvisning till recept i äldre kokböcker eller recepthäften

En ändrad norm har lett till att ugnens temperaturinställning måste ändras något.

I det bifogade recepthäftet är temperaturerna för tillagning med över- och undervärme redan ändrade efter denna nya norm.

För att ugnen skall utnyttjas optimalt vid tillagning med över- och undervärme skall temperaturen ställas in 10° lägre än vad som anges i receptet. Tillagningstiden ändras inte.

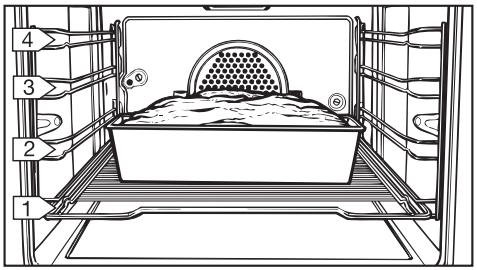
Baktips

Följ anvisningarna om temperaturer, falshöjder och tider enligt baktabellen.

Bakplåten och långpannan behöver på grund av den smutsavvisande effekten på er PerfectClean-ytan **inte smörjas in med fett före bakning. Det är inte heller nödvändigt att lägga ett bakpapper på plåten eller pannan.** Tillagat bakgods kan lätt lossas.
Det är endast nödvändigt att använda bakpapper för

- **Vissa typer av bröd** som på grund av degens sammansättning kan skada den PerfectClean-förädlade ytan.
- **Deg som på grund av en stor andel äggvita lätt klibbar fast**, t ex småkakor eller maränger.

Fruktkakor och **höga kakor** bakas lämpligen i långpannan för att hålla ugnsutrymmet rent.



Kakor i **rektangulära** eller i avlånga former ställs lämpligen in på tvären i ugnen. På detta sätt får man en optimal värmefördelning i formen och ett jämnt bakresultat.

Djupfryst mat

Tillaga **djupfrysta kakor, pizza eller baguetter** på den lägsta temperaturen som anges på förpackningen. Tillaga djupfryst mat på ugnsgallret med bakpapper under och inte på bakplåten eller i långpanna.
Plåtar och pannor kan bli så skeva att de inte kan dras ut när de är varma. Varje gång de används blir de ytterligare något skevare.

Djupfrysta produkter som **pommes frites, kroketter** eller liknande kan tillagas på bakplåt eller i långpanna. Lägg bakpapper under dessa djupfrysta maträtter när de tillagas och ställ in den lägsta temperaturen som anges på förpackningen.

Att livsmedlen behandlas skonsamt är viktigt för den som skall äta dem.

Kakor, pizza, pommes frites och liknande skall endast brynas tills de blir gyllengula, inte mörkbruna.

En skonsam tillagning och en jämn bryning av kakor och bakverk uppnås genom att man

– väljer den **lägre temperaturen** som anges i tabellen.
Ställ inte in en högre temperatur än vad som anges i baktabellen. Det förkortar visserligen baktiden men ger ofta ett ojämnt gräddningsresultat.
Det kan också hända att bakgodset inte blir genomgräddat.

– kontrollera om bakverket är tillagat efter den **kortaste baktiden**
Stoppa en trästicka i kakan/brödet. Om ingen fuktig deg eller smet fastnar på trästickan är bakgodset genomgräddat.

Tabell för bakning

	Varmluft		
	Temperatur i °C	**Rekommende-rad falshöjd**	**Tid i min**
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) 3)]	150 – 170	1	25 – 30
Småkakor [1) 3)]	150 – 170	1, 2, 4	20 – 25
Sockerkaksdeg (luftig) [1) 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
"Streusselkuchen" (kaka garnerad med frukt och smuldeg)	150 – 170	1	45 – 55
Småkakor [1) 3)]	150 – 170	1, 2, 4	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
Vetedeg/deg med färskost och olja			
"Streusselkuchen" (vetekaka garnerad med frukt och smuldeg)	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)] (sänk temperaturen efter ca 15-20 min)	230 + 170 – 190	1	20 + 40 – 50
Pizza (bakplåt) [1) 3)]	170 – 190	1	40 – 50
Äppelknyten	150 – 170	1, 3	25 – 30
Petit chou [1) 3)]	160 – 180	1, 3	35 – 45
Smördeg [1)]	170 – 190	1, 3	20 – 25
Nötmaräng [1)]	120 – 140	1, 2, 4	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.

Tabell för bakning

Över- och undervärme

Temperatur i °C	Rekommende-rad 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
150 – 170	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
190 – 210	1 eller 2	25 – 35
190 – 210	2	30 – 40
200 – 220	1 eller 2	20 – 25
130 – 150	2	25 – 50

Angivelserna i tabellen är riktvärden.

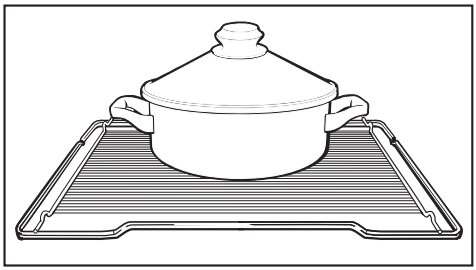
Ugnsstekning

För stekning rekommenderas:

– Varmluft
– Över- och undervärme

Varmluft:
Sätt in fettfiltret vid ugnstekning på gallret med kärl utan lock.

Stekning i gryta rekommenderas eftersom



– det blir kvar tillräckligt med sky för att tillreda en sås,
– ugnsutrymmet inte blir lika smutsigt som vid stekning på galler.

Kokkärl

Alla värmebeständiga material kan användas:
Ugnspanna, gryta, eldfast glasform, stekfolie, romargryta...

Kokkärlet ställs på ugnsgallret i den kalla ugnen.

Undantag: För stekning av rostbiff och filé skall ugnen förvärmas till den temperatur som anges i receptet.

Falshöjd

Välj **falshöjd 1** för ugnsstekning.

Undantag:
Vid ugnstekning av följande i ”Över- och undervärme”:
– fågel upp till 1 kg,
– rostbiff, file,
– fisk.
Använd falshöjd 2.

Temperatur

Temperaturinställningar framgår av **stektabellen**.

Ställ inte in en högre stektemperatur än vad tabellen anger. Köttet får visserligen färg men blir inte färdigtstekt.

Vid användning av **”Varmluft”** räcker det med ca 40 °C lägre stektemperatur än vid ”Över- och undervärme”.

Vid tillagning av **stek över 3 kg** bör ca 10 °C lägre temperatur än vad som anges i stektabellen väljas. Stektiden blir då något längre men köttet blir jämnare tillagat och det brynta ytan blir inte alltför tjock.

Vid **ugnsstekning på galler** bör ca 20 °C lägre temperatur väljas än vid stekning i gryta.

Skjut alltid in galler och långpanna tillsammans vid stekning på ugnsgaller.

Stektid

Stektiden beror på köttets sort, storlek och tjocklek.

För att **räkna ut stektiden** multiplicerer man stekens höjd med stektiden per cm, se tabellen nedan.

Nöt/vilt . . . . . 15 - 18 min

Gris/kalv/lamm . . . . . 12 -15 min

Rostbiff, filé . . . . . 8 -10 min

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

Tips för stekning

Bryningen sker mot slutet av stektiden. Köttet får en extra bryning om man steker det utan lock de sista 15 - 20 minuterna.

Ta ut **stekgodset** ur ugnen **efter avslutad ugnsstekning**, linda in i aluminiumfolie och låt det **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 som först sköljts ur i kallt vatten. Tillsätt smör-, margarinklickar eller matolja. Skall man steka en stor mager stek (2-3 kg) eller fet fågel (t ex gås) tillsätter man ca 1/8 l vatten.

Ugnsstekning 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 [1] Temperatur i °C [2]	Varmluft [1] Tid i min	Över- och undervärme Temperatur i °C [2]	Över- och undervärme Tid i min
Nötstek	ca 1 kg	1	190 – 210	100 – 120	220 – 240	100 – 120
Oxfilé, Rostbiff [3]	ca 1 kg	1 [4]	190 – 210	45 – 55	220 – 240	45 – 55
Viltstek	ca 1 kg	1 [4]	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	70 – 80	210 – 230	70 – 80
Köttfärslimpa	ca 1 kg	1	170 – 190	50 – 60	200 – 220	50 – 60
Kalvstek	ca 1 kg	1 [4]	180 – 200	90 – 110	200 – 220	90 – 110
Lammstek	ca 2,5 kg	1	170 – 190	120 – 140	190 – 210	120 – 140
Fågel	0,8 – 1 kg	1 [4]	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	180 – 200	150 – 180	180 – 200	150 – 180
Fisk, bitar	ca 1,5 kg	1 [4]	160 – 180	35 – 55	200 – 220	35 – 55

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

1) Sätt in fettfiltret vid användning av "Varmluft".
2) Temperatur i stekkärl
   Om steken tillagas på gallret skall temperaturen sänkas med 20 °C.
3) Ugnen skall förvärmas om man använder "Varmluft" och "Över- och undervärme".
4) Använd falshöjd 2 vid "Över- och undervärme".

Angivelserna i tabellen är riktvärden.

Ugnsluckan måste vara stängd vid grillning.
Om ugnsluckan är öppen leds ångan inte automatiskt förbi kylfläkten för avkylning. Knappar och vred på manöverpanelen kan bli mycket varma och det finns risk för brännskada.

Ugnsfunktioner

Grill

För grillning av platta grillbitar och gratinering.

Grillning med varmluft

Grillning med varmluft av grillgods med större diameter, t ex stekar och fågel.

Sätt in fettfiltret vid grillning med varmluft.

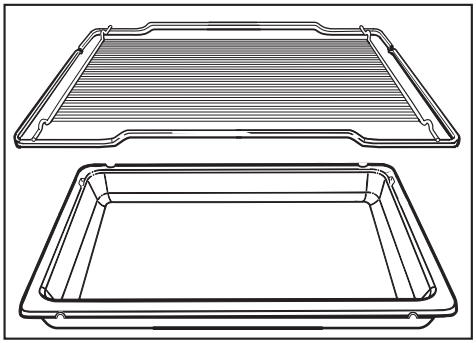
Förebereda maten för grillning

Skölj köttet snabbt under kallt, rinnande vatten och torka väl. 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.

Putsa, salta och droppa citron över platta fiskar och fiskskivor.

Grilla på galler



- Lätt ugnsgallret i långpannan.
- Lägg köttet på gallret.
- Välj önskad ugnsfunktion.
- Välj temperatur.
- Förvärm grillelementet ca 5 minuter med stängd ugnslucka.
- Sätt in steken i ugnen och stäng luckan.

  Platta grillbitar =
  Falshöjd 3 eller 4

  Grillbitar med större diameter =
  Falshöjd 1 eller 2
- Vänd köttet efter halva tiden.

Temperatur

Platta grillbitar
(t ex kotletter, biff) . . . . . max

Grillbitar med större diameter
(t ex fågel). . . . . 240 °C

Se också grilltabellen.

Om ett större köttstycke under grillningen börjar bli väldigt brynt på ytan samtidigt som kärnan fortfarande är genomlagat kan man fortsätta grilla med en lägre temperatur.

Grilltid

Grilltiden är ca

– 6 - 8 minuter för platta kött- eller fiskskivor per sida.
– för tjockare bitar något längre.
– stek per cm diameter ca 10 minuter.

Tips

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

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 [1]	
		Temperatur i °C	Total grilltid i min [1]	Temperatur i °C	Total grilltid i min [2]
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
Stekkorv	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
Stekuppbundet kött, Ø 7 cm (ca 1 kg)	1	240	75 – 85	200	75 – 85
Fläsklägg (ca 1 kg)	1	240	100 – 120	200	100 – 120

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

Angivelserna i tabellen är riktvärden.

Konservering

För konservering rekommenderas funktionen "Varmluft".

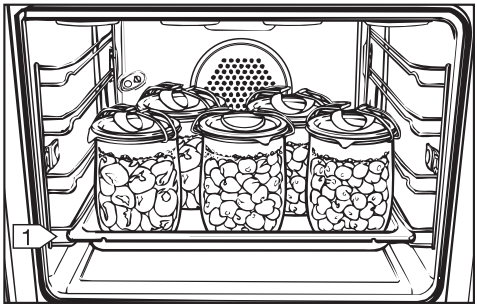
Följande **glasburkar** är lämpliga:

– 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 **falshöjd 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.

Ugnen kan också användas för upptining.

Använd funktionen **”Varmluft”** med en temperatur på **max 50 °C**.

Upptining med 30 °C är extra skonsamt.

– 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. Risk för salmonella!

– 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, 1 000 g . . . . . 90 - 120 min
Stekkorv, 500 g . . . . . 30 - 50 min
Fisk, 1 000 g . . . . . 60 - 90 min
Jordgubbar, 300 g . . . . . 30 - 40 min
Smörkaka, 500 g . . . . . 20 - 30 min
Bröd, 500 g . . . . . 30 - 40 min

För tillagning rekommenderas:

– Varmluft
– Över- och undervärme

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

- Sätt in gallret på **falshöjd 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.

Tillagning av färdiga rätter

För tillagning av färdiga rätter (se tabell) kan funktionen **”Snabbuppvärmning”** användas.

- Välj funktionen ”Snabbuppvärmning” .
- Välj temperatur.
- Så snart kontrollampan ovanför temperaturväljaren släcks kan maten ställas in i den förvärmda ugnen.

Man behöver inte koppla om till annan ugnsfunktion då.

Följ livsmedelstillverkarens anvisningar på förpackningen gällande temperatur, tillagningstider och falshöjder.

För tillagning av färdiga rätter kan bara en falshöjd i taget användas. För att tillaga mat på flera falshöjder samtidigt, välj funktionen ”Varmluft” .

Djupfrysta rätter eller pizza tillagas på galler med bakpapper under och inte på bakplåt eller i långpanna. Plåtar och pannor kan blir så skeva att de inte kan dras ut när de är varma. Varje gång de används blir de ytterligare något skevare.
Djupfrysta produkter som pommes frites, kroketter eller liknande kan tillagas på bakplåt eller i långpanna.

Exempel på färdiga rätter

Maträtt	Temperatur i °C	Rekommenderad fals-höjd nedifrån	Tid i minuter	OBS!
Potatis-, pasta- eller grönsaksgratäng	250	1 eller 2*	20 - 25	Rätt i gratängform
Lasagne, cannelloni	190	1 eller 2*	35 - 40	Öppnad förpackning
Fylld baguette, pannini	200	1 eller 2*	12 - 15	Ej övertäckt på galler med bakpapper under
Pizza, förgräddad	200	1 eller 2*	12 - 20	Ej övertäckt på galler med bakpapper under
Minipizza, förgräddad	220	1 eller 2*	8 - 10	Ej övertäckt på galler med bakpapper under
Potatisplättar, rösti, kroketter	220	1 eller 2*	12 - 20	Ej övertäckt på galler med bakpapper under

* Beakta tillverkarens anvisningar på förpackningen.

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

Testrätter/energieffektivitetsklass

Testrätter enligt DIN 60350

Kakor	Form / bakplåt antal	Ugnsfunktion	Falshöjder nedifrån	Temperatur i °C	Tid i minuter
Små kakor (8.4.1)	1 bakplåt	Varmluft	1	140 *	45 – 54
	2 bakplåtar	Varmluft	1, 3	140 *	46 – 54
	3 bakplåtar	Varmluft	1, 2, 4	140 *	46 – 54
	1 bakplåt	Över- och undervärme	2	160 *	25 – 30 + förvärmning
Småkakor (8.4.2)	1 bakplåt	Varmluft	1	160 *	27 – 32
	2 bakplåtar	Varmluft	1, 3	160 *	27 – 32
	1 bakplåt	Över- och undervärme	2	160 *	28 – 33 + förvärmning
Sockerkaka (med vatten) (8.5.1)	Form m löstagbara kanter Ø 26 cm	Varmluft	1	170 *	30 – 36
	Form m löstagbara kanter Ø 26 cm	Över- och undervärme	1	180 *	23 – 28 + förvärmning
Äppelpaj med lock (8.5.2)	Form m löstagbara kanter Ø 20 cm	Varmluft	1	160 *	90 – 100
	Form m löstagbara kanter Ø 20 cm	Över- och undervärme	1	180 *	75 – 85
Bryna rostbröd (9.1)	Ugnsgaller	Grill	3	Max	5 – 7, utan förvärmning
Grilla biffskivor (9.2)	Galler + långpanna	Grill	4	Max	Ovansidan 9 – 12 Undersidan 7 – 10 + 5 min förvärmning

* Koppla inte in funktionen ”Snabbuppvärmning” under uppvärmningsfasen.

Energieffektivitetsklass enligt EN 50304

Energieffektivitetsklassen **A** är framtagen enligt EN 50304 och bygger på uppmätta värden i ugnsfunktionen "Varmluft".

Front, knappar och vred

Efter varje användning bör följande rengöras:

– knappar/reglage

– handtag

– listerna på luckans insida

– tätningen mellan ugnsluckan och ugnsutrymmet

Annars kan det hända att fett eller annan smuts inte längre kan avlägsnas och det kan uppstå missfärgningar. Dessutom kan tätningen blir porös av fettrester och det kan uppstå sprickor i den.

■ Använd endast en mjuk trasa, diskmedel och varmt vatten för rengöring av ytorna.

■ Torka därefter torrt med en mjuk trasa.

För alla glasytor gäller att de inte får rengöras med skurmedel, hårda svampar eller borstar och inte heller med vassa metallskrapor! Ytan repas då.

Följ också nedanstående anvisningar för glas- rostfri eller aluminiumfront så att ytan inte repas eller förstörs på annat sätt.

Ugn med glasfront

Ugnens knappar och vred är känsliga för repor.

Undvik
– Skurmedel i pulver eller flytande form.
– Hårda disksvampar eller gamla disksvampar som innehåller rester av skurmedel.
– Vassa metallskrapor.
– Ugnsspray.

Ugnar med aluminiumfront

Aluminium är ett levande material. Betraktelsevinkel, ljusinfall och den omgivande inredningen påverkar den reflekterande effekten och därmed ugnens utseende.

Aluminiumytor och knappar kan missfärgas eller förändras om smuts får bita sig fast en längre tid. Avlägsna därför alltid smuts direkt.

Ugnens ytor och knappar är känsliga för repor.

Undvik
– rengöringsmedel som innehåller sand, soda, syra eller klorid,
– skurmedel i pulver eller flytande form,
– hårda disksvampar eller gamla disksvampar som innehåller rester av skurmedel,
– rengöringsmedel för rostfritt stål,
– kalklösande rengöringsmedel,
– diskmaskinsrengöringsmedel,
– ugnsspray.

Ugnar med rostfri front

Ugnens ytor och knapparna är känsliga för repor.

Tänk på att rengöringsanvisningarna skiljer sig för:

– De rostfria ytorna.

– Knappar/vred i rostfri design.

Rostfria ytor

För rengöring av den rostfria ytan lämpar sig också rengöringsmedel för rostfritt stål som inte repar.

Undvik

– Rengöringsmedel som innehåller sand, soda, syra eller klorid.

– Skurmedel i pulver eller flytande form.

– Hårda disksvampar eller gamla disksvampar som innehåller rester av skurmedel.

För att förhindra att ytan snabbt blir smutsig finns det vårdande medel för rostfria ytor, t ex Neoblank (kan köpas hos Miele).
Använd mjuk trasa och sparsamt med medel.

Knappar i rostfritt utförande

Knapparna kan missfärgas eller förändras om smuts får bita sig fast en längre tid.
Avlägsna därför alltid smuts direkt.

Undvik

– rengöringsmedel som innehåller sand, soda, syra eller klorid,

– skurmedel i pulver eller flytande form,

– hårda disksvampar eller gamla disksvampar som innehåller rester av skurmedel,

– rengöringsmedel för rostfritt stål,

– ugnsspray.

Ugnsgaller och ugnsstegar

Dessa tillbehör har **PerfectClean-yta**.

För ugnsgaller och ugnsstegar gäller därför samma rengörings- och skötselanvisningar som för PefectClean-emalj, se avsnittet med samma namn.

Fettfilter

Diska fettfiltret i diskmaskin eller för hand i hett vatten och diskmedel.

Beroende på vilket diskmedel som används kan fettfilter få bestående missfärgningar när de maskindiskas.
Det påverkar inte fettfiltrets funktion.

Rengöring av PerfektClean-emalj

Den **emaljerade ytan** på

– ugnsutrymmet,

– bakplåten och

– långpannan

är **PerfectClean-förädlad**.

PerfectClean-förädlade ytor innebör att de har en utmärkt **smutsavvisande effekt** och är utomordentligt **enkla att rengöra** jämfört med den emalj som hittills använts i ugnar.

Det är nu mycket lättare att lossa tillagad mat och att avlägsna smuts efter bakning och stekning.

Men för att tillbehören skall vara smutsavvisande och lättrengjorda i många år måste nedanstående **skötselråd** följas.

Skötseln av PerfectClean-ytor kan jämföras med skötseln av glas. Om man är osäker på om ett rengöringsmedel är lämpligt för PerfectClean kan man fundera på om man kan använda det till att putsa fönster med.
Maten kan skäras och delas på PerfectClean-ytor precis som på bakplåtar med vanlig emaljering.

Låt ugnen svalna innan den rengörs. Risk för brännskada!

Vid **normal nedsmutsning** rengörs PerfectClean-ytor bäst med disksvamp, varmt vatten och diskmedel.
Rengöringen underlättas om smutsen får blöts upp några minuter i vatten o diskmedel.
Vid behov kan man använda disksvampens hårda sida.

Skölj sedan tillbehören noggrant i rent vatten. Vattnet ska enkelt rinna av i droppform från ytan. Diskmedelsrester förhindrar denna effekt.

Vid särskilt **fastsittande smuts** kan rengöring ta lite längre tid.

Avlägsna den katalytiskt emaljerade bakre väggen och takplåten innan rengöring med ugnsspray påbörjas. Den katalytiska emaljen skadas av ugnsspray.

Låt de ytor som skall rengöras svalna till rumstemperatur. Spraya på ugnsspray och låt det verka i ca 10 minuter. Vi behov kan man efter det att ugnsprayen fått verka använda disksvampens hårda sida.
Upprepa dessa steg om så behövs. Skölj ytan med vatten och torka av efter rengöring med ugnsspray.

För **fastbränd smuts** kan man använda en rengöringsskrapa eller disksvamp.

Med ovanstående anvisningar kan ytan alltid rengöras enkelt utan att skadas.

För optimal funktion och för att den smutsavvisande effekten och rengöringseffekten inte skall försämras är det viktigt att ytorna rengörs efter varje användning.
Effekten försämras om PerfectClean-ytan täcks av smuts från föregående användning.
Om man använder ugnen flera gånger utan att rengöra den kan rengöringen försvåras.

För att inte skada PerfectClean-ytor permanent, undvik:
- skurmedel i pulver eller flytande form,
- rengöringsmedel för glaskeramikhällar,
- stålull,
- svampar som repar, t ex kastrullrengöringssvampar eller begagnade svampar som innehåller diskmedelsrester,
- ugnsspray på varma PerfectClean-ytor eller spray som får verka för länge,
- rengöring i diskmaskin.

Även om PerfectClean-ytan skulle skadas av felaktig hantering förblir den smutsavvisande effekten och enkelheten att rengöra minst lika bra som på konventionella emaljytor.

OBS!

– Smuts som fruktsaft och kaksmet från bakformar som inte sluter tätt avlägsnas bäst så länge ugnen fortfarande är varm.

– Fruktsaft som spills i ugnen kan orsaka bestående färgförändringar. Vid ugnsstekning i långpanna kan det också uppstå permanenta matta fläckar i ugnspannan. Dessa påverkar inte emaljens egenskaper. Försök inte avlägsna sådana fläckar.
Använd endast ovan beskrivna rengöringsmetoder och medel.

– CleanEmaljens ljusgråa färg gör ugnsutrymmet mycket ljust och ger optimal sikt över maten.
Dessutom är det enkelt att upptäcka eventuella smutsrester från bakning och ugnsstekning.

Katalytisk emalj

De uttagbara delarna som ugnens bakre vägg och stänkskydd i taket har ett skikt av mörkgrå katalytisk emalj.

Den katalytiska emaljen har en självrengörande 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 skadas av
- skurmedel,
- hårda borstar eller svampar,
- ugnsspray.

Ytskiktet förlorar sin självrengörande egenskap.

Avlägsna därför delar med katalytisk emalj ur ugnen innan PerfectClean-ytan rengörs med ugnsspray.

På kryddrester, sockerstänk och liknande smuts har den katalytiska emaljen ingen effekt. De måste avlägsnas för hand.

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

Rengöra katalytisk emalj

Låt ugnen svalna innan den rengörs. Risk för brännskada!

Rengör helst ugnsutrymmet efter varje användning.
Om det dröjer för länge mellan rengöringarna försvåras de i onödan och ugnsutrymmet kan i extremfall bli omöjligt att få rent.

- Torka av den bakre väggen och stänkskyddet i ugnstaket.
  Använd diskmedel, varmt vatten och en mjuk svamp.

Beroende på nedsmutsningsgrad kan därefter olje- och fettstänk på den bakre väggen och takplåten avlägsnas genom att ugnen värms upp.

Gör så här:

- Ta ut tillbehören ur ugnen.
- Välj ugnsfunktionen "Varmluft".
- Välj den högsta temperaturen.

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

Nästa gång ugnen används med hög temperatur försvinner eventuellt kvarvarande smuts.

Det är också möjligt att ställa in automatisk avstängning ugnen.

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

Ugnsutrymme

Ugnsutrymmet är enkelt att rengöra. Gör så här:

– Avlägsna ugnsluckan.

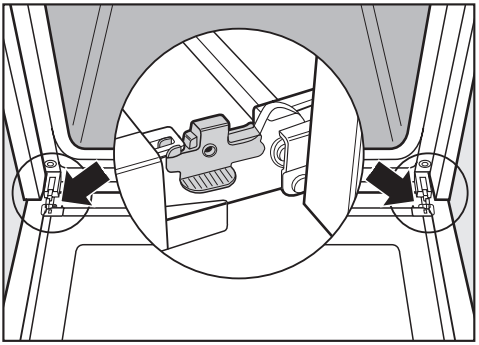
– Ta ut ugnsstegarna.

– Fäll ned övervärmens element.

– Ta ut den bakre väggen och takplåten.

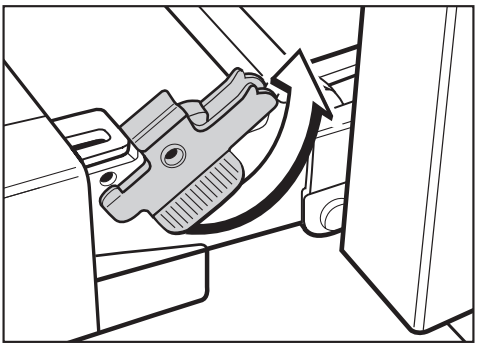
Avlägsna ugnsluckan

Ugnsluckan sitter fast i gångjärnen med hållare.



Innan luckan kan tas bort från fästena måste först spärrbyglarna på båda gångjärnen lossas.

■ Öppna luckan helt.



■ Lossa spärrbyglarna på gångjärnen genom att vrida dem. Vrid spärrarna till stoppläge enligt bilden.

■ Stäng sedan luckan.

Luckan får inte dras ut ur fästena i vågrätt position. De slår då tillbaka och skadar ugnen. Det finns också risk för brännskada.

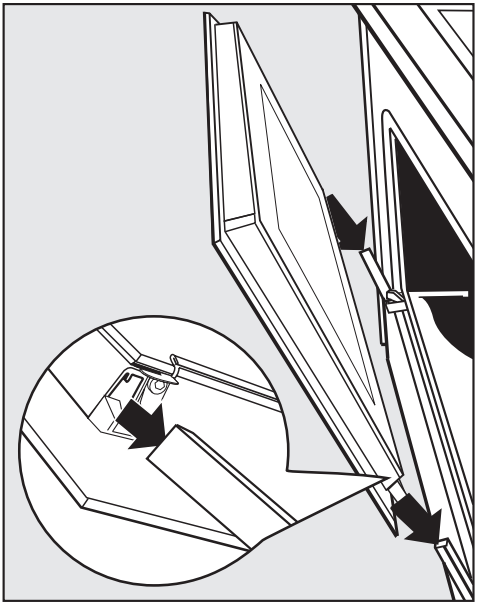
■ Fatta tag i sidorna på luckan och dra ut den ur fästena.

Dra inte ut luckan i handtaget. Handtaget kan gå sönder.

Se till att luckan inte kläms fast/skevar när den dras ut.

Om det skulle hamna något i utrymmet mellan glasskivorna kan ugnsluckan demonteras, se avsnittet "Hur man klarar av mindre störningar själv".

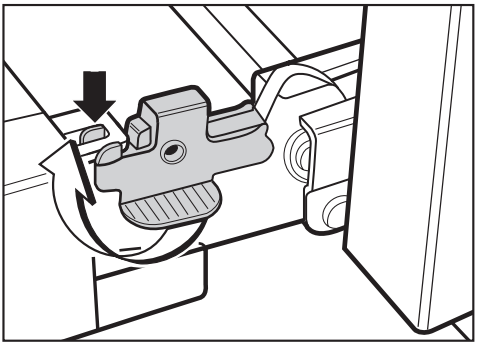
Sätta tillbaka ugnsluckan



■ Fatta tag i sidorna på luckan och sätt den i gångjärnens fästen.

Se till att luckan inte kläms fast/skevar när den sätt tillbaka.

■ Öppna luckan helt

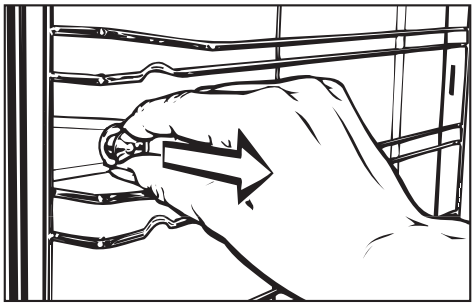


■ Vrid tillbaka spärrarna till vågrätt stoppläge. Vrid spärrarna till stoppläge enligt bilden.
Låsbygelns hakar måste haka fast i luckan.

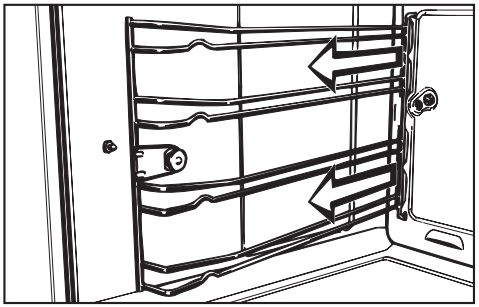
Låsbyglarna måste låsas fast efter rengöring. Luckan kan annars lossna och skadas.

Ta ut ugnsstegarna

Värmeelementen måste vara avstängda och svala. Risk för brännskada!



■ Dra ut snabblåset.



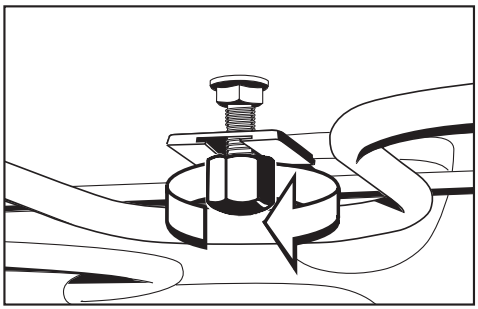
■ Ta ut ugnsstegarna.

Återmontera i omvänd ordning. Montera alla delar noggrant.

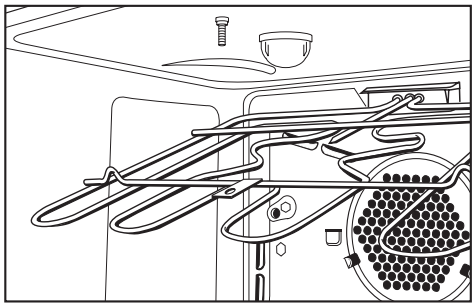
Fälla ned övervärmeelementet

Värmeelementen måste vara avstängda och svala. Risk för brännskada!

■ Ta ut ugnsstegarna.



■ Dra ut knoppen på värmeelementet.



■ Fäll ned värmeelementet.

Tryck inte ner elementet med våld. Det kan skadas.

Ta ut den bakre väggen och ta ut takplåten

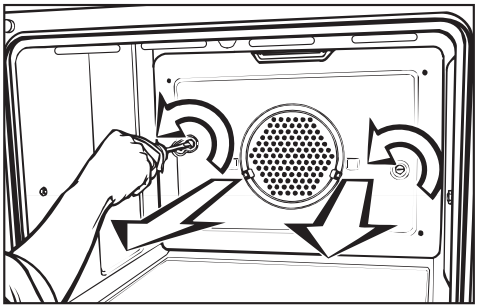
Värmeelementen måste vara avstängda och svala. Risk för brännskada!

Om det behövs kan de katalytiska delarnas tas ut och rengöras.

Följ rengöringsanvisningarna.

- Bakre väggen

- Ta ut ugnsstegarna.



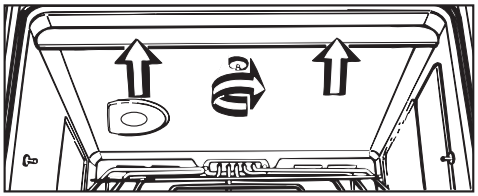
- Lossa skruvarna i den bakre väggen och ta ut den.

Ugnen får inte användas utan inbyggd bakre vägg. Risk för skador!

Återmontera i omvänd ordning. Montera alla delar noggrant.

- Ugnstakets plåt

- Ta ut ugnsstegarna.
- Fäll ned värmeelementet.



- Håll fast takplåten och skruva ut hattmuttern.
- Ta ut takplåten.

Återmontera i omvänd ordning. Montera alla delar noggrant.

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 funktioner utan att behöva anlita service.

Vad skall man göra . . .

. . . om ugnen inte blir varm?

Kontrollera

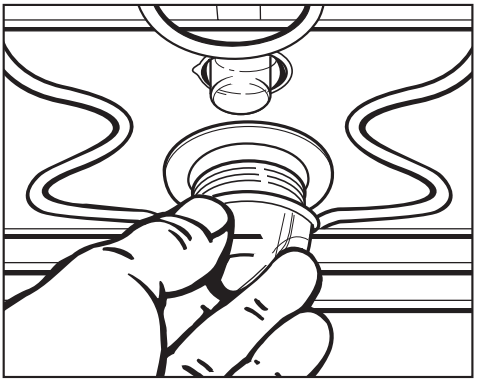
- om en funktion **och** en temperatur är inställd.
- om "AUTO" lyser i tidurets display. Ugnen kan bara kopplas in oberoende av tiduret när symbolen "" lyser i displayen.
  Tryck på knappen "".
- om en säkring har gått.

. . . 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 baktabellen?

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 för fläkten,
– om rätt falshöjd är vald.

Över- eller undervärme:
– vilket material bakformen består av och vilken färg den har. Ljusa, blanka formar med tunna väggar är inte lämpliga.
– om rätt falshöjd är vald.

. . . 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.

. . . Vad gör man om det har varit strömavbrott och "*0:00*" och "Auto" blinkar i displayen istället för att klockan visas?

Alla inställda tider har raderats på grund av strömavbrottet.

- Ställ klockan och ange eventuella tider för tillagning på nytt.

. . . Vad gör man om "*0:00*" visas i tidurets display när ljudsignalen har stängts av med knappen "🔔"?

Det är ingen störning!
Efter en kort stund visas klockan igen.

. . . Vad gör man om "AUTO" blinkar i tidurets display?

Ljudsignalen stängdes av med knappen "↦|" eller "|→".

- Tryck på knappen "✋".

Ugnen är åter driftklar.

. . . om det förekommer matos mellan ugnsluckans glasskivor?

Ugnsluckan är tätad runtom som skydd mot inträngade matos.

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

För alla glasytor gäller att de inte får rengöras med skurmedel, hårda svampar eller borstar och inte heller med vassa metallskrapor! Ytan repas då.

Använd inte ugnsspray. Aluminiumlisternas ytskikt skadas.

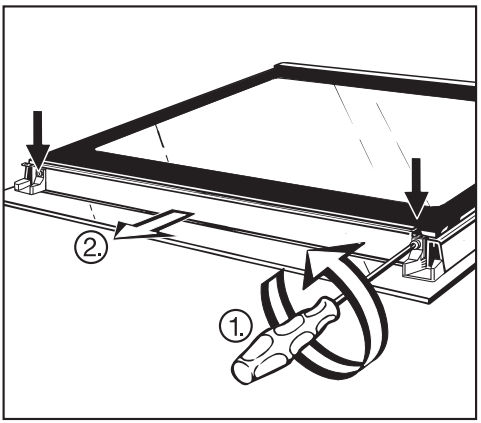
Se till att glasskivorna sätts tillbaka rätt efter rengöringen. Glasskivornas sidor har olika skikt. Sidorna som är vända mot ugnen reflekterar värmen.

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.

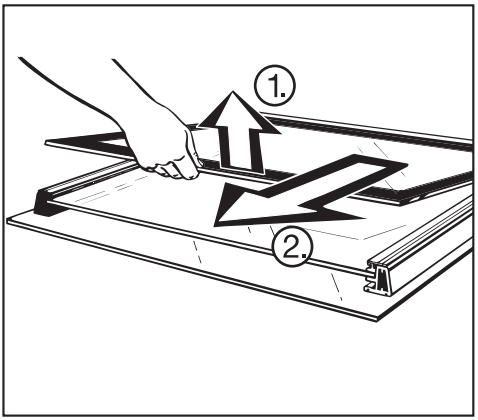
Lägg de uttagna glasskivorna på en säker plats så att de inte går sönder.

- Avlägsna alltid ugnsluckan innan den demonteras.

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

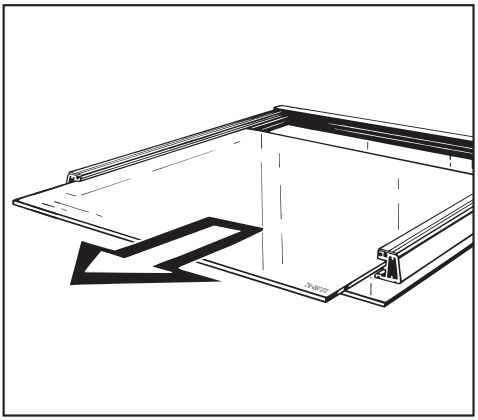


- Lossa skruvarna med en torx-skruvmejsel och dra ut spåren, list och tätning.



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

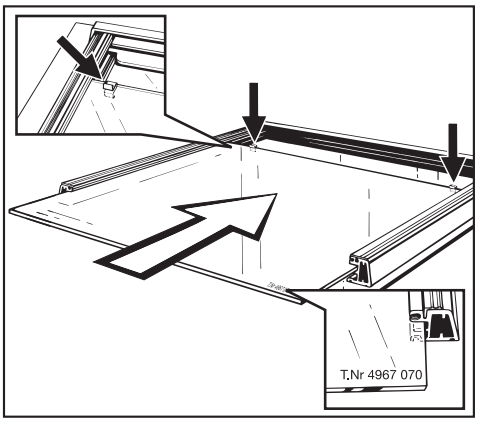
Hos **ugnsluckor med tre skivor** kan även den mittersta glasskivan tas ut.



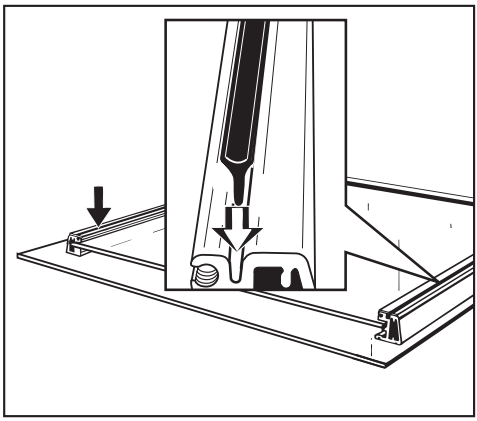
■ Dra ut skivan enligt bilden ovan.

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

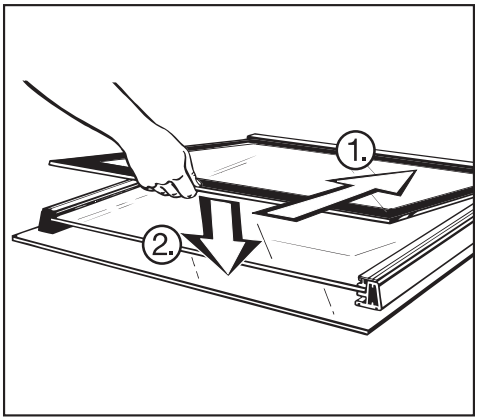
■ Rengör skivorna och andra lösa delar och återmontera luckan:



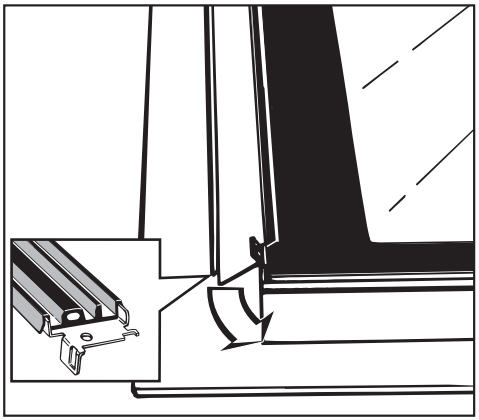
■ Skjut in den mittersta skivan (om sådan finns) nästan helt, materialnumret nedtill till höger måste kunna läsas. Sätt fast tätningslisterna och skjut in skivan helt.



■ Lägg sidotätningarna för innerskivan i de därför avsedda spåren.

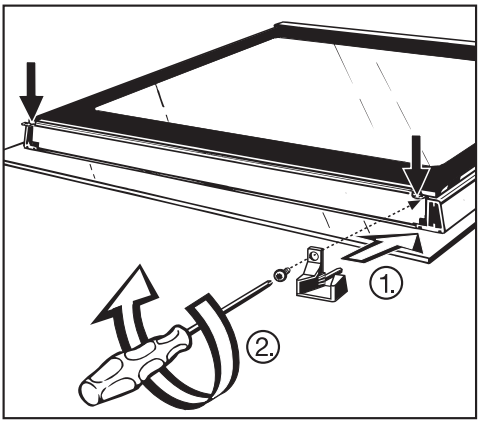


■ Sätt i innerskivan med påtryckta kanten nedåt.
Se till att sidotätningarna inte glider och skivan skjuts in så långt som möjligt.



■ Sätt listen och tätningen framför glasskivan.

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



■ Sätt fast skenorna och skruva fast listen igen.

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

– Närmaste återförsäljare eller

eller

– Miele service. Auktoriserade service-verkstäder kan nås på telefonnummer 077 077 00 20. Se även Mieles hemsida: www.miele.se

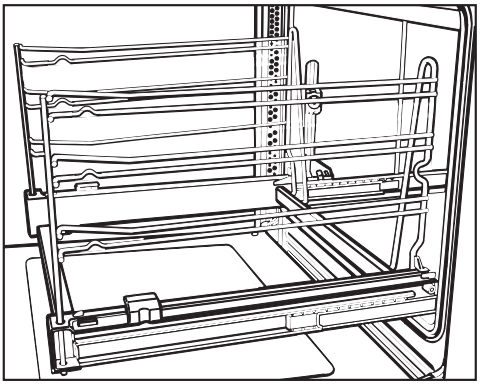
Service behöver ugnens maskinmodell (typ) och maskinnummer.

Dessa uppgifter framgår av typskylten som syns när ugnsluckan öppnas.

Extra tillbehör

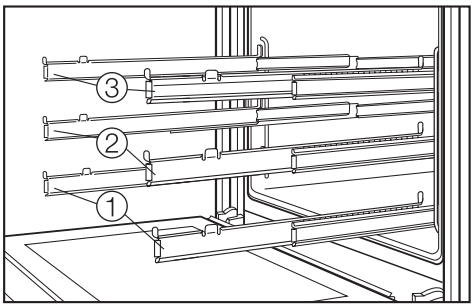
Tillbehör kan beställas hos Mieles återförsäljare eller Mieles kundtjänst.

Teleskopvagn



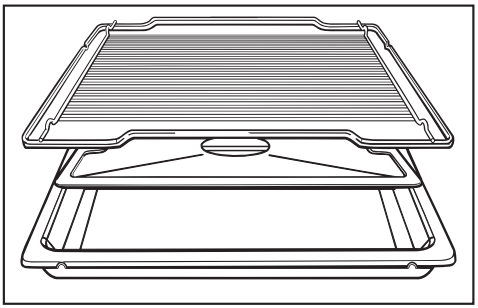
Teleskopvagnen med fyra falshöjder kan dras ut helt och hållet ur ugnen och ger en god överblick över maten.

Teleskopskenor



Med teleskopskenorna erhåller man tre falshöjder.
Varje falshöjd kan dras ut helt ur ugnen och ger en god överblick över maten.

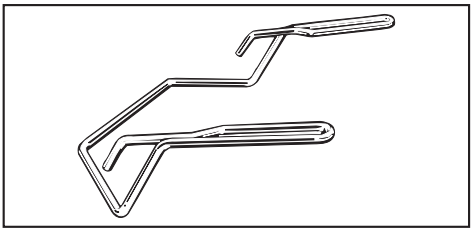
Spillpanna

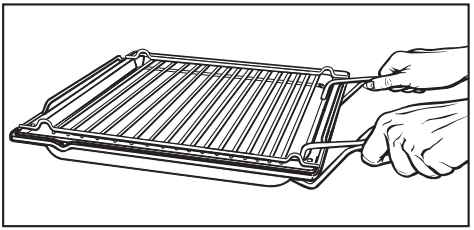


Insatsen placeras i långpannan för grillning på galler.

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

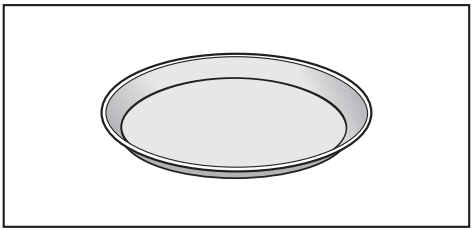
Handtag





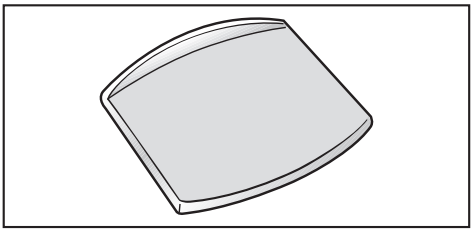
För att ta ut eller skjuta in långpanna, bakplåt eller galler.

Pizzaform



Den runda formen lämpar sig för tillagning av pizza, mjuka kakor, pajer, gratinerade efterrätter, bröd eller för uppvärmning av djupfrysta kakor eller pizza.

Baksten



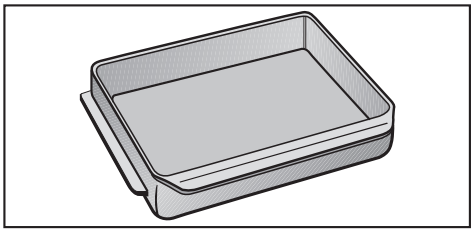
Med bakstenen får man ett optimalt bakresultat för rätter som skall ha en något knaprig botten som pizza, paj, bröd mm . . .

Bakstenen består av värmelagrande schamotte och är glaserad.

Den läggs på ugnsgallret.

En bakspade av obehandlat trä för att lägga på och ta ut bakgodset medföljer bakstenen.

Ugnspanna



Ugnspannan kan till skillnad mot andra pannor och formar skjutas in direkt på ugnsstegarna. Den är precis som bakplåtarna försedd med en utdragsspärr. Ugnspannans yta är teflonbelagd.

Ugnspannan finns i två storlekar, 22 eller 35 cm djup.
Till den lilla ugnspannan finns även ett lock som kan köpas separat.

Katalytiskt emaljerade sidoväggar

Sidoväggarna sätts in bakom ugnsstegarna och skyddar ugnens väggar mot smuts.

Vid beställning av katalytiska sidoväggar måste ugnens modellbeteckning uppges och om ugnen har ugnsstegar eller teleskopvagn.

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.

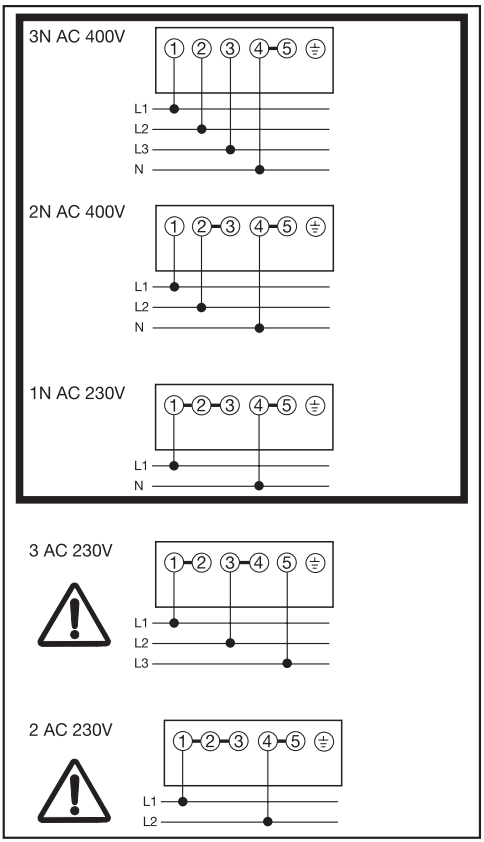
Om kontakten inte är tillgänglig eller om ugnen skall ha **fast anslutning** måste anslutningen på installationsplatsen vara jordad eller installerad enligt gällande föreskrifter.

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.

Om ugnens anslutningskabel skulle behövas bytas ut skall kabel av typ H 05 VV-F (PVC-isolerad) eller H 05 RR-F (gummiisolerad) väljas.

Anslutningsschema



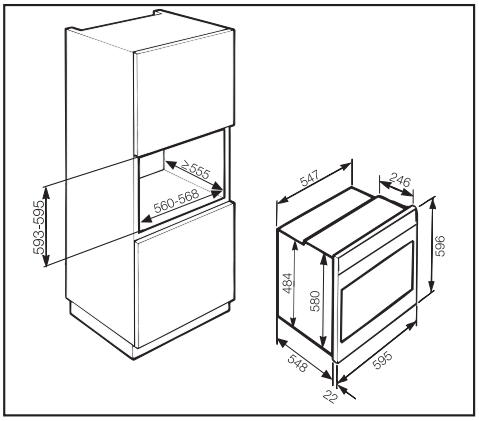
Ugn

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.

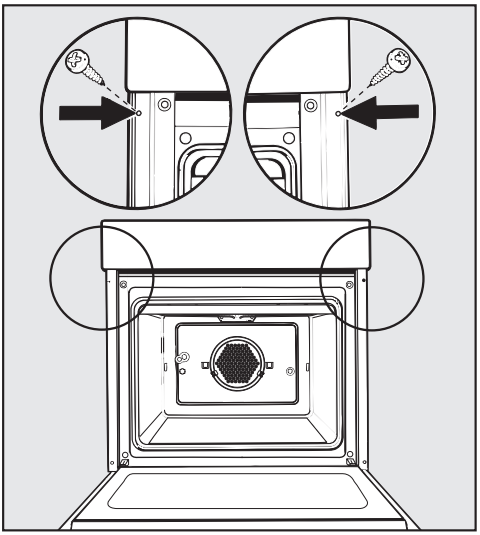
Anslutningseffekten framgår av typskylten.

Montera inte värmeskyddslister i inbyggnadsskåpet. Listerna förhindrar tillförsel av kyllyft till ugnen.



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 AB
Industrivägen 20, Box 1397
171 27 Solna

Miele AB
Lisa Sass gata 1
422 53 Hisings Backa

Miele AB
Kronborgsvägen 7 A
217 42 Malmö

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

Internet: www.miele.se

Med reservation för ändringar / 3005

M.-Nr. 06 237 570 / 02
sv - SE

(H 3120, H 3140)