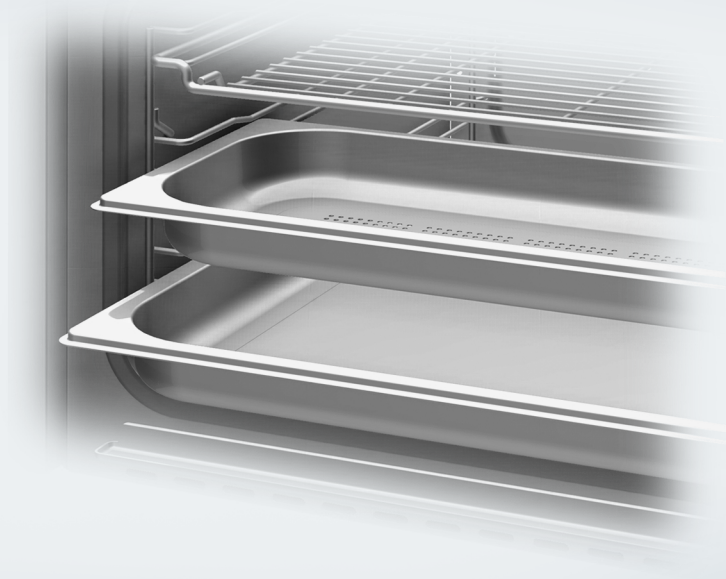


Bruks- och monteringsanvisning

Kombiångugn



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

Innehåll

Säkerhetsanvisningar och varningar	8
Bidra till att skona miljön	18
Översikt	19
Ångugn	19
Typskylt	21
Medföljande tillbehör	21
Manöverpanel	24
Knapp På/Av	25
Närhetssensor	25
Touchknappar	26
Touchdisplay	27
Symboler	28
Användning	29
Välja meny punkt	29
Bläddra	29
Lämna menynivå	29
Ändra värde eller inställning	29
Ändra inställning i en urvalslista	29
Välja siffror med siffrerullen	29
Ange siffror med sifferblocket	29
Ändra inställningen med en liggande stapel	30
Ange bokstäver	30
Visa kontextmenyn	30
Flytta genväg	30
Visa rullgardinsmeny	31
Visa Hjälp	31
Aktivera MobileStart	31
Funktionsbeskrivning	32
Manöverpanel	32
Vattenbehållare	32
Stektermometer	32
Temperatur/kärntemperatur	32
Fuktighet	32
Tillagningstid	33
Ljud	33
Uppvärmningsfas	33
Tillagningsfas	33
Ångreducering	34
Belysning i tillagningsutrymmet	34

Första gången produkten används	35
Miele@home	35
Grundinställningar	36
Rengöra ångugnen första gången.....	37
Anpassa sjudtemperaturen	38
Värma upp ångugnen	39
Inställningar	40
Översikt över inställningar	40
Öppna menyn “Inställningar”	43
Språk ▾.....	43
Tid	43
Datum	44
Belysning	44
Startskärm	45
Display	45
Ljudstyrka	46
Enheter	46
Varmhållning	46
Ångreducering	47
Förvalda temperaturer	47
Booster	48
Automatisk genomspolning.....	48
Vattenhårdhet	49
Sensorstödd användning	50
Säkerhet	51
Frontigenkänning	52
Miele@home	52
Fjärrstyrning.....	53
Aktivera MobileStart	53
SuperVision	54
RemoteUpdate	55
Programversion	56
Rättslig information	56
Butik	56
Fabriksinställningar.....	56
Larm + äggklocka	57
Använda funktionen Larm	57
Använda funktionen Äggklocka.....	58
Huvud- och undermenyer	59
Energispartips	61

Innehåll

Användning	63
Ändra värden och inställningar för en tillagning	64
Ändra temperatur och kärntemperatur	65
Ändra Fuktighet	65
Ställa in tillagningstider	65
Ändra inställda tillagningstider	66
Radera inställda tillagningstider	66
Avbryta tillagning	67
Avbryta tillagningen	67
Förvärma tillagningsutrymmet	68
Booster	68
Uppvärmning	69
Crisp function	69
Aktivera ångutsläpp	70
Ändra funktion	71
Viktig information och värt att veta	72
Det speciella med ångkokning	72
Tillagningskärl	72
Falshöjd	73
Djupfrysta livsmedel	73
Temperatur	73
Tillagningstid	73
Tillaga rätter med mycket vätska	73
Egna recept – tillagning med ånga	73
Universalplåt och ugnsgaller	74
Ångkokning	75
Eco-ångkokning	75
Anvisningar för tillagningstabellerna	75
Grönsaker	76
Fisk	79
Kött	82
Ris	84
Spannmål	85
Pasta	86
Baljväxter, torkade	87
Ägg	89
Frukt	90
Korv	90
Skaldjur	91
Musslor	92
Tillagning meny – manuell	93

Sous-vide	95
Specialprogram	103
Uppvärmning.....	103
Upptining.....	105
Mix & Match	108
Förvälla	118
Konservering	118
Konservera kakor	121
Torkning.....	122
Jäsa vetedeg	123
Tillagning meny – automatisk.....	123
Desinfektera porslin	124
Sabbat-program	125
Värma porslin.....	126
Varmhållning	126
Värma fuktiga handdukar	127
Smälta gelatin.....	127
Gör honungen flytande.....	128
Smälta choklad.....	128
Tillreda yoghurt.....	129
Ånga lök	130
Saftning	131
Fruktmarmelad	132
Skälla livsmedel.....	133
Konservera äpplen	134
Tillaga äggrätter.....	134
Automatikprogram	135
Kategorier	135
Använda automatikprogram	135
Anvisningar för användning.....	135
Sökning	136
MyMiele	137
Egna program	138
Bakning	142
Anvisningar för bakning.....	142
Tips för bakning.....	143
Anvisningar till funktionerna	143

Innehåll

Stekning	145
Anvisningar för stekning	145
Anvisningar till funktionerna	145
Stektermometer	147
Grillning	151
Anvisningar för grillning	151
Tips för grillning	151
Anvisningar till funktionerna	152
Anvisningar för testinstitut	153
Rengöring och skötsel	155
Olämpliga rengöringsmedel	156
Rengöra fronten	156
PerfectClean	157
Tillagningsutrymme	158
Rengöra vattenbehållaren	159
Tillbehör	160
Rengöra ugnsstegar	161
Fälla ner värmeelementet för övervärme och grill	162
Skötsel	163
Blötläggning	163
Torkning	163
Genomspolning	163
Avkalka ångugnen	163
Montera bort ugnsluckan	165
Montera in ugnsluckan	166
Hur du klarar av mindre fel själv	167
Meddelanden i indikeringarna/displayen	167
Oväntat beteende	169
Ljud	171
Otillfredsställande resultat	171
Allmänna problem och tekniska fel	172
Extra tillbehör	174
Tillagningskärl	174
Övrigt	174
Rengöringsmedel och vårdande medel	174
Miele service	175
Få hjälp vid eventuella störningar	175
Mieles garanti	175

Installation	176
Säkerhetsanvisningar för inbyggnad.....	176
Inbyggnadsanvisningar	177
Inbyggnadsmått	178
Inbyggnad i ett högskåp.....	178
Inbyggnad i ett underskåp	179
Sidovy.....	180
Manöverpanelens öppningsutrymme.....	181
Anslutningar och ventilation	182
Montera ångugn	183
Färskvattenanslutning	184
Vattenavlopp.....	186
Elanslutning	187
Konformitetsdeklaration	188
Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser	189
Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen ...	190

Säkerhetsanvisningar och varningar

För enkelhetens skull skriver vi ångugn istället för kombiångugn i fortsättningen i denna bruksanvisning.

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

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

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

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

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

Användningsområde

- ▶ Ångugnen är avsedd för användning i hushåll och i hushållsliknande miljöer.
- ▶ Ångugnen är inte avsedd att användas utomhus.
- ▶ Använd endast ångugnen för hushållsändamål, för att ångkoka, baka, steka, grilla, tina upp och värma livsmedel. Alla andra användningsområden är inte tillåtna.
- ▶ Personer, som på grund av sina fysiska, sensoriska eller psykiska förmågor, eller på grund av bristande erfarenhet eller okunskap, inte är kapabla att använda ångugnen på ett säkert sätt, måste hållas under uppsikt vid användningen. De får använda ångugnen utan uppsikt endast om de fått utbildning i användningen så att de kan använda den säkert. De måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.
- ▶ Denna ångugn är på grund av speciella krav (som till exempel temperatur, fukt, kemisk beständighet, reptålighet och vibration) utrustad med en speciellampa. Denna lampa får bara användas för det avsedda ändamålet. Den är inte anpassad för vanlig rumsbelysning. Bytet av lampan får bara göras av Miele service.
- ▶ Denna ångugn har 3 ljuskällor i energieffektivitetsklass E.

Säkerhetsanvisningar och varningar

Om det finns barn i hemmet

- ▶ Använd driftspärren så att barn inte oövervakat kan koppla in ångugnen eller ändra inställningar.
- ▶ Barn under 8 år ska hållas borta från ångugnen. De får endast använda den under uppsikt.
- ▶ Barn från 8 år och uppåt får endast använda ångugnen utan uppsikt under förutsättning att de känner till hur man använder den på ett säkert sätt. Barn måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.
- ▶ Barn får inte rengöra eller göra underhåll på ångugnen utan uppsikt.
- ▶ Håll uppsikt över barn som befinner sig i närheten av ångugnen. Låt inga barn leka med den.
- ▶ Kvävningsrisk på grund av förpackningsmaterial. Barn kan under lek linda in sig i förpackningsmaterial (till exempel plastfolie) eller dra det över huvudet och kvävas. Håll därför barn borta från förpackningsmaterial.
- ▶ Risk för skador på grund av varma ytor. Barns hud är känsligare för höga temperaturer än vuxnas hud. Ångugnen blir varm på luckglaset, manöverpanelen och vid utsläppsöppningarna för ugnsluften. Se till att barn inte tar på ångugnen under drift. Håll därför barn borta från ångugnen tills den har svalnat så mycket att det inte längre finns risk för skador.
- ▶ Risk för skador när luckan är öppen. Luckan kan belastas med maximalt 10 kg. Barn kan skada sig på den öppna luckan. Se till att barn inte står på, sitter på eller hänger i den öppna luckan.

Teknisk säkerhet

- ▶ Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarlig fara för användaren. Installation och service får endast utföras av Miele service eller av Miele auktoriserad fackman.
- ▶ En skadad ångugn kan vara en fara för din säkerhet. Kontrollera att den inte har några synliga skador. Ta aldrig en skadad ångugn i drift.
- ▶ Det är möjligt att tidvis eller permanent använda en fristående eller icke nätsynkron energiförsörjningsenhet (till exempel fristående elnätverk, backupsystem). Driften förutsätter att energiförsörjningsenheten följer föreskrifterna enligt EN 50160 eller liknande. De skyddsåtgärder som ska tas på uppställningsplatsen och i denna Miele-produkt vad gäller funktion och arbetssätt måste även säkerställas i fristående respektive icke nätsynkron drift. Vid behov ska åtgärderna ersättas med likvärdiga åtgärder i installationen. Exempelvis enligt det som står i aktuell publicering från VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Ångugnens elektriska säkerhet garanteras endast om den ansluts till ett jordat eluttag som är installerat enligt gällande föreskrifter. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsförutsättning är uppfylld. Låt en elektriker kontrollera installationen vid tveksamhet.
- ▶ Anslutningsdata (frekvens och spänning) på ångugnens typskylt måste absolut överensstämma med elnätets anslutningsdata, för att undvika skador på ångugnen. Jämför dessa data före anslutning. Fråga en elektriker vid tveksamhet.
- ▶ Grenuttag eller förlängningskablar uppfyller inte den nödvändiga säkerheten (brandfara). Anslut inte ångugnen till elnätet med hjälp av sådana.
- ▶ Använd endast ångugnen när den är inbyggd. På så vis garanteras en säker funktion.

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Ångugnen får inte användas på uppställningsplatser som inte är fasta (till exempel båtar).
- ▶ Risk för skador på grund av elektriska stötar. Kontakt med strömförande anslutningar och ändring av ångugnens elektriska och mekaniska konstruktion kan utgöra fara för användaren samt leda till funktionsstörningar.
Öppna aldrig ångugnens hölje.
- ▶ Garantianspråk går förlorade om ångugnen repareras av andra än av Miele auktoriserad service.
- ▶ Endast om originalreservdelar används garanterar Miele att alla säkerhetskrav uppfylls.
- ▶ Om stickproppen tas bort från nätanslutningskabeln eller om nätanslutningskabeln inte har någon stickpropp, så måste ångugnen anslutas av en elektriker.
- ▶ Om anslutningskabeln skadas måste den ersättas av en speciell anslutningskabel (se avsnittet "Installation – Elanslutning").
- ▶ Vid installation, underhåll och reparation måste ångugnen skiljas från elnätet. Säkerställ detta genom att göra något av följande
 - se till att säkringarna är frånslagna
 - skruva ur/slå ifrån säkringen.
 - dra ut stickproppen (om sådan finns). Dra inte i anslutningskabeln utan i stickproppen.
- ▶ Om ångugnen är inbyggd bakom en skåplucka får den endast användas när skåpluckan är öppen. Bakom en stängd skåplucka lagras för mycket värme och fukt. På så vis kan ångugn, inbyggdskåp och golv skadas. Stäng luckan först när ångugnen har svalnat helt.
- ▶ Vattenanslutningar får endast göras av kvalificerad specialist. Miele ansvarar inte för skador som förorsakats av felaktig installation eller anslutning.
- ▶ Ångugnen får bara anslutas till kallvatten.

Säkerhetsanvisningar och varningar



- ▶ Avstängningskranen för vattentilloppet måste vara lätt att komma åt när ångugnen är inbyggd.
- ▶ Kontrollera före anslutning om vattenslangarna har några yttre synliga skador.
- ▶ Det inbyggda Waterproof-systemet är ett tillförlitligt skydd mot vattenläckage under följande förutsättningar:
 - Att ångugnen är korrekt installerad (el- och vattenanslutning).
 - Att ångugnen utan dröjsmål repareras när den är sönder.
 - Att du stänger av vattenkranen om du är borta en längre tid (till exempel när du är bortrest).

Säkerhetsanvisningar och varningar

Användning

- ▶ Risk för skador på grund av varm ånga och varma ytor. Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på ångan, värmeelement, tillagningsutrymmet, ugnsstegarna, tillbehören och maten. Använd grytvantar när du skjuter in eller tar ut maten ur ugnen och vid annan hantering i det heta tillagningsutrymmet.
- ▶ Risk för skador på grund av varm mat. Du kan spilla maten när du sätter in eller tar ut tillagningskärlet. Då kan du bränna dig på maten. Vad försiktig när du sätter in eller tar ut tillagningskärlet så att du inte spiller maten.
- ▶ I slutna konservburkar uppstår ett övertryck vid konservering och uppvärmning. Det kan göra att de spricker. Använd inte ångugnen till att konservera och värma upp konservburkar.
- ▶ Plastkärl som inte tål ugnsvärme smälter vid höga temperaturer och kan skada ångugnen och börja brinna. Använd endast plastkärl som tål ugnsvärme. Om du använder plastkärl, se till att de tål temperaturer upp till 100 °C och ånga. Andra plastkärl kan smälta, bli spröda och spricka.
- ▶ Mat som förvaras i tillagningsutrymmet kan torka och fuktigheten från maten kan leda till korrosion i ångugnen. Förvara inte mat in tillagningsutrymmet och använd inte föremål som kan rosta vid tillagning.
- ▶ Risk för skador när luckan är öppen. Du kan gå in i eller snubbla över luckan. Lämna inte luckan öppen i onödan.
- ▶ Luckan tål max 10 kg. Ställ eller sätt dig inte på den öppna luckan och ställ heller inga tunga saker på den. Se till att inget kläms fast mellan luckan och ugnsutrymmet. Ångugnen kan gå sönder.

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Olja och fett kan självantända vid överhettning. Lämna aldrig ångugnen utan uppsikt när du har olja eller fett i ångugnen. Släck aldrig olje- och fettbränder med vatten. Stäng av ångugnen och kväv elden genom att stänga luckan.
- ▶ Föremål i närheten av den inkopplade ångugnen kan börja brinna av de höga temperaturerna. Använd inte ångugnen för att värma upp rum.
- ▶ När du grillar mat leder långa tillagningstider till att maten torkar och eventuellt till självantändning av det som grillas. Håll dig därför till de rekommenderade tillagningstiderna.
- ▶ En del livsmedel torkar snabbt och kan självantändas av de höga grilltemperaturerna. Använd aldrig grillfunktioner för att grädda frallor eller bröd och för att torka blommor eller örter. Använd ugnsfunktionerna Varmluft plus  eller Över- och undervärme .
- ▶ Om livsmedel utvecklar rök i tillagningsutrymmet ska du låta ångugnens lucka vara stängd för att kväva eventuella lågor. Avbryt förloppet genom att stänga av ångugnen och dra ut stickproppen. Öppna inte luckan förrän röken har försvunnit.
- ▶ Om du använder alkohol vid tillagningen, tänk då på att den dunstar vid höga temperaturer och kan antändas på heta ytor.
- ▶ Lägg aldrig ut något på tillagningsutrymmets botten såsom till exempel aluminiumfolie. Ställ heller inget porslin och inga ugnspannor, kastruller eller bakplåtar direkt på botten. Om du vill använda ugnsbotten som ställyta så kan du också lägga gallret med ställytan uppåt på ugnsbotten och ställa porslinet därpå. Se till att inte bottensilen skjuts in.
- ▶ Om du flyttar gallret fram- och tillbaka på ugnsbotten kan den skadas. Skjut inte gallret fram- och tillbaka när du ställer dem på ugnsbotten.


Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Grövre matrester kan blockera vattenavloppet och pumpen. Se till att bottensilen alltid är isatt.
- ▶ Om du använder elektriska apparater, som exempelvis en elvisp, i närheten av ångugnen ska du se till att anslutningskabeln inte kläms i ångugnens lucka. Kabelns isolering kan skadas.
- ▶ Använd aldrig ångugnen utan lampskydd eftersom ångan kan komma åt strömförande delar och utlösa kortslutning. Dessutom kan elektriska delar förstöras.

Rengöring och skötsel

- ▶ Risk för skador på grund av elektriska stötar. Ångan från en ångrengörare kan komma åt strömförande delar och orsaka kortslutning. Använd aldrig ångrengörare för att göra rent ugnen.
- ▶ Repor kan förstöra glaset i luckan. Använd inte skurmedel, hårda svampar eller borstar och inga vassa metallskrapor för att rengöra luckan.
- ▶ Du kan ta loss ugnsstegarna (se avsnittet “Rengöring och skötsel” – “Rengöra ugnsstegar”).
Montera in ugnsstegarna igen.
- ▶ Avlägsna salthaltig mat eller vätska, som hamnar på de rostfria väggarna, direkt för att undvika korrosion.

Tillbehör

- ▶ Använd bara originaldelar från Miele. Om ej godkända tillbehör används gäller inte längre garanti och/eller produktansvar och Miele kan inte längre garantera att säkerhetsbestämmelserna uppfylls.
- ▶ Miele garanterar tillgängligheten av reservdelar till din ångugn i upp till 15 år (minst 10 år) efter att modellserien har utgått ur sortimentet.
- ▶ Använd endast den medföljande stektermometern från Miele. Om stektermometern är trasig måste du byta ut den mot Miele's originalstektermometer.
- ▶ Plasten i termometern kan smälta vid höga temperaturer. Använd därför inte termometern på funktioner med grill (undantag är Varmluftsgrillning ). Förvara inte termometern i tillagningsutrymmet.

Bidra till att skona miljön

Transportförpackning

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

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

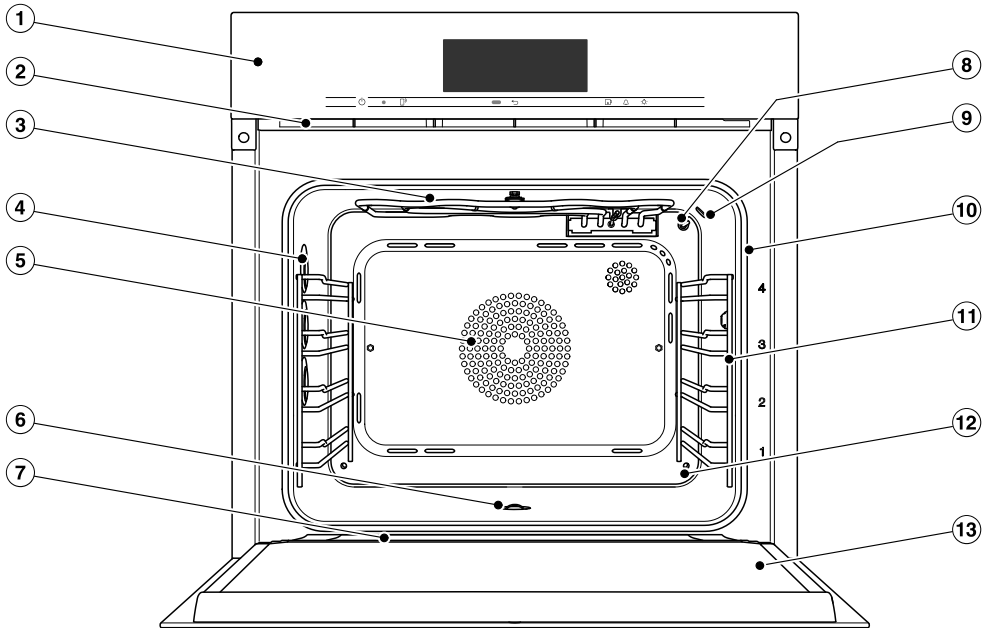
Hantering av uttjänt maskin

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



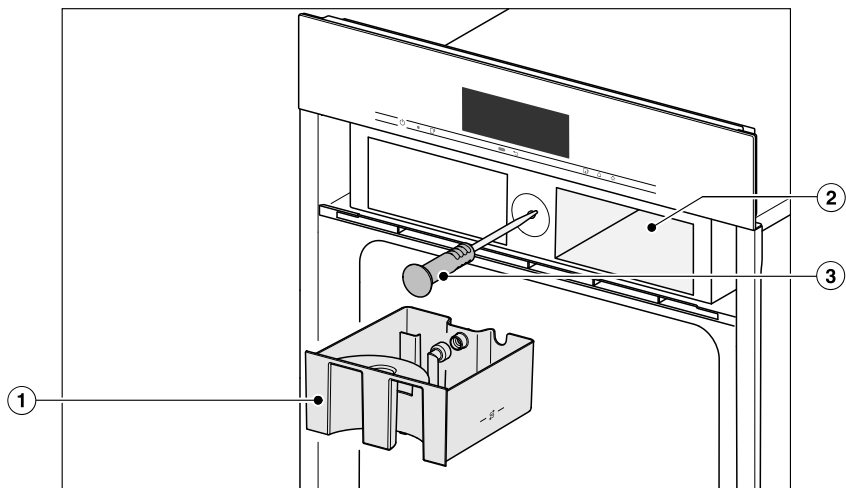
Lämna in uttjänade elektriska och elektroniska produkter till en återvinningsstation. Du är själv ansvarig för att radera eventuella personliga uppgifter som kan stå på maskinen. Du har en lagstadgad skyldighet att plocka ur gamla batterier och lampor som inte sitter fast i produkten. Ta dem till ett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

Ångugn



- ① Manöverpanel
- ② Ångutsläpp
- ③ Övervärme-/grillelement med mottagarantenn för den sladdlösa stektermometern
- ④ Belysning i tillagningsutrymmet
- ⑤ Insugningsöppning för fläkten med bakomliggande ringelement
- ⑥ Ugnsbotten med bakomliggande värmelement för undervärme och bottensil
- ⑦ Uppsamlingsränna
- ⑧ Temperatursensor
- ⑨ Fuktighetssensor
- ⑩ Lucktätning
- ⑪ Ugnsstegar med 4 falshöjder
- ⑫ Ånginsläpp
- ⑬ Lucka

Översikt



- ① Vattenbehållare
- ② Utrymme för vattenbehållaren
- ③ Trådlös stektermometer

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

Typskylt

Typskylten sitter på höljets ovansida. Där finns modellbeteckning, fabriktionsnummer och anslutningsdata (nätspänning/frekvens/maximalt anslutningsvärde).

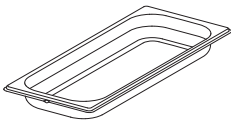
Modellbeteckning och tillverkningsnummer hittar du även på den lilla skylten uppe på den öppna panelen.

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

Medföljande tillbehör

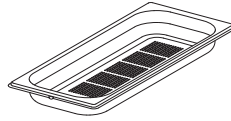
Du kan efterbeställa och köpa både de tillbehör som ingår och extra tillbehör (se avsnittet "Extra tillbehör").

DGG 20



1 ohålat tillagningskärl
bruttovolym 2,4 liter / nettovolym 1,8 liter
450 x 190 x 40 mm (b x d x h)

DGGL 20



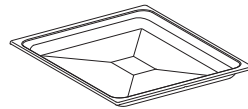
1 hålat tillagningskärl
bruttovolym 2,4 liter / nettovolym 1,8 liter
450 x 190 x 40 mm (b x d x h)

DGGL 12



1 hålat tillagningskärl
bruttovolym 5,4 liter / nettovolym 3,3 liter
450 x 390 x 40 mm (b x d x h)

Långpanna



1 långpanna för ugnstekning, bakning och grillning

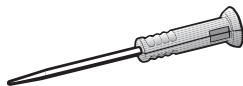
Ugnsgaller



1 ugnsgaller för bakning, ugnstekning och grillning

Översikt

Stektermometer



1 stektermometer för exakt temperatur vid tillagning. Mäter temperaturen inuti det som tillagas (kärntemperatur).

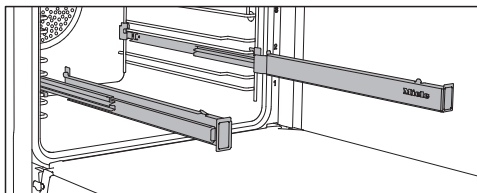
DGClean

1 specialrengöring för starkare smuts av tillagningsutrymmet, särskilt efter ugnstekning.

Avkalkningstabletter

För avkalkning av ångugnen.

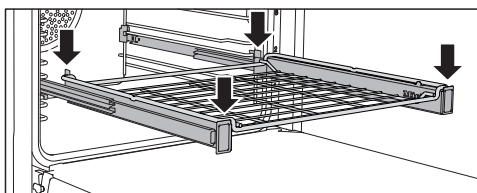
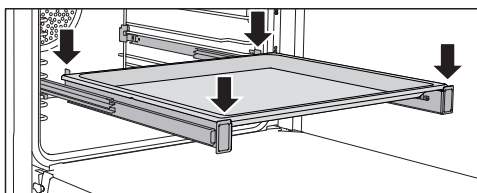
FlexiClip-teleskopskenor HFC 71



Du kan montera FlexiClip-teleskopskenorna på valfri falshöjd.

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

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



FlexiClip-teleskopskenorna klarar av maximalt 15 kg.

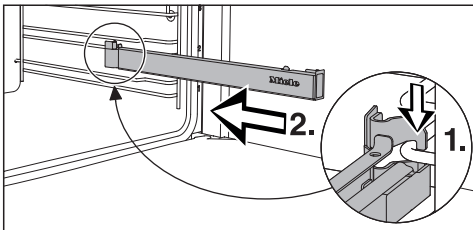
Montera och ta loss FlexiClip-teleskopskenor

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

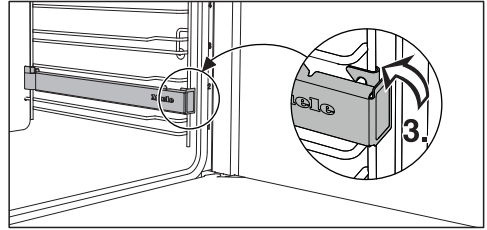
Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på tillagningsutrymmet, ugnsstegarna och tillbehören. Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet, ugnsstegarna och tillbehöret svalna av innan du monterar och tar loss FlexiClip-teleskopskenorna.

FlexiClip-teleskopskenorna monteras mellan hållarna på en falshöjd. Montera FlexiClip-teleskopskenan med Mielees logotyp på höger sida.

Dra **inte** isär FlexiClip-teleskopskenorna vid montering eller demontering.



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

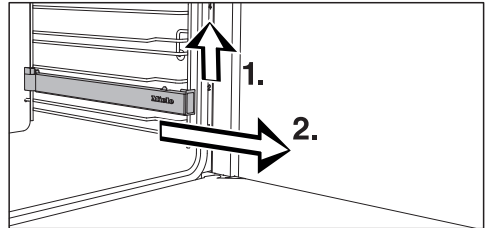


- Sätt fast FlexiClip-teleskopskenan på falshöjdens nedre hållare (3.).

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

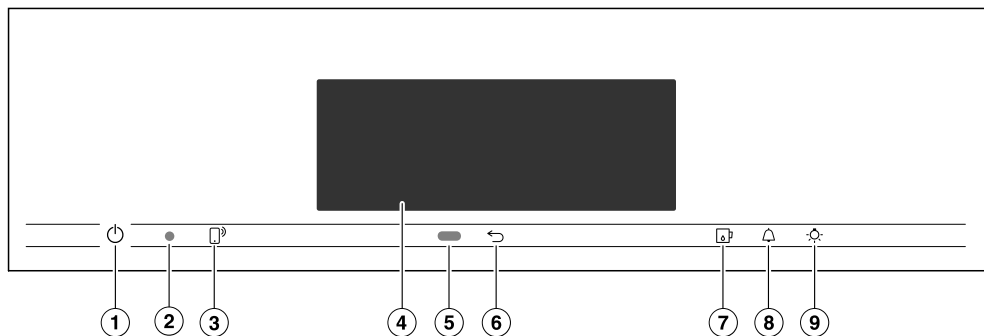
Så här tar du ut FlexiClip-teleskopskenan:







- Skjut in FlexiClip-teleskopskenan helt.



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

Manöverpanel




- ① Nersänkt knapp På/Av 
För att starta och stänga av ångugnen
- ② Optiskt gränssnitt
(endast för Miele service)
- ③ Touchknapp 
För att styra ångugnen med din mobila enhet
- ④ Touchdisplay
För att visa information och för manövrering
- ⑤ Närhetssensor
Koppla in belysningen i tillagningsutrymmet och displayen och kvittera ljudsignalerna när någon närmar sig
- ⑥ Touchknapp 
För att hoppa tillbaka stegvist
- ⑦ Touchknapp 
För att öppna och stänga manöverpanelen
- ⑧ Touchknapp 
För att ställa äggklockan eller ställa in larm
- ⑨ Touchknapp 
För att tända och släcka belysningen i ugnsutrymmet

Knapp På/Av

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

Med denna knapp startar du på och stänger av ångugnen.

Närhetssensor

Närhetssensorn sitter under touchdisplayen bredvid touchknappen . Närhetssensorn känner av när du närmar dig touchdisplayen till exempel med din hand eller kropp.






Om du har aktiverat respektive inställningar kan du slå på belysningen i tillagningsutrymmet, starta ångugnen eller kvittera ljudsignalerna (se kapitel “Inställningar”, avsnitt “Sensorstödd användning”).

Manöverpanel

Touchknappar

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

Om du vill att touchknapparna även ska reagera när ångugnen är avstängd väljer du inställningen Display | QuickTouch | På.

Touchknapp	Funktion
	Om du vill styra ångugnen via din mobila enhet, så måste du installera systemet Miele@home, aktivera inställningen Fjärrstyrning och trycka på denna touchknapp. Då lyser denna touchknapp orange och funktionen MobileStart kan användas. Så länge som denna touchknapp lyser så kan du styra ångugnen via din mobila enhet (se kapitel "Inställningar", avsnitt "Miele@home").
	Beroende på i vilken meny du är, kommer du tillbaka till den överordnade menyn eller huvudmenyn.
	Med den här touchknappen öppnar och stänger du manöverpanelen (se avsnittet "Funktionsbeskrivning – Manöverpanel").
	När en meny visas i displayen eller en tillagning är igång kan du med denna touchknapp när som helst ställa äggklockan (till exempel för äggkokning) eller ställa in ett larm, det vill säga ett fast klockslag (se avsnittet "Larm och äggklocka").
	Med denna touchknapp kan du tända eller släcka belysningen. Beroende på vald inställning släcks belysningen i tillagningsutrymmet efter 15 sekunder eller är fortsatt tänd respektive släckt.

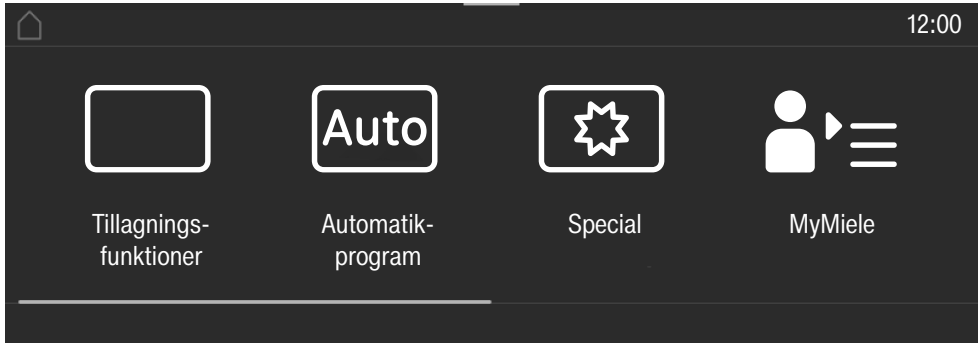
Touchdisplay

Touchdisplayens ömtåliga yta kan repas av spetsiga eller vassa föremål som exempelvis pennor.


Rör endast vid touchdisplayen med fingrar.

Se till att inget vatten hamnar bakom touchdisplayen.

Touchdisplayen är uppdelad i flera områden.



På **den översta raden** visas menyens sökväg till vänster. De enskilda menypunkterna skiljs från varandra av en lodrät linje. Om meny inte kan visas helt på grund av platsbrist visas överordnade meny punkter med ... I.

När du trycker på ett meny namn på den översta raden växlar displayen till meny i fråga. Tryck på  för att växla till startskärmen.

Klockan visas till höger på den översta raden. Du kan ställa in aktuell tid genom att trycka på inställningen.

Dessutom kan ytterligare symboler visas, till exempel SuperVision .

Vid den översta radens övre kant finns en orange linje där du kan dra ner en rullgardinsmeny. Med den kan du aktivera respektive avaktivera inställningar under en tillagning.










I **mitten** finns den aktuella meny med meny punkterna. Du kan bläddra åt höger eller vänster genom att dra med fingret över displayen. Du väljer en meny punkt genom att trycka på den (se avsnittet "Användning").

På den **nedre raden** finns, beroende på meny, olika fält för manövrering, som till exempel Timer, Spara eller OK.

Manöverpanel

Symboler

I displayen kan följande symboler visas:

Symbol	Innebörd
	Denna symbol visar ytterligare information och anvisningar för användningen. Detta informationsfönster bekräftar du med <i>OK</i> .
	Information om överordnade menypunkter som inte längre kan visas i menyens sökväg på grund av platsbrist.
	Larm
	Äggklocka
	Några inställningar, som t.ex. displayens ljusstyrka eller volymen på signalerna ställs in på en liggande stapel.
	Driftspärren eller knappspärren är aktiverad (se avsnittet “Inställningar – Säkerhet”). Användningen är spärрад.
	Kärntemperatur vid användning av stektermometer
	Fjärrstyrning (visas endast när du har tillgång till systemet Miele@home och har valt inställningen Fjärrstyrning På)
	SuperVision (visas endast när du har tillgång till systemet Miele@home och har valt inställningen SuperVision SuperVisionvisning På)

Du använder ångugnen genom att trycka på önskad meny punkt i touchdisplayen.

Varje fingertryck gör att det aktuella tecknet (ord och/eller symbol) du trycker på färgas **orange**.

Fält som ska bekräftas för ett användarsteg är markerade med **grönt** (till exempel OK).

Välja meny punkt

- Tryck på önskat fält eller önskat värde på touchdisplayen.

Bläddra

Du kan bläddra åt vänster eller höger.

- Dra med fingret över bildskärmen. Lägga fingret på touchdisplayen och dra det i önskad riktning.

Stapeln i det nedre området visar var du är i den aktuella menyn.

Lämna meny nivå

- Tryck på touchknappen ↩ eller tryck på symbolen ... I i menyn.
- Tryck på symbolen ⏪ för att växla till startskärmen.

Alla inmatningar som du har gjort men inte bekräftat med OK sparas inte.

Ändra värde eller inställning

Ändra inställning i en urvalslista

Aktuell inställning är orangemarkerad.

- Tryck på önskad inställning.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade menyn.

Välja siffror med siffrerullen

- Dra siffrerullen neråt eller uppåt med hjälp av fingret tills önskade siffror visas i mitten.

- Bekräfta med OK.

Den ändrade siffran sparas.

Ange siffror med sifferblocket

- Tryck på värdet som står i mitten av siffrerullen.

Sifferblocket visas.

- Tryck på önskade siffror.

Så snart du har gjort ditt val blir fältet OK grönmarkerat.

Med hjälp av pilen raderar du den senaste valda siffran.

- Bekräfta med OK.

Den ändrade siffran sparas.

Användning

Ändra inställningen med en liggande stapel

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

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

- Tryck på gällande segment på stapeln för att ändra inställningen.
- Välj På eller Av för att aktivera eller avaktivera inställningen.
- Bekräfta valet med OK.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade menyn.

Ange bokstäver

Du anger bokstäver med hjälp av ett tangentbord i displayen. Välj gärna korta namn.

- Tryck på de bokstäver och tecken du önskar.

Tips! Med tecknet] kan du lägga till en radbrytning för längre programnamn.

- Tryck på Spara.

Namnet sparas.

Visa kontextmenyn

I vissa menyer kan du visa en kontextmeny, till exempel om du vill döpa om egna program eller flytta texter under MyMiele.


- Tryck till exempel på ett eget program tills kontextmenyn öppnas.
- Tryck på touchdisplayen utanför menyfönstret för att stänga kontextmenyn.

Flytta genväg

Du kan ändra ordningsföljden på egna program och texter under MyMiele.

- Tryck till exempel på ett eget program tills kontextmenyn öppnas.
- Välj flytta.
- Håll fingret på det markerade fältet och dra det på önskat ställe.

Visa rullgardinsmeny

Under en tillagning kan du aktivera respektive avaktivera inställningar som till exempel **Booster** eller **Uppvärmning** samt wifi-funktion .


- Dra rullgardinsmenyn neråt på den orangea linjen under rubrikraden.
- Välj den inställning som du vill ändra. Aktiva inställningar är orangemarkerade. Inaktiva inställningar är (beroende på färgschema) svart- eller vitmarkerade (se avsnittet “Inställningar – Display”).
- Flytta rullgardinsmenyn uppåt eller neråt eller tryck på touchdisplayen utanför menyfönstret för att stänga rullgardinsmenyn.


Visa Hjälp

För vissa funktioner finns en hjälp. På den undre raden visas **Hjälp**.


- Tryck på **Hjälp** för att visa anvisningar med bilder och text.
- Tryck på touchknappen **Stäng** för att återvända till föregående meny.

Aktivera MobileStart

- Tryck på touchknappen  för att aktivera MobileStart.


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

Den direkta styrningen på ångugnen går före fjärrstyrningen via appen.

Du kan använda MobileStart så länge som touchknappen  lyser.

Funktionsbeskrivning

Manöverpanel

Bakom manöverpanelen finns vattenbehållaren och stektermometern. Manöverpanelen öppnas och stängs genom tryck på touchknappen . Manöverpanelen har ett klämskydd. Om den känner av något motstånd när den öppnas eller stängs så avbryts rörelsen. När manöverpanelen öppnas eller stängs kan du inte röra luckans överkant.

Vattenbehållare

Vattnet pumpas in i vattenbehållaren och härifrån till ånggeneratoren.

Fel genom stängd öppning av vattenbehållaren!

Öppningen på framsidan av vattenbehållaren får inte vara stängd eftersom vattnet då inte kan pumpas till ånggeneratoren.

Stektermometer


Stektermometern mäter temperaturen inuti det som tillagas, kärntemperaturen. Med stektermometern kan du överaka tillagningen exakt på graden.

Temperatur/kärntemperatur

För vissa ugnsfunktioner finns redan ett temperaturförslag. Du kan ändra den förprogrammerade temperaturen från gång till gång eller välja att ändra den permanent inom angivet område (se avsnittet "Inställningar – Förprogrammerade temperaturer").

Även kärntemperaturen kan ändras för varje enskild tillagning eller ett enskilt tillagningssteg inom angivet område.

Fuktighet

Funktionen Kombifunktion  och specialfunktionen Uppvärmning arbetar med en kombination av ugnsfunktion och fuktighet. Du kan välja fuktighet inom angivet område för en enskild tillagning eller ett tillagningssteg.

Beroende på den fuktighetsinställning du valt tillförs fukt eller friskluft till tillagningsutrymmet. Med inställningen fuktighet = 0 % aktiveras den maximala frisklufttillförseln och ingen fuktighet tillförs. Med inställningen fuktighet = 100 % utförs ingen friskluftstillförsel och fukthalten är maximal.

En del livsmedel avger fuktighet under tillagningen. Denna fuktighet används vid fuktighetsregleringen. Det kan därför vara så att ånggeneratoren inte aktiveras vid lågt inställd luftfuktighet.

Tillagningstid

Beroende på vilken ugnsfunktion som valts kan du ställa in en tillagningstid mellan 1 minut och 6, 10 eller 12 timmar.

För Automatic- och skötselprogrammen och för Tillagning meny är tillagningstiden förinställd från fabrik och kan inte ändras.



Vid ångtillagning och för program och funktioner med ren ångfunktion börjar tillagningstiden att räkna ner först när den inställda temperaturen har uppnåtts. I alla andra funktioner och program startar den direkt.


Ljud

Under drift och efter att du har stängt av ångugnen kan ljud (ett slags brummande) höras. Det här ljudet betyder inte att något är fel. Det uppstår när vatten pumpas in eller ut.

När ångugnen är i drift, hörs fläktljud.

Uppvärmningsfas

I alla funktioner visas den stigande temperaturen i displayen under uppvärmningsfasen (undantag: Grill stor , Grill liten ).

Vid ångkokning beror tiden för uppvärmningsfasen på mängden livsmedel och temperatur. Vanligtvis tar uppvärmningsfasen ungefär 7 minuter. För tillagning av kylda eller frysta livsmedel blir uppvärmningsfasen längre. Även vid lägre tillagningstemperaturer och vid tillagning i funktion Sous-vide  kan uppvärmningsfasen bli längre.

Tillagningsfas

Under tillagningsfasen visas den pågående resttiden i displayen. Vid ångtillagning börjar tillagningsfasen först när den inställda temperaturen har uppnåtts. I alla andra funktioner och program startar den direkt.

Funktionsbeskrivning

Ångreducering

Om tillagningen sker med en bestämd temperatur vid ångkokning och kombifunktion, kopplas ångreduceringen automatiskt in mot slutet av tillagningen. Denna funktion gör så att inte så mycket ånga kommer ut när du öppnar luckan. I displayen visas Ångreducering.


Ångreducering kan stängas av (se avsnittet "Inställningar – Ångreducering"). När ångreduceringen är avstängd kommer det ut mycket ånga när luckan öppnas.

Belysning i tillagningsutrymmet

Ångugnen är från fabrik inställd så att belysningen i tillagningsutrymmet släcks efter start. Detta sparar energi.

Om tillagningsutrymmet ska vara belyst under drift måste du ändra den fabriksinställningen (se kapitlet "Inställningar", avsnittet "Belysning").

Om luckan lämnas öppen efter avslutad tillagning, släcks belysningen i tillagningsutrymmet automatiskt efter 5 minuter.

Om du berör knappen  på manöverpanelen kommer belysningen att lysa i 15 sekunder.

Miele@home

Din ångugn är utrustad med en integrerad wifi-modul.

För att använda den behöver du:

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

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

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

- Ta fram information om ångugnens driftläge
- Visa anvisningar om pågående tillagningar i ångugnen
- Avsluta pågående tillagningar

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

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

Tillgänglighet wifi-anslutning

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

Tillgänglighet Miele@home

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

Servicetjänsten för Miele@home finns inte i alla länder.

Gå till Miele's hemsida www.miele.se för information om tjänstens tillgänglighet.

Appen Miele


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



Första gången produkten används

Grundinställningar

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

 Risk för skador på grund av varma ytor.


Ångugnen blir varm under drift.

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

Om ångugnen är ansluten till nätet så slås den automatiskt på.

Ställa in språk

- Välj önskat språk.

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

Ställa in plats

- Välj önskad plats.

Ställa in Miele@home

I displayen visas Ställa in Miele@home?.

- Om du vill installera Miele@home direkt så väljer du vidare.
- Om du vill göra installationen senare så väljer du Hoppa över. Information om installation vid ett senare tillfälle hittar du i avsnittet "Inställningar – Miele@home".
- Om du vill installera Miele@home direkt så väljer du önskad anslutningsmetod.

Displayen och appen Miele leder dig genom följande steg.

Ställa in datum

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

Ställa in klockan

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

Första gången produkten används

Ställa in vattenhårdhet

Vattenverket kan ge dig info om aktuell vattenhårdhet.

Mer information om vattenhårdheten hittar du i kapitel "Inställningar", avsnitt "Vattenhårdhet".

- Ställ in den lokala vattenhårdheten.
- Bekräfta med *OK*.

Avsluta idrifttagning

- Följ eventuella ytterligare anvisningar i displayen.


Den första idrifttagningen är genomförd.



Rengöra ångugnen första gången

- Ta bort alla eventuella klistermärken eller skyddsfolie från både ångugn och tillbehör.

Ångugnen funktionstestas i fabriken. Därför kan vatten från ledningarna rinna tillbaka i tillagningsutrymmet under transporten.

Rengöra vattenbehållaren

 Risk för skador på grund av manöverpanelen.
Du kan klämma dig om manöverpanelen öppnas eller stängs.
När manöverpanelen öppnas eller stängs får du dock inte röra luckans överkant.

- Sätt på och stäng av ångugnen med knappen På/Av .
- Välj touchknappen  för att öppna manöverpanelen.
- Ta ut vattenbehållaren. Tryck vattenbehållaren lätt uppåt för att ta ut den.
- Diska vattenbehållaren för hand eller i diskmaskin.

Första gången produkten används

Rengöra tillagningsutrymme/tillbehör

- Ta ut alla tillbehör ur tillagningsutrymmet.
- Rengör tillagningskärlet för hand eller i diskmaskinen.

Ytan på universalplåten och ugnsgallret är PerfectClean-förädlad och får **endast** rengöras för hand. Se även avsnittet "Rengöring och skötsel – PerfectClean".

- Rengör universalplåten och ugnsgallret med en ren disksvamp, handdiskmedel och varmt vatten.


Ångugnen har före leverans behandlats med ett vårdande medel.

- Rengör tillagningsutrymmet med en ren disktrasa, handdiskmedel och varmt vatten för att avlägsna denna beläggning av vårdande medel.

Anpassa sjudtemperaturen

Innan du lagar mat första gången, måste du anpassa ångugnen till vattnets sjudtemperatur, vilken varierar beroende på hur högt över havet man bor. Vid denna process spolås också vatten genom ångugnen.


Du måste **absolut** genomföra denna procedur för att ångugnen ska fungera felfritt.


- Starta ångugnen med funktion Ångkokning  (100 °C) i 15 minuter. Gör så som beskrivs i avsnittet "Användning".

Anpassa sjudtemperaturen efter flytt

Efter en flytt måste ångugnen anpassas till vattnets ändrade sjudtemperatur om den nya uppställningsplatsen skiljer sig minst 300 meter på höjden från den gamla uppställningsplatsen. Avkalka då ångugnen (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Skötsel").

Värma upp ångugnen

- Ta ut alla tillbehör ur tillagningsutrymmet.
- För att avfetta ringelementet ska ångugnen värmas upp med funktionen Varmluft plus  200 °C i 30 minuter. Gör så som beskrivs i avsnittet "Användning".

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och ugnsstegen.





Använd grythandskar när du hanterar tillagningskärl i det varma tillagningsutrymmet.

Första gången värmeelementet värms upp kan det uppstå lukter. Lukten och eventuell ånga försvinner efter en stund och är inte tecken på att ångugnen har anslutits fel eller är trasig.


Se till att ventilationen i köket är tillräcklig.

Inställningar

Översikt över inställningar

Menypunkt	Möjliga inställningar
Språk 	... deutsch english ... Plats
Tid	Visning På* Av Nattavstängning Analog eller digital visning Analog* Digital Tidsformat 24-timmarsvisning* 12-timmarsvisning (am/pm) Ställa in
Datum	
Belysning	På "På" i 15 sek* Av
Startskärm	Huvudmeny* Funktioner Automatikprogram Specialprogram Egna program MyMiele
Display	Ljusstyrka  Färgschema ljus mörk* QuickTouch På Av*
Ljudstyrka	Ljudsignaler  Knappljud  Välkomstmelodi På* Av
Enheter	Vikt g* lb lb/oz Temperatur °C* °F

* Fabriksinställning

Menypunkt	Möjliga inställningar
Varmhållning	På Av*
Ångreducering	På* Av
Förvalda temperaturer	
Booster	På* Av
Automatisk genomspolning	På* Av
Vattenhårdhet	1 °dH ... 15 °dH* ... 70 °dH
Sensorstödd användning	Ljus på när du närmar dig vid pågående tillagning* alltid på Av Maskin på när du närmar dig På Av* Signalton av när du närmar dig På* Av
Säkerhet	Driftspärr  På Av* Knappspärr På Av*
Frontigenkänning	På Av*
Miele@home	Aktivera Avaktivera Anslutningsstatus Ny inställning Återställ Göra inställning
Fjärrstyrning	På* Av
SuperVision	SuperVisionvisning På Av* Visning i standbyläge På Endast vid fel* Lista maskiner Visa maskin Ljudsignaler


* Fabriksinställning

Inställningar

Menypunkt	Möjliga inställningar
RemoteUpdate	På* Av
Programversion	
Rättslig information	Open-Sourcelicenser
Butik	Demoläge På Av*
Fabriksinställningar	Maskininställningar Egna program MyMiele Förvalda temperaturer

* Fabriksinställning

Öppna menyn “Inställningar”

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

Du är i huvudmenyn.

■ Välj  Inställningar.

■ Välj önskad inställning.




Nu kan du kontrollera och ändra inställningarna.

Det går inte att ändra inställningarna om en tillagning pågår.

Språk

Du kan ställa in önskat språk och plats.

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

Tips! Har du råkat välja ett språk som du inte förstår så väljer du  i huvudmenyn. Följ symbolen  för att gå tillbaka till undermenyn Språk .

Tid

Visning

Välj den typ av visning du vill ha när ångugnen är avstängd:

- På
Tiden visas alltid i displayen. Om du dessutom väljer inställningen Display | QuickTouch | På så reagerar alla touchknappar nu direkt när du trycker på dem och närhetsensorn identifierar automatiskt om du närmar dig displayen. Om du väljer till inställningen Display | QuickTouch | Av så måste sätta på ångugnen innan du kan använda den.
- Av
Displayen är mörk för att spara energi. Du måste sätta på ångugnen innan du använder den.
- Nattavstängning
För att spara energi visas klockan bara från 05:00 till 23:00 i displayen. Resten av tiden är displayen avstängd.

Inställningar

Analog eller digital visning

Klockan kan vara Analog (analog klocka med visare) eller Digital (Tim:Min).

Vid digital klocka visas även datum.

Tidsformat

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

Ställa in

Ställ in timmar och minuter.

Tips! Om ingen tillagningstid räknas ner så trycker du på klockan i den översta raden för att ändra den.

Efter ett strömavbrott visas den aktuella tiden igen. Tiden sparas i cirka 150 timmar.



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

Datum

Ställ in datum.

När ångugnen är avstängd visas datumet bara på inställningen Tid | Analog eller digital visning | Digital.


Belysning

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

Startskärm

Vid leverans visas huvudmenyn när du slår på ångugnen. Som startskärm kan du också välja att till exempel visa driftlägena eller genvägarna under MyMiele-istället (se kapitlet "MyMiele").



Den nya startskärmen visas först nästa gång ångugnen sätts på.

Du kommer till huvudmenyn genom att välja touchknappen  eller via meny-sökvägen i rubrikfältet.

Display

Ljusstyrka

Ljusstyrkan på displayen visas med en liggande stapel.

-  maximal ljusstyrka
-  minimal ljusstyrka

Färgschema

Välj om displayen ska visas med ett ljust eller mörkt färgschema.

- ljus
Displayen har en ljus bakgrund med mörk text.
- mörk
Displayen har en mörk bakgrund med ljus text.

QuickTouch

Välj hur touchknapparna och närhets-sensorn ska reagera när ångugnen är avstängd:

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

Inställningar

Ljudstyrka

Ljudsignaler

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

Ljudsignalernas ljudstyrka visas med en liggande stapel.

- ■■■■■■■■
maximal ljudstyrka

- □□□□□□
ljudsignalen är avstängd


Knappljud

Knappljudets ljudstyrka visas med en liggande stapel.

- ■■■■■■■■
maximal ljudstyrka

- □□□□□□
knappljudet är avstängt

Välkomstmelodi

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

Enheter

Vikt

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

Temperatur

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

Varmhållning

Med funktionen Varmhållning kan du hålla maten varm efter ångtillagningen, utan att den tillagas ytterligare. Maten hålls varm med en förinställd temperatur i upp till maximalt 15 minuter. När du öppnar luckan kan du avbryta varmhållningen.

Beakta att känsliga livsmedel, som exempelvis fisk, kan tillagas ytterligare under varmhållningen.

- På
Funktionen Varmhållning är aktiverad. Om maten tillagas med en temperatur från cirka 80 °C aktiveras denna funktion efter cirka 5 minuter. En temperatur på 70 °C håller maten varm.
- Av
Funktionen Varmhållning är avaktiverad.

Ångreducering

Denna funktion Ångreducering gör så att inte så mycket ånga kommer ut när du öppnar luckan.

- På
Om tillagningen sker med en temperatur från cirka 80 °C (ångkokning) eller 80–100 °C och 100 % restfuktighet (kombifunktion), kopplas ångreduceringen automatiskt in mot slutet av tillagningen. I displayen visas Ångreducering.
- Av
När ångreduceringen är avstängd stängs också funktionen Varmhållning av. När ångreduceringen är avstängd kommer det ut mycket ånga när luckan öppnas.

Förvalda temperaturer

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

När du har valt menypunkten så visas listan över funktioner.

- Välj önskad funktion.
Temperaturförslaget och temperaturområdet visas samtidigt så att du kan ändra den.
- Ändra temperaturförslaget.
- Bekräfta med OK.

Inställningar

Booster

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

- På

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

- Av

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

Du kan också använda rullgardinsmenyn för att aktivera respektive avaktivera funktionen **Booster** för en tillagning.

Automatisk genomspolning

Efter det att du har stängt av ångugnen visas efter en tillagning med ånga **Maskinen** spolats igenom i displayen.

Under denna process sköljs eventuella livsmedelsrester ur systemet.

Du kan aktivera eller avaktivera den automatiska genomspolningen.

Vattenhårdhet

För att ångugnen ska fungera felfritt och kalkas av vid rätt tidpunkt måste du ställa in rätt vattenhårdhet. Ju högre vattenhårdhet, desto oftare måste ångugnen kalkas av.

Vattenverket kan ge dig info om lokal vattenhårdhet.

Om du använder dricksvatten från flaskor, till exempel mineralvatten, ska du använda dricksvatten utan tillsatt kolsyra. Anpassa inställningarna efter kalciumnivån. Kalciumnivån anges på flaskans etikett i mg/l Ca^{2+} eller ppm ($\text{mg Ca}^{2+}/\text{l}$).

Du kan ställa in hårdhetsgrad mellan 1 °dH och 70 °dH. Vid leverans är hårdhetsgrad 15 °dH inställd.

- Ställ in den lokala vattenhårdheten.
- Bekräfta med OK.

Vattenhårdhet		Kalciumnivå mg/l Ca^{2+} eller ppm ($\text{mg Ca}^{2+}/\text{l}$)	Inställning
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12

Vattenhårdhet		Kalciumnivå mg/l Ca^{2+} eller ppm ($\text{mg Ca}^{2+}/\text{l}$)	Inställning
°dH	mmol/l		
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37–45	6,6–8,0	258–321	37–45
46–60	8,2–10,7	322–429	46–60
61–70	10,9–12,5	430–500	61–70


Inställningar

Sensorstödd användning


Närhetssensorn känner av när du närmar dig touchdisplayen till exempel med din hand eller kropp.

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

Ljus på när du närmar dig

- vid pågående tillagning
När du närmar dig touchdisplayen när en tillagning pågår så tänds belysningen i tillagningsutrymmet. Belysningen i tillagningsutrymmet släcks automatiskt igen efter 15 sekunder.
- alltid på
När du närmar dig touchdisplayen så tänds belysningen i tillagningsutrymmet. Belysningen i tillagningsutrymmet släcks automatiskt igen efter 15 sekunder.
- Av
Närhetssensorn reagerar inte när du närmar dig touchdisplayen. Tänd belysningen i tillagningsutrymmet i 15 sekunder genom att trycka på touchknappen .

Maskin på när du närmar dig

- På
När klockan visas startar ångugnen och huvudmenyn öppnas direkt när du närmar dig touchdisplayen.
- Av
Närhetssensorn reagerar inte när du närmar dig touchdisplayen. Sätt på och stäng av ångugnen med knappen på/av .

Signalton av när du närmar dig

- På
När du närmar dig touchdisplayen stängs ljudsignalerna av.
- Av
Närhetssensorn reagerar inte när du närmar dig touchdisplayen. Stäng av ljudsignalerna manuellt.


Säkerhet

Driftspärr


Driftspärren förhindrar att ångugnen sätts på av misstag.

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

Även efter ett strömavbrott fortsätter driftspärren att vara aktiverad.

- På
Driftspärren aktiveras. Innan du kan använda ångugnen sätter du på den och trycker på  i minst 6 sekunder.
- Av
Driftspärren är avaktiverad. Nu kan du använda ångugnen som vanligt.

Knappspärr

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

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

Inställningar

Frontigenkänning

- På
Avkänning av skåpluckan är aktiverad. Med närhetssensorn känner ångugnen automatiskt av om skåpluckan är stängd.

När skåpluckan är stängd, så stängs ångugnen av automatiskt efter en förprogrammerad tid.

- Av
Avkänningen av skåpluckan är avaktiverad. Ångugnen känner inte av om skåpluckan är stängd.

Om ångugnen är inbyggd bakom en skåplucka kan ångugnen, skåpet och golvet skadas av värme och fukt som lagras bakom den stängda skåpluckan.

Lämna alltid skåpluckan öppen när du använder ångugnen.

Stäng luckan först när ångugnen har svalnat helt.

Tips! Avaktivera avkänningen av skåpluckan när du använder sabbatläget.

Miele@home

Ångugnen tillhör de maskiner som kan användas med Miele@home och har en SuperVision-funktion.

Vid leverans är din ångugn utrustad med en wifi-kommunikationsmodul och anpassad för trådlös kommunikation.

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

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

- Återställ

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

- Göra inställning


Denna inställning syns bara när ingen anslutning till ett wifi-nätverk har upprättats. För att kunna använda Miele@home så måste du upprätta en ny anslutning till wifi-nätverket.


Fjärrstyrning

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


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

Aktivera MobileStart

- Tryck på touchknappen  för att aktivera MobileStart.

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

Den direkta styrningen på ångugnen går före fjärrstyrningen via appen.

Du kan använda MobileStart så länge som touchknappen  lyser.


Inställningar

SuperVision

Ångugnen tillhör de maskiner som kan användas med Miele@home och har funktionen SuperVision för övervakning av andra hushållsmaskiner som är anslutna till systemet Miele@home.

Funktionen SuperVision kan aktiveras först efter du har installerat ett Miele@home-system.

SuperVisionvisning

- På
Funktionen SuperVision är aktiverad. Symbolen  visas uppe till höger i displayen.
- Av
Funktionen SuperVision är avaktiverad.

Visning i standbyläge

Funktionen SuperVision kan du också använda när ugnen är i standby-läge. Förutsättningen är att ugnens klocka är inkopplad (Inställningar | Tid | Visning | På).

- På
Aktiva hushållsmaskiner som är inloggade i Miele@home-systemet visas alltid.
- Endast vid fel
Endast fel hos aktiva hushållsmaskiner visas.

Lista maskiner

Alla hushållsmaskiner som är inloggade i Miele@home-systemet visas. När du väljer en maskin så kan du visa fler inställningar:

- Visa maskin
 - På
Funktionen SuperVision för denna maskin är aktiverad.
 - Av
Funktionen SuperVision för denna maskin är avaktiverad. Maskinen är fortfarande inloggad i Miele@home-systemet. Fel visas, även när funktionen SuperVision för denna maskin är avaktiverad.
- Ljudsignaler
Du kan ställa in om ljudsignalerna för denna maskin är aktiverade (På) eller avaktiverade (Av).

RemoteUpdate

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

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

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

Aktivera/avaktivera

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

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

Remote uppdatering

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

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

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

Avaktivera Remote uppdatering om du inte vill installera uppdateringen.

Uppdateringen kan ta några minuter.

Tänk på följande under Remote uppdatering:

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

Inställningar

Programversion

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

- Bekräfta med *OK*.

Rättslig information

Under Open-Sourcelicenser får du en översikt över de integrerade Open Source-komponenterna.

- Bekräfta med *OK*.

Butik

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

Demoläge

När du har aktiverat demoläget så visas Demoläge aktiverades. Ingen uppvärmning när du slår på ångugnen.

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


Fabriksinställningar

- Maskininställningar
Alla ändrade inställningar återställs till fabriksinställningar.
- Egna program
Alla egna program raderas.
- MyMiele
Alla genvägar som skapats för MyMiele raderas.
- Förvalda temperaturer
De ändrade förprogrammerade temperaturerna återställs till fabriksinställningar.

Med touchknappen  kan du välja en tid för äggklockan eller ett larm.



Man kan samtidigt ställa in två larm, två tider för äggklockan eller ett larm och en tid för äggklockan.


Använda funktionen Larm


Larmet  kan du använda för att ställa in ett klockslag vid vilket en ljudsignal ska gå igång.


Ställa in larm

Om du har valt inställningen Display | QuickTouch | Av så startar du ångugnen för att kunna ställa in ett larm. Tiden för larmet visas då när ångugnen är avstängd.

- Välj touchknappen .
- Välj  Larm.
- Ställ in en tid för larmet.
- Bekräfta med Stäng.

Om ångugnen är avstängd visas  och klockan för larmet istället för den vanliga klockan.


Om en tillagning pågår samtidigt eller om du är i en meny så visas  och tiden för larmet uppe till höger i displayen.

Vid den inställda tiden blinkar  bredvid tiden i displayen och en signal hörs.

- Välj touchknappen  eller den inställda tiden för larmet i displayen.

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

Ändra larm


- Välj larmfunktionen i displayen eller välj touchknappen  och sedan önskat larm.

Den inställda tiden för larmet visas.

- Ställ in en ny tid för larmet.
- Bekräfta med Stäng.

Den ändrade tiden för larmet sparas och visas i displayen.

Radera larm

- Välj larmfunktionen i displayen eller välj touchknappen  och sedan önskat larm.


Den inställda tiden för larmet visas.

- Välj radera.
- Bekräfta med Stäng.

Larmet raderas.

Larm + äggklocka

Använda funktionen Äggklocka

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



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


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


Ställa in äggklockan


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


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

- Välj touchknappen .
- Välj  Äggklocka.
- Ställ in tiden för äggklockan.
- Bekräfta med Stäng.

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


Om en tillagning pågår samtidigt eller om du är i en meny så visas  och tiden som räknas ner uppe till höger i displayen.

När äggklockans tid är slut blinkar , tiden räknas upp och en signal hörs.

- Välj touchknappen  eller önskad tid för äggklockan i displayen.

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

Ändra äggklockans tid


- Välj äggklockan i displayen eller välj touchknappen  och sedan önskad tid för äggklockan.

Den inställda tiden visas.

- Ställ in en ny tid för äggklockan.
- Bekräfta med Stäng.

Den ändrade tiden för äggklockan sparas och räknas ner i minuter. Tider för äggklockan som är kortare än 10 minuter räknas ner i sekunder.

Radera äggklockans tid








- Välj äggklockan i displayen eller välj touchknappen  och sedan önskad tid för äggklockan.

Den inställda tiden visas.







- Välj radera.
- Bekräfta med Stäng.

Äggklockans tid raderas.






Huvud- och undermenyer

Meny	Förprogrammerat värde	Område
Tillagningsfunktioner <input type="checkbox"/>		
Varmluft plus 	160 °C	30–225 °C
Över-och undervärme <input type="checkbox"/>	180 °C	30–225 °C
Kombifunktion <input type="checkbox"/>		
Kombifunktion+ Varmluft plus 	170 °C	30–225 °C
Kombifunkt. + Över-/underv. <input type="checkbox"/>	180 °C	30–225 °C
Kombifunktion + Grill <input type="checkbox"/>	Nivå 3	Nivå 1–3
Ångkokning <input type="checkbox"/>	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Intensivbakning 	180 °C	50–225 °C
Undervärme <input type="checkbox"/>	190 °C	100–200 °C
Övervärme <input type="checkbox"/>	190 °C	100–225 °C
Grill stor <input type="checkbox"/>	Nivå 3	Nivå 1–3
Grill liten <input type="checkbox"/>	Nivå 3	Nivå 1–3
Varmluftsgrillning <input type="checkbox"/>	200 °C	50–225 °C
Mjuka kakor special 	160 °C	30–225 °C
Eco-varmluft 	180 °C	30–225 °C
Eco-ångkokning <input type="checkbox"/>	100 °C	40–100 °C
Automatikprogram <input type="checkbox"/>		
Special 		
Uppvärmning	130 °C	120–140 °C
Upptining	60 °C	50–60 °C

Huvud- och undermenyer


Meny	Förprogrammerat värde	Område
Special 		
Mix & Match Tillagning krispigt Tillagning skonsamt Uppvärmning krispigt Uppvärmning skonsamt	– – – –	– – – –
Förvälla	–	–
Konservering	90 °C	80–100 °C
Torkning	50 °C	30–70 °C
Jäsa vetedeg	–	–
Tillagning meny	–	–
Desinfektera porslin	–	–
Sabbat-program	180 °C	50–225 °C
Värma porslin	50 °C	50–80 °C
Varmhållning	65 °C	40–100 °C
MyMiele  		
Egna program 		
Inställningar 		
Skötsel 		
Avkalkning		
Blötläggning		
Torkning		
Genomspolning		

Tillagning

- Använd gärna automatikprogrammen för tillagning.
- Ta ut alla tillbehör som du inte behöver ur tillagningsutrymmet.
- Välj generellt den lägre temperaturen som anges i receptet och testa om maten är klar efter den kortast angivna tiden.
- Förvärm bara ugnen om det uttryckligen står i receptet att du ska göra det.
- Undvik om möjligt att öppna luckan under matlagningen.
- Använd matta och mörka bakformar för bakning. Dessa tar upp värmen bättre och överför den snabbare till degen. Blanka material som rostfritt stål eller aluminium reflekterar värme vilket gör att maten inte får önskat resultat. Lägg därför inte aluminiumfolie på botten av ugnen eller på gallret.
- Kontrollera tillagningstiden för att undvika att energi går till spillo. Ställ in en tillagningstid eller använd en stektermometer (om sådan finns).
- Du kan använda funktion Varmluft plus  för många olika maträtter. Med den kan du tillaga på temperaturer som är lägre än för Över-och undervärme  eftersom värmen fördelas direkt över tillagningsutrymmet. Du kan också använda flera falshöjder samtidigt för tillagning.
- Använd funktionen Varmluftsgripping  när du ska laga grillrätter. Då kan du grilla på lägre temperaturer än om du använder andra funktioner med grill på maximal temperatur.
- I funktionen Eco-varmluft  tillagar du energibesparande med optimal restvärmeanvändning. Använd denna funktion för energisnål bakning av mindre mängder som till exempel djupfrost pizza och småkakor. Öppna inte luckan under matlagningen.
- För energisparande ångtillagning kan du använda funktion Ecoångkokning . Denna funktion är huvudsakligen lämpad för tillagning av grönsaker och fisk.
- Laga gärna flera rätter i ugnen samtidigt. Ställ dem bredvid varandra eller på olika falshöjder.
- Tillaga maträtter som du inte kan laga samtidigt direkt efter varandra för att utnyttja värmen.

Energispartips

Inställningar

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

Energisparläge

Ångugnen stängs av automatiskt för att spara energi när den inte används.

Klockan visas eller så är displayen avstängd (se avsnittet "Inställningar").

Felfunktion på grund av att bottensil saknas.

Om bottensilen saknas kan det hamna livsmedelsrester i avloppet. Vattnet kan inte tömmas ut.

Se till att bottensilen är riktigt isatt innan tillagningen börjar.

- Slå på ångugnen.

Huvudmenyn visas.

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

I displayen visas funktion och förprogrammerade värden för temperatur och i förekommande fall fuktighetsinställningen.

- Ändra det föreslagna värdet vid behov.


De förprogrammerade värdena övertas inom ett par sekunder. Du kan ändra temperaturen och fuktighetsinställningen i efterhand genom att välja temperatur- och fuktighetsvisningen.

- Bekräfta med OK.

Börtemperatur och ärtemperatur visas och uppvärmningsfasen börjar.

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

- Efter tillagningen väljer du avsluta.

 Risk för skador på grund av het ånga.

När du öppnar luckan vid ångtillagning kan mycket het ånga strömma ut. Du kan bränna dig på ångan.

Backa lite och vänta tills den heta ångan försvunnit.

- Ta ut maten ur tillagningsutrymmet.

Användning

Rengöra ångugnen

- Ta vid behov ut vattenbehållaren och töm den.
- Stäng av ångugnen.

Efter en tillagning med ånga visas Ma-
skinen spolad igenom.

- Följ anvisningarna i displayen.

Följ instruktionen för att spola ur
eventuella matrester ur systemet.

- Rengör och torka ur hela ångugnen så som beskrivs i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Stäng luckan först när det är helt torrt i tillagningsutrymmet.

Ändra värden och inställningar för en tillagning


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


Beroende på vald funktion kan följande inställningar ändras:

- Temperatur
- Fuktighet
- Tillagningstid
- Booster
- Uppvärmning
- Crisp function

Ändra temperatur och kärntemperatur

Med Inställningar | Förvalda temperaturer kan den förprogrammerade temperaturen anpassas permanent till dina egna matlagingsvanor.

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

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

Tillagningen fortsätter med de ändrade börtemperaturerna.

Ändra Fuktighet

- Tryck på fuktighetsinställningen.
- Ändra fuktighetsinställningen.
- Bekräfta med *OK*.

Tillagningen fortsätter med den ändrade fuktinställningen.

Ställa in tillagningstider

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


Välj en så kort tid som möjligt till start av tillagningen.

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

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

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

Användning


- Välj  eller Timer.
- Ställ in önskade tider.
- Bekräfta med OK.

Vid ångtillagning börjar tillagningstiden att räkna ner först när den inställda börstemperaturen har uppnåtts.

Om tillagningen sker med en temperatur från cirka 80 °C (ångkokning) eller 80–100 °C och 100 % restfuktighet (kombifunktion), kopplas ångreduceringen automatiskt in mot slutet av tillagningen.


- Vänta tills Ångreducering slocknar innan du öppnar luckan och tar ut maten ur tillagningsutrymmet.

Ändra inställda tillagningstider

- Välj , tidsangivelsen eller Timer.
- Välj önskad tid och ändra den.
- Bekräfta med OK.

Vid strömavbrott raderas inställningarna.

Radera inställda tillagningstider

- Välj , tidsangivelsen eller Timer.
- Välj önskad tid.
- Välj radera.
- Bekräfta med OK.

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

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

Avbryta tillagning

När du avbryter en tillagning så stängs ugnsvärmen av och belysningen i tillagningsutrymmet släcks. Inställda tillagningstider raderas.

Avbryta tillagningen eller den inställda tillagningstiden

- Välj avsluta.

Huvudmenyn visas.

Avbryta tillagningen med inställd tillagningstid

- Välj Avbryt.

Avbryta tillagningen? visas.


- Välj Ja.

Huvudmenyn visas.

Avbryta tillagningen


När du öppnar luckan avbryts tillagningen. Belysningen i tillagningsutrymmet släcks.

Vid ångtillagning och för program och funktioner med ren ångfunktion sparas den inställda tillagningstiden.

 Risk för skador på grund av het ånga.

När du öppnar luckan vid ångtillagning kan mycket het ånga strömma ut. Du kan bränna dig på ångan.

Backa lite och vänta tills den heta ångan försvunnit.

 Risk för skador på grund av varma ytor och varm mat.

Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet, ugnsstegarna, tillbehören och maten.

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

Vad försiktig när du sätter in eller tar ut tillagningskärlet så att du inte spiller maten.

När du stänger luckan fortsätter tillagningen.


Först följer en ny uppvärmningsfas och den stigande temperaturen visas. Vid ångtillagning och för program och funktioner med ren ångfunktion börjar resttiden att räkna ner först när den inställda temperaturen har uppnåtts.

Gäller bara tillagningar med 100 % fuktighet och temperaturer upp till 100 °C: Tillagningen avslutas i förtid om du öppnar luckan under den sista minuten (55 sekunders resttid).

Användning


Förvärma tillagningsutrymmet

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

Funktionen **Uppvärmning** kan användas i alla funktioner (förutom **Eco-varmluft** ) och måste aktiveras separat för varje tillagning.



Förvärmning av tillagningsutrymmet behövs bara vid vissa tillagningar.

■ Förvärm tillagningsutrymmet när du ska tillaga följande livsmedel:

- kakor och bakverk med kort baktid (upp till cirka 30 minuter) och känsliga degar (till exempel tårtbottnar) i funktion **Över-och undervärme** 

Booster

Vid leverans är funktionen **Booster** aktiverad för följande funktioner (Inställningar | **Booster** | På):

- Varmluft plus 
- Över-och undervärme 

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

Ömtåliga degar (till exempel tårtbottnar, småbröd) bryns för snabbt upptrifån med funktionen **Booster**.

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

Aktivera respektive avaktivera **Booster** för en tillagning

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

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

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

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

■ Dra rullgardinsmenyn neråt.

Booster är orangemarkerat.

■ Välj **Booster**.

Booster är (beroende på färgschema) svart- eller vitmarkerat.

■ Stäng rullgardinsmenyn.

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

Uppvärmning

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

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

Starta tillagningen direkt för att flytta tidpunkten för start.

Aktivera Uppvärmning

Funktionen Uppvärmning måste aktiveras separat för varje tillagning.

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

Du vill aktivera funktionen Uppvärmning för denna tillagning.

■ Dra rullgardinsmenyn neråt.

Uppvärmning är (beroende på färgschema) svart- eller vitmarkerat.

■ Välj Uppvärmning.

Uppvärmning är orangemarkerat.

■ Stäng rullgardinsmenyn.

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

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

■ Bekräfta med OK.








Crisp function

Funktionen Crisp function (fuktreduce-ring) gör det möjligt att vid behov tillföra fukt under hela tillagningen eller endast under en specifik tid.

Den här funktionen används med fördel för mat som till exempel paj, pizza, mjuka kakor med fuktig garnering eller muffins.

Tillagas fågel med denna funktion blir skinnet krispigt.

I följande funktioner kan funktionen Crisp function användas:

- Varmluft plus 
- Över-och undervärme 
- Intensivbakning 
- Undervärme 
- Övervärme 
- Varmluftsgrellning 
- Mjuka kakor special 

Användning

Aktivera Crisp function

Funktionen Crisp function måste aktiveras separat för varje tillagning.

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

Du vill aktivera funktionen Crisp function för denna tillagning.

- Dra rullgardinsmenyn neråt.

Crisp function är (beroende på färgschema) svart- eller vitmarkerat.


- Välj Crisp function.

Crisp function är orangemarkerat.

- Stäng rullgardinsmenyn.

Funktionen Crisp function är aktiverad. Med rullgardinsmenyn kan funktionen Crisp function när som helst avaktiveras.

Aktivera ångutsläpp

I alla ugnsfunktioner (förutom Eco-varmluft ) kan du utlösa ångutsläpp under tillagningen. Antalet ångutsläpp är inte begränsat.

Du kan aktivera ångutsläppet så snart Ångutsläpp visas och Start är grönmarkerat.

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

- Välj Start.

Ångutsläppet sker. Det tar cirka 1 minut.

- Gör på samma sätt för att aktivera ytterligare ångutsläpp så snart Start är grönmarkerat igen.

Ändra funktion

Under en tillagning kan du byta till en annan funktion.

- Välj symbolen för den valda funktionen.
- När du har ställt in en tillagningstid så bekräftar du meddelandet Vill du avbryta processen? med Ja.
- Välj en ny funktion.

Den ändrade funktionen och tillhörande förprogrammerade värden visas.

- Gör inställningarna för tillagningen och bekräfta med OK.

Viktig information och värt att veta

I detta avsnitt hittar du allmänna anvisningar. Om det finns speciella anvisningar för vissa livsmedel och/eller användningssätt hänvisar vi till motsvarande avsnitt.

Det speciella med ångkokning

Vitaminer och mineralämnen bevaras nästan helt och hållet under ångkokning eftersom maten inte ligger i vatten.

Vid ångkokning bibehålls livsmedlens egna, typiska smak bättre än vid traditionell matlagning. Därför rekommenderar vi att maten inte saltas alls eller först efter tillagning. Livsmedlen behåller dessutom sin fräscha, naturliga färg.

Tillagningskärl

Tillagningskärl

Tillsammans med ångugnen får du ett tillagningskärl av rostfritt stål. Du kan även köpa ytterligare tillagningskärl i olika storlekar, med eller utan hål (se avsnittet "Extra tillbehör"). På så vis kan du välja ett tillagningskärl som är lämpat för respektive livsmedel.

Använd om möjligt hålade tillagningskärl för **ångkokning**. Ångan når då livsmedlet från alla sidor och tillagningen blir jämn.

Egna tillagningskärl

Du kan använda egna tillagningskärl. Tänk då på följande:

- Tillagningskärlen måste vara ugnsfasta och tåla ånga. Om du vill använda tillagningskärl av plast ska du kontrollera med tillverkaren att det är lämpat för ångkokning.
- Tjockare kärl, till exempel av porslins, keramik eller stengods är mindre lämpliga för ångtillagning. Tjocka material leder värmen dåligt vilket medför att den tillagningstid som anges i tabellerna förlängs avsevärt.
- Ställ tillagningskärlen på det inskjutna gallret eller i ett tillagningskärl, inte på botten. Beroende på porslinets storlek kan du också ställa gallret med ställytan uppåt på ugnsbotten, ställa porslinet därpå och dessutom ta ut ugnsstegen (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Rengöra ugnsstegen").
- Det måste vara lite avstånd mellan den översta delen av tillagningskärlen och ugnens innertak så att tillräckligt mycket ånga kan komma in.

Falshöjd

Du kan placera tillagningskärlet på valfri höjd. Det är även möjligt med tillagning på flera falshöjder samtidigt. Tillagningstiden ändras inte.

Om du använder flera höga tillagningskäril samtidigt vid ångkokning, skjut in dem en bit från varandra. Låt det om möjligt vara en falshöjd mellan tillagningskärilen.

Skjut alltid in tillagningskärlet, gallret och plåten mellan hållarna till ugnstegen så att de inte tippas omkull.

Djupfrysta livsmedel

Vid tillagning av djupfrysta livsmedel är uppvärmningstiden längre än för färsk livsmedel. Ju mer djupfrysta livsmedel som finns i tillagningsutrymmet, desto längre tid tar uppvärmningsfasen.

Temperatur

Den högsta temperaturen som kan uppnås vid ångkokning är 100 °C. I princip alla livsmedel kan tillagas med denna temperatur. Vissa ömtåliga livsmedel, till exempel bär, måste tillagas med en lägre temperatur eftersom de spricker annars. Anvisningar om detta finns i motsvarande kapitel.

Tillagningstid

Vid ångtillagning börjar tillagningstiden att räkna ner först när den inställda temperaturen har uppnåtts.

Tillagningstiderna för tillagning med ånga motsvarar normalt tillagningstiderna för tillagning i kastrull. Om tillagningstiden påverkas av särskilda faktorer informeras du om detta i följande kapitel.

Tillagningstiden är inte beroende av mängden livsmedel. Tillagningstiden för 1 kg potatis är till exempel lika lång som för 500 g potatis.

Tillaga rätter med mycket vätska

Fyll endast tillagningskärilen upp till 2/3 med vätska för att förhindra att vätskan skvalpar över när du tar ut dem.

Egna recept – tillagning med ånga

Livsmedel och maträtter som tillagas i ett kokkärl kan även tillagas i ångugnen. Tillagningstiderna är desamma för tillagning i kokkärl. Beakta dock att det inte är möjligt att bryna mat med ångkokning.

Viktig information och värt att veta

Universalplåt och ugnsgaller


Använd universalplåten med ugnsgallret på, till exempel när du steker eller grillar. Vid stekning kan du använda skyn i uppsamlingskärlet för att göra sås.

När du använder ugnsgallret med universalplåten under, skjut då in universalplåten mellan hållarna i en falshöjd och ugnsgallret ligger då automatiskt ovanpå. Dra ut båda samtidigt när du ska ta ut dem.

Utdragsspärr


Tillagningstiden är som vid konventionell tillagning beroende av storleken på det som ska tillagas samt önskad tillagningsgrad. Till exempel

Eco-ångkokning

För energisparande ångtillagning kan du använda driftläge Eco-ångkokning . Denna funktion är huvudsakligen lämpad för tillagning av grönsaker och fisk.

Vi rekommenderar tillagningstiden och temperaturer från tabellen i kapitlet "Ångtillagning".

Vid behov kan du tillaga längre.

Vid tillagning av livsmedel som innehåller mycket stärkelse, som till exempel potatis, ris och pasta, är det bäst att använda driftläget Ångkokning .

Inställning

Tillagningsfunktioner | Eco-ångkokning 

Anvisningar för tillagningstabellerna

Observera anvisningarna om tillagningstid, temperaturer och eventuell annan information om tillagningen.

Välja tillagningstid

De tillagningstider som anges är riktvärden.

- Välj först den kortare tillagningstiden. Vid behov kan du tillaga längre.

Ångkokning

Grönsaker

Färska grönsaker

Förbered de färska grönsakerna som vanligt, till exempel genom att skölja dem, rensa och skära dem i bitar.

Djupfrysta livsmedel

Djupfrysta grönsaker behöver inte tinas upp före tillagningen. Om de är blockfrysta måste de dock tinas upp.

Djupfrysta och färska grönsaker med samma tillagningstid kan tillagas samtidigt.

Dela upp större, ihopfrysta bitar. Tillagningstiden står på förpackningen.

Tillagningskärl

Livsmedel som inte är så tjocka (till exempel ärtor och sparris) packar lätt ihop sig så att de inte blir jämnt ångade. När du ska tillaga denna typ av livsmedel så är det bäst att du väljer ett lägre tillagningskärl och fyller bara upp det 3–5 cm. Om du ska laga väldigt mycket så fördelar du allt i flera lägre kärl.

Olika sorters grönsaker med samma tillagningstid kan tillagas i samma tillagningskärl.

För grönsaker som normalt tillagas i vätska, till exempel rödkål, ska ohålade tillagningskärl användas.

Falshöjd

Om du tillagar grönsaker som färgar av sig, till exempel rödbetor, så lägg inga andra livsmedel under eftersom de då också blir färgade.

Tillagningstid

Tillagningstiden är precis som vid konventionell matlagning beroende på storleken på det som ska tillagas samt önskad tillagningsgrad. Till exempel:
potatis av fast sort, delad i fyra delar: cirka 17 minuter
potatis av fast sort, halverad: cirka 20 minuter

Inställningar

Automatikprogram Auto | Grönsaker | ... |

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

Grönsaker	🕒 [min]
Kronärtskockor	32–38
Blomkål, hel	27–28
Blomkålsbuketter	8
Gröna bönor	10–12
Broccolibuketter	3–4
Knippmorötter, hela	7–8
Knippmorötter, halverade	6–7
Knippmorötter, delade i mindre bitar	4
Endive, halverad	4–5
Salladskål, skuren	3
Ärtor	3
Fänkål, halverad	10–12
Fänkål, i strimlor	4–5
Grönkål, skuren	23–26
Fast potatis, skalad hel	27–29
halverad	21–22
delad i fyra delar	16–18
Mestadels fast potatis, skalade hela	25–27
halverade	19–21
delade i fyra delar	17–18
Mjölig potatis, skalade hela	26–28
halverade	19–20
delade i fyra delar	15–16
Kålrabbi, skuren i stavar	6–7
Pumpa, tärnad	2–4
Majskolvar	30–35
Mangold, skuren	2–3

Ångkokning

Grönsaker	🕒 [min]
Paprika, tärnad eller i strimlor	2
Potatis med skal, fast	30–32
Svamp	2
Purjolök, skuren	4–5
Purjolök, stänger, halverad	6
Romanesco, hel	22–25
Romanescobuketter	5–7
Brysselkål	10–12
Rödbetor, hela	53–57
Rödkål, skuren	23–26
Svartrot, hel, tumtjock	9–10
Rotselleri, skuren i stavar	6–7
Sparris, grön	7
Sparris, vit, tumtjock	9–10
Morötter, skurna i bitar	6
Spenat	1–2
Spetskål, skuren	10–11
Blekselleri, skuren	4–5
Kålrot, skuren	6–7
Vitkål, skuren	12
Savojkål, skuren	10–11
Zucchini, skivor	2–3
Sockerärter	5–7

🕒 Tillagningstid

Fisk

Färsk fisk

Förbered den färska fisken som vanligt genom att rensa och filea den.

Djupfryst fisk

Fisk behöver inte tinas upp helt före tillagning. Det räcker om ytan är tillräckligt mjuk för att kunna ta upp kryddor.

Förbereda fisken

Droppla lite citron- eller limesaft över fisken innan du tillagar den. Det gör att fiskköttet blir fastare.

Fisken behöver inte saltas eftersom den behåller nästan alla sina mineralämnen som ger fisken sin egna smak, under ångkokning.

Tillagningskärl

Smörj det hålade tillagningskärlet.

Falshöjd

Om du tillagar fisk i hålade tillagningskärl samtidigt som du tillagar andra livsmedel i andra tillagningskärl undviker du att smakerna överförs av nerdropande vätska genom att du skjuter in fisken direkt ovanför universalplåten.

Temperatur

85 °C – 90 °C

För skonsam tillagning av känsligare fisksorter, till exempel sjötunga.

100 °C

För tillagning av fisksorter med fast kött, till exempel kabeljo och lax.

För tillagning av fisk i sås eller buljong.

Tillagningstid

Tillagningstiden beror på tjockleken på fisken och vad det är för sorts fisk. Det spelar ingen roll vad det är för vikt på den. En fiskbit som väger 500 g och är 3 cm hög har en längre tillagningstid än en lika tung bit som är 2 cm hög.

Ju längre tillagningstid, desto fastare blir fiskköttet. Håll dig till de angivna tillagningstiderna. Om den inte är klar så tillaga den i några minuter till.

Förläng de angivna tillagningstiderna med ett par minuter om fisken tillagas i sås eller buljong.

Ångkokning

Tips

- Fiskens egna smak förstärks om du använder kryddor och örter, exempelvis dill.
- Tillaga större fisk med buken nedåt. Använd en kopp eller liknande för stabilisering. Lägg på fisken med den öppna buksidan.
- Lägg ner fiskben, fenor och huvud tillsammans med soppgrönsaker i kallt vatten i en kastrull för att göra **fiskbuljong**. Koka buljongen på 100 °C i 60 till 90 minuter. Ju längre du kokar den desto starkare blir buljongen.
- För **blåkokning av fisk** tillagar du fisken i vatten med ättika (förhållande vatten : ättika enligt recept). Försök att inte skära sönder skinnets på fisken. Fisk som lämpar sig bra för blåkokning är karp, forell, ål och lax.

Inställningar

Automatikprogram Auto | Fisk | ... | Ångkokning

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: se tabell

Tillagningstid: se tabell

Ångkokning

Fisk	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Ål	100	5–7
Abborre	100	8–10
Guldspäridfilé	85	3
Forell, 250 g	90	10–13
Hälleflundra	85	4–6
Torskfilé	100	6
Karp, 1,5 kg	100	18–25
Laxfilé	100	6–8
Laxkotlett	100	8–10
Laxforell	90	14–17
Pangasiusfilé	85	3
Uerfilé	100	6–8
Koljafilé	100	4–6
Rödspättafilé	85	4–5
Marulkfilé	85	8–10
Sjötungafilé	85	3
Piggvarfilé	85	5–8
Tonfiskfilé	85	5–10
Gösfilé	85	4

🌡️ Temperatur, 🕒 tillagningstid

Ångkokning

Kött

Färskt kött

Förbered köttet som vanligt.

Djupfrysta livsmedel

Tina upp djupfryst kött innan du tillagar det (se kapitlet "Specialanvändningar", avsnittet "Upptining").

Förbereda kött

Kött som ska brynas och sedan fräsas, till exempel gulasch, måste brynas på håll/spis.

Tillagningstid

Tillagningstiden beror på tjockleken på det du tillagar och vad det är för sorts mat. Det spelar ingen roll vad det är för vikt. En köttbit som väger 500 g och är 10 cm hög har en längre tillagningstid än en lika tung bit som är 5 cm hög.

Tips

- Använd ett hålat tillagningskärl för att behålla **aromen**. Skjut in ett tillagningskärl utan hål eller universalplåten under det, för att samla upp koncentratet. Du kan använda koncentratet i såsen eller frysa in det så att du kan använda det senare.
- Om du vill göra en **kraftig buljong** passar det bra att använda höna, märgpipa, bröstkött, högrev och ben från nöt. Lägg ner köttet tillsammans med ben, soppsgrönsaker och kallt vatten i en kastrull. Ju längre du kokar den desto starkare blir buljongen.

Inställningar

Automatikprogram Auto | Kött | ... | Ångkokning

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

Kött	🕒 [min]
Märgpipa, täckt med vatten	110–120
Fläsklägg	135–140
Kycklingbröstfilé	8–10
Lägg	105–115
Högrek, täckt med vatten	110–120
Strimlat kalvkött	3–4
Kasslerskivor	6–8
Lammragu	12–16
Broiler	60–70
Kalkonrullader	12–15
Kalkonschnitzel	4–6
Bogstek, täckt med vatten	130–140
Nötgulasch	105–115
Sopphöna, täckt med vatten	80–90
Tafelspitz (långkokt kött)	110–120

🕒 Tillagningstid

Ångkokning

Ris

Ris sväller under tillagning och måste därför tillagas i vätska. Beroende på vilken typ av ris som används är upptagningen av vätska och förhållandet mellan ris och vätska olika.

Under tillagningen tar riset upp all vätska, så att alla näringsämnen bevaras.

Tillagningskärl

Använt ett ohålat tillagningskärl. Det går även att tillaga mindre mängder ris (upp till en behållare på cirka 50–150 g) i en lämplig skål av rostfritt stål som ställs på gallret.

Förberedelse

Tvätta riset innan det tillagas. Om du tvättar riset i tillagningsbehållaren ska du se till att hälla ut allt vatten igen.

Tips! Nödvändig mängd vätska fastställs med en våg eller mätbägare. För mätbägarmetoden fyller du önskad mängd ris i en behållare och håller sedan riset i tillagningsbehållaren. Sedan mäter du önskad mängd vätska (se tabell) med mätbägaren och håller den över riset.

Se till att riset fördelas jämnt i tillagningsbehållaren.

Inställningar




Automatikprogram Auto | Ris | ... |


eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

	 : 	 [min]
Långkornigt ris		
Basmatiris	1 : 1,5	15
Matris, parboiled	1 : 1,5	23–25
Fullkornsriss	1 : 1,5	26–29
Vildris	1 : 1,5	26–29
Rundkornigt ris		
Risgrynsgröt	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

 :  Förhållande mellan ris och vätska,
 tillagningstid

Spannmål

Spannmål behöver svälla under tillagning och måste därför tillagas i vätska. Förhållandet mellan spannmål och vätska beror på vilken typ av spannmål det är.

Spannmål kan tillagas i hela korn eller malda.

Inställningar


Automatikprogram  | Spannmål | ... |

eller

Tillagningsfunktioner  | Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

	Förhållande spannmål:vätska	 [min]
Amarant	1 : 1,5	15–17
Bulgur	1 : 1,5	9
Rostade speltvetekärnor, hela	1 : 1	18–20
Rostade speltvetekärnor, malda	1 : 1	7
Havre, hel	1 : 1	18
Havre, mald	1 : 1	7
Hirs	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Råg, hel	1 : 1	35
Råg, mald	1 : 1	10
Vete, hel	1 : 1	30
Vete, mald	1 : 1	8

 Tillagningstid

Ångkokning

Pasta

Torr pasta

Torr pasta behöver svälla under tillagning och måste därför tillagas i vätska. Vätskan måste täcka all pasta ordentligt. Tillagningsresultatet blir bättre om varmt vatten används.

Förläng den av tillverkaren angivna tillagningstiden med cirka 1/3.

Färs mat

Färs pasta, till exempel från kyldisken, måste inte svälla. Tillaga den i ett insmort, hålat tillagningskärl.

Dela på pasta som klibbat ihop eller fördela pastan jämnt i tillagningskärlet.

Inställningar

Automatikprogram Auto | Pasta | ... |

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

Färsk pasta	🕒 [min]
Gnocchi	2
Ravioli	2
Tortellini	2
Torr pasta, täckt med vatten	
Tagliatelle	14
Soppnudlar	8

🕒 Tillagningstid

Baljväxter, torkade

Torkade baljväxter bör blötläggas minst 10 timmar innan tillagning. De blir mer lätt-smälta och tillagningstiden förkortas. När du tillagar dem är det viktigt att de är helt täckta med vätska.

Linser. Behöver inte blötläggas.

För baljväxter som inte har blötlagts måste förhållandet mellan baljväxter och vätska beaktas beroende på vad du använder för typ av baljväxt.

Inställningar

Automatikprogram Auto | Baljväxter | ... |

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

Blötlagda	
	🕒 [min]
Böner	
Kidneyböner	55–65
Röda böner (azukiböner)	20–25
Svarta böner	55–60
Pintoböner	55–65
Vita böner	34–36
Ärtor	
Gula ärtor	40–50
Gröna ärtor, skalade	27

🕒 Tillagningstid

Ångkokning

Ej blötlagda		
	Förhållande baljväxter:vätska	🕒 [min]
Böner		
Kidneyböner	1 : 3	130–140
Röda böner (azukiböner)	1 : 3	95–105
Svarta böner	1 : 3	100–120
Pintoböner	1 : 3	115–135
Vita böner	1 : 3	80–90
Linser		
Bruna linser	1 : 2	13–14
Röda linser	1 : 2	7
Ärtor		
Gula ärtor	1 : 3	110–130
Gröna ärtor, skalade	1 : 3	60–70

🕒 Tillagningstid

Ägg

Använd hålade tillagningskärl när du kokar ägg.

Du behöver inte sticka hål i äggen före tillagning. Eftersom de värms upp långsamt under uppvärmningsfasen spricker de inte under ångkokning.

Smörj in ohålade tillagningskärl med fett om du ska tillaga äggrätter i dem.

Inställningar


Automatikprogram Auto | Ägg | ... |

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

	 [min]
Storlek S löskokt mjukkokt hårdkokt	 3 5 9
Storlek M löskokt mjukkokt hårdkokt	 4 6 10
Storlek L löskokt mjukkokt hårdkokt	 5 6–7 12
Storlek XL löskokt mjukkokt hårdkokt	 6 8 13

 Tillagningstid

Ångkokning

Frukt

För att bevara fruktsaften ska frukten tillagas i ett ohålat tillagningskärl. Om du ändå tillagar frukten i ett hålat tillagningskärl så kan du skjuta in ett ohålat tillagningskärl under för att ta tillvara all fruktsaft

Tips! Du kan använda den uppsamlade fruktsaften för att göra tårtglasyr.

Inställningar

Automatikprogram Auto | Frukt | ... |

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

	🕒 [min]
Äpple, i bitar	1–3
Päron, i bitar	1–3
Körsbär	2–4
Mirabeller	1–2
Nektariner/persikor, i bitar	1–2
Plommon	1–3
Kvitten, tärnad	6–8
Rabarber, i bitar	1–2
Krusbär	2–3

🕒 Tillagningstid

Korv

Inställningar

Automatikprogram Auto | Korv | ... |

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: se tabell

Korv	🕒 [min]
Kokkorv	6–8
Köttkorv	6–8
Fläskkorv	6–8

🕒 Tillagningstid

Skaldjur

Förbereda skaldjur

Tina upp djupfrysta skaldjur innan de tillagas.

Skala och rensa skaldjuren och skölj av dem.

Tillagningskärl

Smörj det hålade tillagningskärlet.

Tillagningstid

Ju längre skaldjur tillagas, desto fastare blir de.

Förläng de angivna tillagningstiderna med ett par minuter om skaldjuren tillagas i sås eller buljong.

Inställningar



Automatikprogram Auto | Skaldjur | ... |



eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: se tabell

Tillagningstid: se tabell


	 [°C]	 [min]
Räkor	90	3
Ishavsräkor	90	3
King Prawns	90	4
Räkor	90	3
Languster	95	10–15
Räkor	90	3

 Temperatur,  tillagningstid

Ångkokning

Musslor

Färsk mat

 Risk för förgiftning på grund av dåliga musslor.
Dåliga musslor kan leda till matförgiftningar.
Tillaga endast stängda musslor.
Ät inga musslor som inte är öppna efter tillagning.

Låt färska musslor ligga ett par timmar i vatten innan de tillagas så att eventuell sand sköljs bort. Borsta sedan musslorna kraftigt för att ta bort eventuella trådar.

Djupfrysta musslor

Tina upp djupfrysta musslor.

Tillagningstid

Ju längre musslor tillagas, desto fastare blir de.

Inställningar



Automatikprogram Auto | Musslor | ... |

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: se tabell

Tillagningstid: se tabell

	 [°C]	 [min]
Långhalsar	100	2
Hjärtmusslor	100	2
Blåmusslor	90	12
Pilgrimsmusslor	90	5
Knivmusslor	100	2–4
Venusmusslor	90	4

 Temperatur,  tillagningstid

Tillagning meny – manuell

Stäng av ångreduceringen vid manuell meny tillagning (se kapitlet “Inställningar”, avsnitt “Ångreducering”).

Vid meny tillagning kan olika livsmedel med olika tillagningstider sammanställas till en meny, till exempel uerfilé med ris och broccoli.

Då ställs maten in i tillagningsutrymmet vid olika tider, så att de blir klara samtidigt.

Falshöjd

Skjut in livsmedel som droppar (till exempel fisk) eller färgar av sig (till exempel rödbetor) direkt ovanför universalplåten. På detta sätt undviker du att smak eller färg överförs genom dropande vätska.

Temperatur

Temperaturen måste ligga på 100 °C under tillagning av en meny eftersom de flesta livsmedel endast tillagas vid denna temperatur.

Tillaga på inga villkor menyn med en lägre temperatur även om olika temperaturer rekommenderas för maten, till exempel 85 °C för guldspariden och 100 °C för potatisen.

Om exempelvis temperaturen 85 °C rekommenderas för maten ska du först kontrollera hur resultatet blir om du tillagar den i 100 °C. Ömtåliga fisksorter med lös struktur, till exempel sjötunga och rödspätta, får ett mycket fast kött vid en temperatur på 100 °C.

Tillagningstid

Om den rekommenderade tillagningstemperaturen ökas måste tillagningstiden förkortas med cirka 1/3.

Exempel

Livsmedlens tillagningstider

(se tillagningstabellerna i kapitlet “Ångtillagning”)

Ris, “parboiled”	24 minuter
Uerfilé	6 minuter
Broccoli	4 minuter

Beräkning av tillagningstiderna som ska ställas in:

24 minuter minus 6 minuter = 18 minuter (1. tillagningstid: ris)

6 minuter minus 4 minuter = 2 minuter (2. tillagningstid: uerfilé)

resttid = 4 minuter (3. tillagningstid: broccoli)

Tillagningstid	24 minuter ris		
		6 minuter uerfilé	
			4 minuter broccoli
Inställning	18 min	2 min	4 min

Ångkokning

Laga en meny

- Sätt först in riset i tillagningsutrymmet.
- Ställ in den första tillagningstiden, det vill säga 18 minuter.
- Efter dessa 18 minuter ställer du in uerfilén.
- Ställ in den andra tillagningstiden, det vill säga 2 minuter.
- Efter dessa 2 minuter ställer du in broccolin.
- Ställ in den tredje tillagningstiden, det vill säga 4 minuter.

Vid detta skonsamma tillagningssätt tillagas maten långsamt i en vakuumpåse och på en låg och konstant temperatur.

Genom att tillaga i vakuum bibehålls all vätska, näringsämnen och smaker.

Resultatet blir att maten smakar mycket mer och blir jämnare tillagad.

Frys bara in färsk livsmedel som inte är skadade eller dåliga. Se till att kylkedjan inte bryts så att livsmedlen inte förstörs.

Använd bara vakuumpåsar som är värmetåliga och som det tål att lagas mat i.

Tillaga inte mat i förpackningen som den köps i, till exempel djupfrost vakuumpackad mat, eftersom just den vakuumpåsen kanske inte tål att användas i ångugn.

Använd inte vakuumpåsen flera gånger.

Dra ur luften genom att använda vakuumpackaren.

Sous-vide

Viktiga anvisningar för användning


Beakta följande anvisningar för att få ett optimalt tillagningsresultat:

- Använd mindre kryddor och örter än vid vanlig tillagning eftersom smakerna blir starkare vid vakuumbälgning. Du kan också krydda maten efter tillagningen.
 - Genom att tillsätta salt, socker och vätska så kommer tillagningstiden att bli kortare.
 - Genom att tillsätta syrahaltiga livsmedel som till exempel citron eller ättika får maten fastare konsistens.
 - Använd ingen alkohol eller vitlök eftersom det då kan uppstå en dålig bismak.
 - Använd bara vakuumbälgor med rätt storlek. Om bälgan är för stor kan det bli kvar för mycket luft i den.
 - Om du vill tillaga flera livsmedel i en vakuumbälg så lägger du livsmedlen bredvid varandra i bälgan.
 - Om du vill tillaga flera livsmedel i flera vakuumbälgor så lägger du bälgorna bredvid varandra på gallret.
- Tillagningstiderna beror på hur tjockt det som tillagas är.
 - Låt bälgan vara stängd under tillagningen. Om du öppnar bälgan för lång tid tillagningsskedan vilket kan leda till andra tillagningsresultat.
 - Temperatur och tillagningstid från sous-vide-recepten kan inte alltid övertas 1:1. Anpassa inställningarna till just din önskade tillagningsgrad.

Tips

- För att förkorta tiden för förberedelse kan du vakuumpförpacka livsmedlen 1–2 dagar före tillagningen. Förvara de vakuumpförpackade livsmedlen i kylskåpet i maximalt 5 °C. För att bevara kvaliteten och smaken ska livsmedlen tillagas senast efter 2 dagar.
- Innan du ska vakuumpförpacka vätska, till exempel marinad, så är det säkrast att frysa in den för att undvika att den rinner ur vakuumpåsen.
- Vik ut vakuumpåsens sidokanter när du fyller på den. På så vis håller du svetssömmarna hela och rena.
- Om du inte vill äta maten direkt efter att den är klar så lägger du den direkt i isvatten och låter den svalna helt. Maten får endast förvaras i maximalt 5 °C. På så sätt bevarar du kvaliteten och smaken och förlänger hållbarheten.
Undantag: Ät fågel direkt efter tillagning.
- Efter tillagningen skär du upp vakuumpåsen på alla sidor så att det blir lättare att ta ur maten.
- Innan du serverar kött och fisksorter som är lite fastare i konsistensen (till exempel lax) så kan du snabbt steka på den. Då får du en fräsch och nybrynt smak.
- Använd skyn eller vätskan som bildas från grönsaker, fisk eller kött till att göra sås.
- Servera maten på uppvärmda tallrikar.

Använda funktionen Sous-vide

- Skölj av maten med kallt vatten och torka av.
- Lägg maten i en vakuumpåse och tillsätt kryddor och vätska om du vill.
- Dra ur luften genom att använda vakuumpförpackaren.
- För optimalt tillagningsresultat skjuter du in gallret på falshöjd 2.
- Lägg den vakuumpförpackade maten på gallret. Om du har flera påsar lägger du dem bredvid varandra.
- Välj Tillagningsfunktioner .
- Välj Sous-vide .
- Ändra den förprogrammerade temperaturen vid behov.
- Bekräfta med OK.
- Om det behövs gör du ytterligare inställningar (se avsnittet “Användning”).

Sous-vide

Möjliga orsaker till mindre bra resultat

Vakuumpåsen har gått sönder:

- Svetssömmen var inte ren eller stabil nog och har spruckit.
- Påsen har spruckit på grund av en spetsig benbit.

Maten har en konstig bismak eller smakar allmänt konstigt:

- Maten har förvarats felaktigt och kylkedjan har brutits.
- Maten hade förstörts redan innan vakuumeringen.
- Du har använt för mycket av vissa ingredienser (till exempel kryddor).
- Påsen eller svetssömmen var trasig.
- Vakuumet var för svagt.
- Maten åts inte upp på en gång efter tillagningen eller kylades inte ner direkt.

De tider som anges i tabellerna är riktvärden. Vi rekommenderar att först välja den kortare tillagningstiden. Vid behov kan du tillaga längre. Tillagningstiden börjar räknas ner först efter att inställd temperatur har uppnåtts.

Livsmedel	Tillsats av livsmedel innan tillagning		🌡️ [°C]	⌚ [min]
	Socker	Salt		
Fisk				
Kabeljofilé, 2,5 cm tjock		x	54	35
Laxfilé, 2–3 cm tjock		x	52	30
Marulkfilé		x	62	18
Gösfilé, 2 cm tjock		x	55	30
Grönsaker				
Blomkålbuketter, medel till stora		x	85	40
Hokkaido-pumpa, i stavar		x	85	15
Kålrabbi i skivor		x	85	30
Sparris, vit, hel	x	x	85	22–27
Sötpotatis, i skivor		x	85	18
Frukt				
Ananas, i stavar	x		85	75
Äpplen, i skivor	x		80	20
Minibananer, hela			62	10
Persika, halverad	x		62	25–30
Rabarber, i bitar			75	13
Sviskon, halverade	x		70	10–12
Övrigt				
Bönor, vita, blötlagda i förhållande 1 : 2 (bönor : vätska)		x	90	240
Räkor, skalade och rensade		x	56	19–21
Ägg, hela			65–66	60
Pilgrims musslor, rensade			52	25
Schalottenlök, hel	x	x	85	45–60

🌡️ Temperatur, ⌚ tillagningstid

Sous-vide

Livsmedel	Tillsats av livsmedel innan tillagning		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Socker	Salt	medium*	genomstekt*	
Kött					
Ankbröst, helt		x	66	72	35
Lammrygg med ben			58	62	50
Stek av nötfilé, 4 cm tjock			56	61	120
Ryggbiff, 2,5 cm tjock			56	–	120
Fläskfilé, hel		x	63	67	60

🌡️ Temperatur, 🕒 tillagningstid

* Tillagningsgrad

Tillagningsgraden “genomstekt” motsvarar en högre kärntemperatur än “medium” men är ändå inte helt genomstekt.

Återuppvärmning

Olika sorters kål, till exempel kålrabbi och blomkål, ska bara värmas upp tillsammans med en sås. Utan sås får kålen en bismak och blir lätt lite grå-brun.

Livsmedel med kort tillagningstid och sådana livsmedel som ändras lite när man värmer på dem, till exempel fisk, passar inte så bra att värma upp.

Förberedelse

Direkt efter tillagningen lägger du livsmedlen i isvatten i ungefär en timme. Den snabba kylningen förhindrar att maten fortsätter att tillagas. På så vis fortsätter livsmedlen att biehålla sitt perfekta tillagningsresultat. Förvara sedan livsmedlen i kylskåp på max 5°C.

Tänk på att livsmedlens kvalitet försämras ju längre de förvaras. Vi rekommenderar att livsmedlen inte förvaras i kylskåp längre än 5 dagar.

Inställningar

Tillagningsfunktioner | Sous-vide

Temperatur: se tabell

Tid: se tabell

Sous-vide

Återuppvärmning på driftläge Sous-vide

De tillagningstider som anges i tabellen är riktvärden. Vid behov kan du förlänga tiden. Tiden börjar räknas ner först efter att inställd temperatur har uppnåtts.

Livsmedel	🌡️ [°C]		🕒 ² [min]
	medium ¹	genomstekt ¹	
Kött			
Lammrygg med ben	58	62	30
Stek av nötfilé, 4 cm tjock	56	61	30
Ryggbiff, 2,5 cm tjock	56	–	30
Fläskfilé, hel	63	67	30
Grönsaker			
Blomkålsbuketter, medel till stora ³	85		15
Kålrabbi i skivor ³	85		10
Frukt			
Ananas, i stavar	85		10
Övrigt			
Bönor, vita, blötlagda i förhållande 1 : 2 (bönor : vätska)	90		10
Schalottenlök, hel	85		10

🌡️ Temperatur, 🕒 tid


¹ Tillagningsgrad

Tillagningsgraden “genomstekt” motsvarar en högre kärntemperatur än “medium” men är ändå inte helt genomstekt.

² Tiderna gäller för vakuumpackade livsmedel med en utgångstemperatur på cirka 5 °C (kylskåpstemperatur).

³ Värm bara upp i sås.

Uppvärmning

För att värma upp sous-videtillagade livsmedel så använder du driftläget Sous-vide  (se kapitel "Sous-vide", avsnitt "Återuppvärmning").

I ångugnen får livsmedlen en skonsam uppvärmning, de torkar inte ut och blir inte överkokta. De får en jämn uppvärmning och behöver inte röras om under tiden.

Du kan värma upp både färdiga portioner (kött, grönsaker och potatis) och enskilda livsmedel.

Tillagningskärl

Mindre mängder kan värmas på en tallrik, större mängder i ett tillagningskärl.

Tid

Ställ in 10–12 minuter för portionsuppvärmning. Fler portioner behöver lite längre tid.

Om du ska starta uppvärmning flera gånger efter varandra, minska då tiden för den andra och de ytterligare uppvärmningarna med cirka 5 minuter eftersom tillagningsutrymmet fortfarande är varmt.

Fuktighet

Ju fuktigare livsmedlet är, desto lägre fuktighet ska ställas in.

Tips

- Värm inte upp stora bitar som hela stekar utan gör det portionsvis.
- Halvera kompakta bitar som till exempel fyllda paprikor eller rullader.
- Värm upp såser separat. Undantaget är maträtter som är tillagade i sås (som exempelvis gulasch).
- Observera att panerade livsmedel, till exempel schnitzel, inte förblir spröda.

Livsmedlen behöver inte täckas över vid uppvärmning.

Inställningar

Special  | Uppvärmning eller

Tillagningsfunktioner  | Kombifunktion  | Kombifunktion+ Varmluft plus 

Temperatur: se tabell

Fuktighet: se tabell

Tid: se tabell

Specialprogram

De tillagningstider som anges i tabellen är riktvärden. Vi rekommenderar att först välja den kortare tiden. Vid behov kan du förlänga tiden.


Livsmedel	🔥 [°C]	δδ [%]	⌚* [min]
Grönsaker			
Morötter Blomkål Kålrabbi Bönor	120	70	8–10
Tillbehör			
Pasta Ris Potatis, halverad på längden	120	70	8–10
Potatisklimp Potatismos	140	70	18–20
Kött och fågel			
Stek i skivor, 1,5 cm tjocka Rullader, skurna i skivor Gulasch Lammragu Köttbullar i kaprissås Kycklingschnitzel Kalkonschnitzel, skuren i skivor	140	70	11–13
Fisk			
Fiskfilé Fiskrullader, halverade	140	70	10–12
Portionsuppvärmning			
Spaghetti, tomatsås Skinkstek, potatis och grönsaker Fylld paprika (halverad) och ris Kycklingfrikassé och ris Grönsakssoppa Krämig soppa Klar soppa Gryta	120	70	10–12

🔥 Temperatur/δδ Fuktighet/⌚ Tid

* Tiderna gäller för livsmedel som värms upp på en tallrik.

Upptining

Upptining går mycket snabbare i ångugnen än i rumstemperatur.

 Infektionsrisk på grund av bakteriebildning.

Bakterier som till exempel salmonella kan leda till allvarliga matförgiftningar.

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

Fortsätt att arbeta med maten direkt efter utjämnigen.

Temperatur

Den optimala upptiningstemperaturen är 60 °C.

Undantag: Köttfärs och vilt 50 °C

Att göra före och efter tillagning

Ta ut maten ur förpackningen före upptining.

Undantag: Tina upp bröd och bakverk i förpackningen eftersom de annars tar upp fukt och blir mjuka.

Låt livsmedlen stå i rumstemperatur i några minuter efter upptiningen. Utjämningsstiden behövs för att värmen ska fördelas jämnt utifrån och in.

Tillagningskärl

Använd ett hålat tillagningskärl över universalplåten vid upptining av livsmedel som droppar, som till exempel fågel. På så sätt ligger livsmedlet inte i upptiningsvätskan.

Livsmedel som inte droppar kan tinas i ett ohålat tillagningskärl.

Tips

- Fisk behöver inte tinas upp helt före tillagning. Det räcker om ytan är tillräckligt mjuk för att kunna ta upp kryddor. Beroende på tjockleken räcker det med 2–5 minuter.
- Livsmedel som är blockfrysta, till exempel bär och köttbitar, ska tas is-är efter halva upptiningstiden.
- Frys inte in upptinade eller delvis upptinade livsmedel igen.
- Djupfrysta färdigrätter tinas enligt anvisningarna på förpackningen.

Inställningar

Special  | Upptining eller

Tillagningsfunktioner  | Ångkokning 

Temperatur: se tabell

Upptiningstid: se tabell

Utjämningsstid: se tabell

Specialprogram

De tider som anges i tabellen är riktvärden. Vi rekommenderar att först välja den kortare upptiningstiden. Vid behov kan du förlänga upptiningstiden.

Frysta rätter	Mängd	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Mjölksprodukter				
Ost i skivor	125 g	60	15	10
Kesella	250 g	60	20–25	10–15
Grädde	250 g	60	20–25	10–15
Mjukost	100 g	60	15	10–15
Frukt				
Äppelmos	250 g	60	20–25	10–15
Äppelbitar	250 g	60	20–25	10–15
Aprikoser	500 g	60	25–28	15–20
Jordgubbar	300 g	60	8–10	10–12
Hallon/vinbär	300 g	60	8	10–12
Körsbär	150 g	60	15	10–15
Persikor	500 g	60	25–28	15–20
Plommon	250 g	60	20–25	10–15
Krusbär	250 g	60	20–22	10–15
Grönsaker				
Blockfrysta	300 g	60	20–25	10–15
Fisk				
Fiskfiléer	400 g	60	15	10–15
Forell	500 g	60	15–18	10–15
Hummer	300 g	60	25–30	10–15
Räkor	300 g	60	4–6	5
Färdigrätter				
Kött, grönsaker, tillbehör/ grytor/soppor	480 g	60	20–25	10–15

Specialprogram

Frysta rätter	Mängd	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
Kött				
Stek i skivor	125–150 g/st.	60	8–10	15–20
Köttfärs	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Gulasch	500 g	60	30–40	10–15
	1 000 g	60	50–60	10–15
Lever	250 g	60	20–25	10–15
Harsadel	500 g	50	30–40	10–15
Rådjursadel	1 000 g	50	40–50	10–15
Schnitzel/kotlett/bratwurst	800 g	60	25–35	15–20
Fågel				
Kyckling	1 000 g	60	40	15–20
Kycklingklubbor	150 g	60	20–25	10–15
Kycklingschnitzel	500 g	60	25–30	10–15
Kalkonlår	500 g	60	40–45	10–15
Bakverk				
Smör-/vetedegskakor	–	60	10–12	10–15
Sockerkaka	400 g	60	15	10–15
Bröd/småfranska				
Småfranska	–	60	30	2
Bröd av vete och rågmjöl, i skivor	250 g	60	40	15
Fullkornsbröd, i skivor	250 g	60	65	15
Vitt bröd, i skivor	150 g	60	30	20

🌡️ temperatur, ⌚ upptiningstid, ⌛ utjämningsstid

Specialprogram

Mix & Match

För en smidig och enkel tillredning av tallrikportioner kan du använda specialfunktionen Mix & Match. Med denna funktion kan du värma upp mat som redan tillagats eller skapa en färdig portion av färska livsmedel och tillaga dem på en tallrik.

Under tillredningen kan du välja mellan att få ett knaprigt, brynt resultat eller att skonsamt tillaga livsmedel med saftig yta utan ytterligare bryning.

Använd bara livsmedel som hygieniskt fräscha. Släng livsmedlet om du är osäker på att det går att äta.

Tillagningskärl

Använd:

- en platt tallrik eller en liten gratängform
- en djup skål eller en kopp för livsmedel för tillsättning av vätska

bakverk, pizza och liknande kan du lägga direkt på gallret (använd bakpapper om det behövs).

Plastbehållare för färdiga maträtter är inte tillräckligt värmetåliga.

Ta ut färdiga maträtter och sätt dem i ett lämpligt tillagningskärl.

Anvisningar för portionsuppvärmning

- Använd Uppvärmning krispigt för friterad eller gratinerad mat och Uppvärmning skonsamt för tillagad eller kokad mat.
- Tänk på att det bara är mat som hade en spröd yta innan återuppvärmningen som får en spröd yta med Uppvärmning krispigt.
- Livsmedlet ska inte överskrida en höjd på 2–2,5 cm. Sätt högre livsmedel i ett plattare kärl (till exempel gryta) eller skär stora bitar i skivor (till exempel stek, gratäng).
- Värm bara upp pasta när den är blandad med sås.
- På undersidan av porslinet kan det bildas vattendroppar. Torka bort vattendropparna innan du serverar maten.

Anvisningar för tillagning av portioner

- Använd skyn som bildas från kött eller fisk till att göra sås: Tillsätt 1 tsk stärkelse under det råa köttet eller den råa fisken före tillagningen. Rör om såsen så att den blir jämn och fin innan du serverar den. Istället för stärkelse kan du använda 1 tsk potatismospulver eller 1 knivsudd guar-kärnmjöl.
- Du kan anpassa ojämna tillagningstider för livsmedel med bitstorleken: Ju kortare tillagningstiden är, desto större ska du tillreda bitarna (till exempel stora blomkålsbuketter). Ju längre tillagningstiden är, desto mindre ska du tillreda bitarna (till exempel tärnad potatis).
- Du kan också utjämna ojämna tillagningstider med skikt: Lägg ett livsmedel med en kort tillagningstid under ett livsmedel med en lång tillagningstid eller sätt ihop en liten gratäng.
- För att undvika att livsmedlet torkar ut tillsätter du sås eller marinad i din portion. Du kan också använda ost eller bacon.

Sätta ihop en tallriksportion med olika delar

För bästa tillagningsresultat ska du sätta ihop portionens olika delar, som kött, tillbehör och grönsaker, så att du kan välja en gemensam inställning för bryningen. Inställningen måste passa alla livsmedel som ingår i portionen.

Vi rekommenderar att du gör så här:

- Välj en huvudingrediens från tillagningstabellerna, till exempel nöststek.
- Välj fler ingredienser som har liknande inställningar för bryning, som gröna bönor och ris.

Specialprogram

Anvisningar för tillagningstabellerna

Förutom livsmedlets bitstorlek eller bearbetningsgrad innehåller tillagningstabellerna också anvisningar om tillredning.

Bryningen visas i displayen med en liggande stapel som består av sju segment. Principiellt gäller: Ju fler segment som är fyllda, desto längre är tillagningstiden.

Symbolerna hjälper dig att fastställa vilken inställning som passar bryningen av respektive livsmedel:

Symbol	Betydelse
—	oämpligt
□	lämpligt under vissa villkor
■	mycket lämpligt

Använda specialfunktionen Mix & Match

Livsmedlen behöver inte täckas över vid tillagning.

- Förbered maten om det behövs.
 - Välj Special | Mix & Match.
 - Om du tillreder redan **tillagade** livsmedel så väljer du Uppvärmning skonsamt eller Uppvärmning krispigt.
 - Om du tillreder **färska** eller bara lätt tillagade livsmedel så väljer du Tillagning skonsamt eller Tillagning krispigt.
 - Ändra inställningen för bryningen om det behövs.
 - Bekräfta med OK.
 - Skjut in gallret med det som ska tillagas på falshöjd 3.
 - Bekräfta med OK.
- Nu kan du starta tillagningen direkt eller med fördröjning.
- Om portionen mat inte är tillagad enligt dina önskemål när programmet är avslutat så väljer du Förlängd tillagning.

Värma livsmedel med specialfunktionen "Uppvärmning krispigt"

Livsmedel	Inställning liggande stapel Bryning
Apfelstrudel, 4 cm hög	___ _ _ _ □ ■ □ _ _
Ugnsbakad camembert, 25 g	___ _ _ _ ■ □ _ _ _
Ugnsbakad camembert, 75 g	___ _ _ _ □ ■ □ _ _
Baguette, förgräddad	_ □ ■ □ _ _ _ _
Smördegbitar	_ □ ■ □ □ _ _ _
Smördegsknyten, fyllda med spenat	_ □ ■ □ _ _ _ _
Börek, 3 cm höga	___ _ _ □ □ ■ □
Stekt potatis	___ _ □ ■ □ _ _ _
Vegetarisk biff ¹ , tofu	_ □ □ ■ □ _ _ _
Småfranska (vete), förgräddade	___ _ □ ■ □ _ _ _
Småfranska (råg), förgräddade	___ _ _ □ ■ _ _ _
Småfranska, gammal, mjuk	___ _ _ □ ■ _ _ _
Ostburgare	___ _ □ ■ _ _ _ _
Chili con Carne ¹ , 2 cm hög	___ _ _ □ ■ □ _ _
Ciabattini, förgräddad	___ _ _ _ ■ □ _ _
Ciabattini, gammal, mjuk	___ _ _ _ ■ □ _ _
Crêpe ¹	___ _ □ □ _ _ _ _
Flammkuchen	_ □ ■ □ _ _ _ _
Flammkuchen, färdig deg för eget pålägg	_ □ □ ■ _ _ _ _
Köttstrimlor ¹	□ □ ■ □ □ □ _ _
Focaccia, förbackad, 3–4 cm hög	□ □ □ ■ □ _ _ _
Frikadeller ¹ (fläskkött), 25 g	□ □ ■ □ □ □ □ _
Frikadeller ¹ (fläskkött), 60 g	___ _ _ □ ■ □ _ _
Frikadeller ¹ (fläskkött), 100 g	___ _ _ □ □ ■ □
Vårullar, små	___ _ _ □ ■ □ _ _
Vårullar	___ _ _ _ □ ■ □
Varmkorv ¹	□ □ ■ □ _ _ _ _

Specialprogram

Livsmedel	Inställning liggande stapel Bryning
Kaiserschmarrn ¹ (österrikisk efterrätt)	__ □ □ ■ □ □ __
Potatis, fast, i skivor	__ □ ■ □ __
Potatisknyten	__ □ □ ■ □ __
Lasagne ¹ , 3 cm hög	__ □ ■ □ □
Naan ¹ , förgräddat	__ □ ■ □ __
Pasta, färsk med sås, ost	__ □ □ □ __
Pastagrätäng ¹ , 2 cm hög	__ □ ■ □ __
Pastagrätäng ¹ , 4,5 cm hög	__ □ ■ □ __
Pastagrätäng ¹ , 6 cm hög	__ □ ■ □
Pancakes ¹	■ □ _____
Pannkaka ¹ , rullad	__ □ ■ □ __
Pita ¹ , förgräddat	□ □ ■ □ _____
Pizza (Convenience)	□ □ ■ □ □ □ __
Poffertjes (holländska minipannkakor)	__ □ ■ □ __
Paj, liten	□ □ ■ □ _____
Paj, 2 cm hög	__ □ ■ □ __
Paj, 3,5 cm hög	__ □ ■ □ □
Raggmunk	__ □ ■ □ __
Rösti	__ □ ■ □ __
Schnitzel	__ □ ■ □ □ __
Tacoskal	□ □ ■ □ □ _____
Toast Hawaii	__ □ ■ □ __
Toast med ost	□ ■ _____
Tortillachips med ost	__ □ ■ □ _____
Tortilla ¹ (rullad i aluminiumfolie)	□ □ ■ □ □ _____

¹ blir inte knaprig, måste bara värmas tillräckligt (> 65 °C).

Tillaga livsmedel med specialfunktionen "Tillagning krispigt"

Livsmedel	Anvisningar för tillredning	Inställning liggande stapel bryning
Kött¹		
Bratwurst (fläskkött), mald, 25 g	snittad	___ _ □ □ ■ □
Bratwurst (fläskkött), mald, 100 g	snittad	___ _ _ _ □ □ □
Bratwurst (fläskkött), grov	pensla med olja, snitta	___ _ _ _ _ □ ■
Köttspett (nötkött), grova tärningar	marinerad	□ ■ _ _ _ _ _
Köttspett (fläskkött), grova tärningar	marinerad	□ □ □ ■ □ _ _
Frikadeller (fläskkött), 60 g	–	___ _ _ _ □ ■ □
Kycklingbröst, 3 cm högt	med bacon, marinerat	□ □ □ ■ □ _ _
Kycklingbröst, 3 cm högt	natur, marinerat	_ □ □ ■ _ _ _
Kycklingrullader	Fyllning: Spenat, crème fraîche	_ □ □ ■ _ _ _
Kycklingspett, grova tärningar	marinerad	□ □ ■ □ _ _ _
Kycklinglår	marinerad	___ _ □ □ □ ■
Kalvsadel, 180 g	marinerad, med sås	□ _ _ _ _ _
Kassler, 2,5–4 cm hög	–	___ □ ■ □ □ □
Kasslerkotlett, 2 cm hög	–	_ □ □ ■ □ _ _
Lammkotlett, 2 cm hög	marinerad	□ ■ □ □ _ _ _
Nötstek, 2,5–3,5 cm hög	marinerad	_ □ ■ □ _ _ _
Fläskfilé, 4 cm hög	med bacon	□ □ ■ □ _ _ _
Fläskkotlett	panerad, droppa med olja	___ _ _ _ _ □
Fisk¹		
Hällefunderkotlett	marinerad	□ ■ _ _ _ _ _
Kabeljo	med yta av smör och ströbröd	___ _ □ ■ □ _
Kabeljofilé, 3–3,5 cm hög	marinerad	■ □ □ _ _ _ _
Kabeljorullad	fylld	■ □ _ _ _ _ _
Laxfilé, 2,5–3 cm hög	marinerad	□ □ ■ □ □ _ _
Laxkotlett	marinerad	□ □ ■ □ □ _ _
Laxspett, grova tärningar	marinerad	□ □ ■ □ □ _ _
Sejfilé	Topping: Spenat, feta	■ □ _ _ _ _ _

Specialprogram

Livsmedel	Anvisningar för tillredning	Inställning liggande stapel bryning
Tonfisk	gratinerad med tomater och ost	___ _ □ ___ _
Mal, grova tärningar	marinerad	___ □ □ □ ■ ___
Tillbehör		
Stekt potatis, tillagad	–	___ _ □ □ □ ■
Daddlar i fläsk	–	___ □ □ ■ □ ___
Färsk pasta, tortellini	–	□ ___ _ _ _ _
Gnocchi	med smörklickar eller ost	■ □ ___ _ _ _
Potatis ² , skivor/små tärningar	pensla med olja	___ _ □ □ □ ■
Potatisknyten, tillagade	–	■ □ ___ _ _ _
Lasagne, tillagad, 3 cm hög	–	□ □ ___ _ _ _
Naturris, tillagningstid 8 minuter	Salt, 1:2 (ris:vätska)	___ □ ■ ___ _ _
Pastagrätäng, färsk pasta	rått kött, grönsaker, sås	___ □ □ ■ □ □ □
Pastagrätäng, tillagad, 2 cm hög	–	□ ___ _ _ _ _
Raggmunk (färdig deg)	pensla med olja	___ _ □ □ ___
Ris, tillagat	–	□ □ ■ □ ___ _
Rösti, tillagat	–	■ □ ___ _ _ _
Potatispasta	i smör	□ □ □ □ □ □ ___
Grönsaker		
Aubergine, 2 cm hög	olja, salt, peppar	___ _ □ □ ___
Blomkålsbuketter, stora	salt, peppar	□ ___ _ _ _ _
Broccolibuketter, stora	sås	□ ■ □ ___ _ _
Gröna bönor (prinsessbönor)	med bacon, salt, peppar	___ ■ □ ___ _ _
Cocktailtomater, hela	marinerad	■ □ □ □ ___ _
Kålrabbi, tjocka skivor	marinerad	□ □ □ □ ___ _
Pumpa, i små tärningar	salt, peppar	■ □ ___ _ _ _
Majskolvar	marinerad	___ □ □ ■ □ ___
Morötter, delade i fyra delar/i tjocka skivor	salt, peppar	□ □ □ □ ___ _
Paprika, stora bitar	marinerad	□ □ □ ■ □ ___
Ratatouille, stora bitar	tomatpuré, ketchup, kryddor, stärkelse	□ □ ___ _ _ _

Livsmedel	Anvisningar för tillredning	Inställning liggande stapel bryning
Zucchini, 2 cm hög	olja, salt, peppar	___ _ _ _ □ □ ___ _
Övrigt		
Ugnsbakad camembert, 25 g	–	■ ___ _ _ _ _ _ _
Baguette, småfranska för gräddning	–	□ ■ ___ _ _ _ _ _
Småfranska, gammal, mjuk	–	□ □ ___ _ _ _ _ _
Ostburgare, tillagad	–	□ ___ _ _ _ _ _ _
Flammkuchen	–	___ _ _ □ ■ ___ _
Flammkuchen, färdig deg för eget pålägg	–	___ _ □ ■ □ ___ _
Vårulle, djupfryst, 25 g	–	___ □ ■ □ ___ _ _
Vårulle, djupfryst, 100 g	–	___ □ □ □ ___ _ _
Grillost	–	___ _ _ _ □ ■ ___
Kaiserschmarrn (österrikisk pannkaka)	–	___ _ _ □ ■ □ ___
Kaiserschmarrn (österrikisk pannkaka), rå	–	___ _ _ _ □ ___ _
Vegetarisk tofubiff, tillagad	–	■ ___ _ _ _ _ _ _
Lökpaj	–	___ _ _ _ _ □ □

¹ Tillsätt 1 tsk stärkelse under rå fisk/rått kött.

² fast

Specialprogram

Lämpliga livsmedel för specialfunktionen "Tillagning skonsamt"

Livsmedel	Anvisning för tillredning
Kött¹	
Bockwurst (fläskkött)	–
Köttspett (nötkött), grova tärningar	marinerad med jordnötssås
Köttspett (fläsk)	marinerad
Kycklingbröst, 150 g, 3 cm högt	natur
Kycklingrullader	Fyllning: Spenat, crème fraîche
Kycklingspett, grova tärningar	marinerad
Kycklingfrikassé	–
Kalvsadel, 180 g	i sås
Kassler, 230 g, 2,5–4 cm hög	salt, peppar
Kasslerkotlett (fläskkött), 200 g, 2 cm hög	salt, peppar
Köttbullar i kaprissås (fläskkött) à 50–100 g	i sås
Fisk¹	
Forell, hel, utan huvud	kryddad, smör
Kabeljofilé, 3–3,5 cm hög	marinerad
Kabeljorullad	fylld, marinerad
Laxfilé, 2,5–3 cm hög	marinerad
Laxkotlett	marinerad
Laxspett, grova tärningar	marinerad
Sejfilé, 180 g	Topping: Spenat och crème fraîche
Sejfrikassé, stora tärningar	med ljus sås
Mal, grova tärningar	marinerad
Tillbehör	
Basmatiris	salt, förhållande 1:2,5 (ris:vätska)
Färsk pasta, tortellini	sås, salt
Gnocchi	salt, täckt med vatten
Potatis, mjölig, halverad	salt
Potatis ² , i skivor eller små tärningar	salt
Potatis ² , i fyra delar eller i stavar	salt

Livsmedel	Anvisning för tillredning
Potatisklump, i kokpåse	täckt med vatten
Potatismos, tillagad	–
Potatismos, torrprodukt	enligt anvisningarna på förpackningen
Maccaroni, korta, råa	sås, förhållande 1:3 (pasta:vatten)
Naturris, tillagningstid 8 minuter	salt, förhållande 1:2 (ris: vätska)
Förkokt ris, tillagningstid 8 minuter	salt, förhållande 1:2 (ris: vätska)
Förkokt ris, tillagningstid 10–12 minuter	salt, förhållande 1:2 (ris: vätska)
Ris, tillagat	salt
Potatispasta	salt, smörklickar
Soppnudlar, råa	täckt med buljong
Grönsaker	
Blomkålsbuketter, stora	salt
Gröna bönor (prinsessbönor)	med bacon eller salt, peppar
Broccolibuketter, stora	med/utan ostsås
Cocktailtomater, hela	marinerad
Kålrabbi i skivor	salt, peppar
Pumpa, i små tärningar	salt, peppar
Majskolvar	Örtsmör
Morötter, delade i fyra delar eller tjocka skivor	kryddad
Paprika, stora bitar	marinerad
Ratatouille, stora bitar	tomatpuré, ketchup, kryddor, stärkelse
Brysselkål, hel	salt, peppar
Sparris, stänger, hela, 1–2 cm höga	salt, peppar, smörklickar
Zucchini, i skivor à 2 cm höga	olja, salt, peppar

¹ Tillsätt 1 tsk stärkelse under rå fisk/rått kött.

² fast

Specialprogram

Förvälla

Frukt och grönsaker som ska frysas in, bör blancheras först. Livsmedlens kvalitet bibehålls på detta sätt bättre under förvaringen i frysen.

Grönsaker som förvälls innan de tillagas behåller färgen bättre.

- Lägg de förberedda grönsakerna i ett hålat tillagningskärl.
- Lägg grönsakerna direkt i iskallt vatten efter att du förvällt dem för att kyla av dem snabbt. Låt dem sedan rinna av ordentligt.

Inställningar

Special  | Förvälla

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Blancheringstid: 1 minut

Konservering

Använd endast färska livsmedel som inte är skadade eller dåliga.

Glasburkar

Använd bara hela och rena glasburkar och tillbehör. Du kan använda både glasburkar med skruvlock och lock av glas med konserveringsring.

Kontrollera att glasburkarna är lika stora så att allt innehåll konserveras jämnt.

Rengör glasburkarnas kanter med en ren trasa och varmt vatten efter påfyllning av det som ska konserveras. Förslut sedan glasburkarna.

Frukt

Rensa frukten noggrant, skölj av den snabbt men ordentligt och låt den dropa av. Var försiktig när du sköljer av bär eftersom de är ömtåliga och lätt trycks sönder.

Ta bort skal, stjälkar och kärnor om det finns. Dela större frukt i mindre delar, till exempel äpplen kan du skära i klyftor.

Skär till exempel äpplen i bitar. Om du ska konservera frukt med större kärnor (plommon och aprikoser) ska du sticka hål i skalet med en gaffel eller träpinne flera gånger eftersom det annars spricker.

Grönsaker

Skölj, rensa och skär grönsakerna i mindre bitar.

Förväll grönsakerna innan de konserveras så att de behåller sin färg (se kapitel "Specialanvändning" avsnitt "Förvälla").

Doseringsmängd

Fyll på grönsaker till max 3 cm under glasburkens kant. Cellväggarna förstörs om livsmedlet pressas ihop. Stöt glasburken lätt mot en trasa så att innehållet fördelas jämnt. Fyll glasburkarna med vätska.

Använd en sockerlösning för frukt och en salt- eller ättikslösning för grönsaker.

Kött och korv

Stek eller koka köttet bara nästan helt klart. För att fylla upp burkarna kan du fylla på stekskyn som du blandar ut med vatten eller buljongen som du kokade köttet i. Glasburkens kant får inte ha några fettrester.

Burkar med korv fyller du bara upp till hälften eftersom de stiger uppåt under konserveringen.

Tips

- Använd eftervärmen genom att ta ut glasburkarna ur tillagningsutrymmet först 30 minuter efter avstängning.
- Låt sedan glasburkarna svalna i cirka 24 timmar övertäckta med en handduk.

Konservera livsmedel

- Skjut in en hålad tillagningsbehållare eller gallret på falshöjd 1.
- Ställ glasburkarna i tillagningskärlet eller på gallret. De enskilda glasburkarna får inte komma åt varandra.

Inställningar

Special  | Konservering eller

Tillagningsfunktioner  | Ångkokning 

Temperatur: se tabell

Konserveringstid: se tabell

Specialprogram

De tillagningstider som anges i tabellen är riktvärden.

Livsmedel som ska konserveras	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Bär		
Vinbär	80	50
Krusbär	80	55
Lingon	80	55
Stenfrukt		
Körsbär	85	55
Mirabeller	85	55
Plommon	85	55
Persikor	85	55
Renklo	85	55
Kärnfrukt		
Äpplen	90	50
Äppelmos	90	65
Kvitten	90	65
Grönsaker		
Bönor	100	120
Bondbönor	100	120
Gurka	90	55
Rödbetor	100	60
Kött		
Förkokt	90	90
Stekt	90	90

🌡️ temperatur, 🕒 konserveringstid

* Konserveringstiden gäller för 1-liters glasburkar. Tiden reduceras med 15 minuter för 0,5-liters glasburkar och med 20 minuter för 0,25-liters glasburkar.

Konservera kakor

Lämpligt för konservering är sockerkakssmet och deg med vetemjöl. Kakan håller cirka sex månader.

Mjuka kakor **med frukt** kan **inte förvaras**, de måste ätas inom två dagar.





Använd endast hela, rendiskade glasburkar och tillbehör. Glasen måste vara smälare nere än uppe. Vi rekommenderar 0,25 l-glasburkar.

Du måste kunna försluta burkarna med en konserveringsring, glaslock och fjäder-ring.



Kontrollera att glasburkarna är lika stora så att allt innehåll konserveras jämnt.

- Smörj in glasburkarna med smör upp till cirka 1 cm under kanten.
- Ströa burken med ströbröd.
- Fyll glasen $\frac{1}{2}$ eller $\frac{2}{3}$ med deg (beroende på recept). Se till att glaskanten förblir ren.
- Skjut in gallret på falshöjd 2.
- Ställ de **öppna** glasburkarna som är lika stora på gallret. De enskilda glasburkarna får inte komma åt varandra.
- Förslut burkarna **direkt** efter konserveringen med konserveringsring, lock och klämma. Degen får inte kylas av. Om degen har jäst över kanten kan den tryckas ner i glasburken med ett glaslock.

De tillagningstider som anges i tabellen är riktvärden. Vi rekommenderar att först välja den kortare konserveringstiden. Vid behov kan du förlänga konserveringstiden.


Degsort	Funktion	Steg	🌡️ [°C]	ΔΔ [%]	🕒 [min]
Smet		–	160	–	35–45
Sockerkaka		–	160	–	50–55
Vetede	 	1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ Temperatur, ΔΔ Fuktighet, 🕒 Konserveringstid

 Över- och undervärme,  Kombitillagning + Över- och undervärme

Specialprogram


Torkning

Använd endast specialprogrammet Torkning eller funktionen Kombifunktion+ Varmluft plus  för torkning så att fuktigheten kan komma ut.




Bananer, ananas och kantareller är inte lämpliga att torka.

- Skär det som ska torkas i lika stora delar.
- Lägg bakplåtspapper på gallret och fördela det du vill torka jämnt och i ett enda lager på gallret.
- Låt den torkade frukten eller grönsakerna svalna.
- Förvara den torkade frukten eller grönsakerna i burkar som är ordentligt förslutna.
För att förhindra att det bildas mögel eller förstörs, se till att det inte kommer in fukt i burkarna.

Inställningar

Special  | Torkning
Temperatur: se tabell
Torktid: se tabell

eller

Tillagningsfunktioner  | Kombifunktion  | Kombifunktion+ Varmluft plus 
Temperatur: se tabell
Fuktighet: 0 %
Torktid: se tabell

De torktider som anges i tabellen är riktvärden. Vi rekommenderar att först välja den kortare torktiden. Vid behov kan du förlänga tiden.

Mat som ska torkas	🌡️ [°C]	🕒 [h]
Äppelringar	70	6–8
Aprikoser, halverade och urkärnade	60–70	10–12
Päronstavar	70	7–9
Örter	40	1,5–2,5
Svamp*	50	5–7
Tomatskivor	70	7–9
Citrusfrukter i skivor	70	8–9
Sviskon, urkärnade	60–70	10–12

🌡️ Temperatur, 🕒 torktid (timmar)

* Följande lämpar sig för torkning: karljohanssvamp, shiitake, murklor, judasöra och brunsopp. Svampen är tillräckligt torkad när den är "knastertorr".

Jäsa vetedeg

- Gör en deg enligt receptet.
- Ställ degbunken, utan något ovanpå som exempelvis en bakhandduk, i ett hålat tillagningskärl eller på det insatta ugnsgallret.
Beroende på degbunkens storlek kan du också ställa gallret med ställytan uppåt på ugnsbotten och ställa bunken därpå. Vid behov kan du även demontera ugnsstegarna.

Inställningar

Special  | Jäsa vetedeg eller

Tillagningsfunktioner | Kombifunktion  | Kombifunktion+ Varmluft plus 

Temperatur: 30 °C

Fuktighet: 100 %

Tid: enligt receptet

Tillagning meny – automatisk


Vid automatisk menytilagning kan upp till 3 olika livsmedel sammanställas till en meny, till exempel fisk med ris och grönsaker.

Då ställs maten in i tillagningsutrymmet vid olika tider, så att de blir klara samtidigt.

Du kan välja livsmedel i valfri ordning, sedan sorterar ångugnen dessa automatiskt efter tillagningstid och meddelar dig när du ska ställa in varje livsmedel.

Funktionerna Klar kl. och Start kl. visas inte på menytilagning.

Använda specialprogram Tillagning meny

- Välj Special  | Tillagning meny.
- Välj önskat livsmedel.

Beroende på livsmedel följer efter valet frågor om storlek, vikt och tillagningsgrad.

- Välj de önskade värdena och bekräfta med OK.
- Välj Tillsätt livsmedel.
- Välj önskat livsmedel och gör som för det första livsmedlet.
- Upprepa förloppet för det tredje livsmedlet om det behövs.

Specialprogram

Efter bekräftelse av Starta tillagning meny uppmanas du att ställa in livsmedlet med den längsta tillagningstiden i tillagningsutrymmet.

- Om livsmedel som droppar eller färgar av sig ska tillagas i tillagningskärl med hål, ska dessa ställas in direkt över långpannan. På detta sätt undviker du att smak eller färg överförs genom droppande vätska.

Efter uppvärmningsfasen meddelar ångugnen dig när du ska ställa in nästa livsmedel. Vid denna tidpunkt ljuder en signal.

Detta förlopp upprepas vid behov för det tredje livsmedlet.

Det går även att kombinera livsmedel som inte är angivna till en meny. Mer information om detta finns i avsnittet "Ångkokning", "Menytillagning – manuell".

Desinfektera porslin

Porslin och nappflaskor som har desinfekterats i ångugnen är bakteriefria när programmet är avslutat. Kontrollera först med hjälp av tillverkarens uppgifter att alla delar är temperaturbeständiga (upp till 100 °C) och att de tål ånga.

Sätt ihop nappflaskorna först när alla delar har torkat helt. Då undviker du att nya bakterier bildas.

- Lägg alla delar på gallret eller på ett hålat tillagningskärl så att de inte kommer åt varandra (liggande eller med öppningen neråt). Den varma ångan kan då obehindrat komma åt de olika delarna.

Inställningar

Special | Desinfektera porslin

Tid: 1 minut till 10 timmar

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning


Temperatur: 100 °C

Tid: 15 minuter

Sabbat-program

Specialprogrammen Sabbat-program och Yom-Tov är till för att underlätta religiösa seder och bruk.

Ångugnen värms upp till den temperatur som du har ställt in och håller denna i max 24 timmar (Sabbat-program) eller 76 timmar (Yom-Tov).

- Avaktivera avkänningen av skåpluckan.
- Välj Special .
- Välj Sabbat-program.
- Välj önskat specialprogram.

Om du har ställt in en tid för äggklockan eller ett larm, så kan du inte starta specialprogrammet.


- Ställ in temperaturen.
- Välj Start.

Namnet på specialprogrammet och den inställda temperaturen visas.

Ugnsvärmen kopplas in cirka 30 sekunder efter luckan har stängts.

Ugnsbelysningen är tänd under hela tillagningen.

I displayen visas Sabbat-program eller Yom-Tov och den inställda temperaturen konstant.

Aktuell tid visas inte. Närhetssensorn och alla touchknappar (förutom knappen På/Av ) reagerar inte.


Anvisningen Öppna inte luckan! visas.

Efter cirka 1 timme släcks denna anvisning med jämna mellanrum. Du kan öppna luckan så länge som anvisningen **inte** visas.

- Ställ in maten i tillagningsutrymmet.

Specialprogrammet Sabbat-program avslutas efter 24 timmar. Indikeringarna i displayen ändras inte.

Ångugnen stängs av automatiskt efter 76 timmar i båda specialprogrammen.

- För att avsluta specialprogrammet i förtid stänger du av ångugnen med knappen På/Av .


Du kan inte ändra ett startat specialprogram eller spara det under Egna program.

Specialprogram

Värma porslin

Om du förvärmer porslinet så håller maten sig varm längre.

Använd värmebeständigt porslin.

- Skjut in gallret på nivå 2 och ställ in porslinet som ska värmas på det. Beroende på porslinets storlek kan du också ställa gallret med ställytan uppåt på ugsbotten och ställa porslinet därpå. Vid behov kan du även demontera ugsstegarna.
- Välj Special .
- Välj Värma porslin.
- Ändra den förprogrammerade temperaturen vid behov och ställ in tiden.



Risk för skador på grund av varma ytor.


Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på tillagningsutrymmet, ugsstegarna och tillbehören. På undersidan av porslinet kan det bildas några vattendroppar.

Använd grythandskar när du tar ut porslinet.

Varmhållning

Du kan varmhålla mat i tillagningsutrymmet i upp till 2 timmar.

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

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

Värma fuktiga handdukar

- Fukta gästhanddukar och rulla ihop dem ordentligt.
- Lägg handdukarna bredvid varandra i ett hålat tillagningskärl.

Inställningar

Automatikprogram Auto | Special | Värma fuktiga handdukar

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning SSS

Temperatur: 70 °C

Tillagningstid: 2 minuter

Smälta gelatin

- Blöt **gelatinblad** i en skål med kallt vatten i 5 minuter. Gelatinbladen måste täckas ordentligt med vattnet. Tryck ut gelatinbladen och håll ut vattnet ur skålen. Lägg tillbaka de uttryckta gelatinbladen i skålen.
- Lägg **gelatinpulver** i en skål och håll på så mycket vatten som anges på förpackningen.
- Täck över skålen och ställ den i ett hålat tillagningskärl.

Inställningar

Automatikprogram Auto | Special | Smälta gelatin

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning SSS

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: 1 minut

Specialprogram

Gör honungen flytande

- Skruva upp locket en aning och ställ glasburken i ett hålat tillagningskärl.
- Rör om honungen med jämna mellanrum.

När man gör honung flytande med en temperatur på 60 °C ligger huvudfokus på att åter få ett bredbart livsmedel.

Inställningar

Automatikprogram Auto | Special | Göra honung flytande

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 60 °C

Tid: 90 minuter (oberoende av storleken på glasburkarna eller mängden honung i dem)

För att behålla honungens näringsämnen och arom kan du välja följande inställningar:

Tillagningsfunktioner | Kombifunktion | Kombifunktion över-/undervärme

Temperatur: 37 °C

Fuktighet: 100 %

Tid: tills honungen ger ett visuellt homogent intryck

Smälta choklad

Du kan smälta alla typer av choklad i ångugnen.

Vid användning av glasyr ställer du den öppnade förpackningen i ett hålat tillagningskärl.

- Hacka chokladen.
- Använd ett ohålat tillagningskärl för större mängder choklad och en kopp eller skål för mindre mängder choklad.
- Täck över tillagningskärlet eller porslinet med folie som är temperaturbeständigt (upp till 100 °C) och tål ånga.
- Rör om emellanåt vid större mängder.

Inställningar

Automatikprogram Auto | Special | Smälta choklad

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 65 °C

Tillagningstid: 20 minuter

Tillreda yoghurt

Du behöver mjölk och färsk yoghurt som startkultur eller levande yoghurtkultur.

Använd naturell yoghurt med levande kultur och utan tillsatser. Det är inte lämpligt med värmebehandlad yoghurt.

Yoghurten måste vara färsk (förvarad så kort tid som möjligt).

Både okyld H-mjölk och färsk mjölk kan användas för att göra yoghurt.

H-mjölk kan användas utan ytterligare behandling. Färsk mjölk måste först värmas till 90 °C (inte kokas) och sedan kylas ned till 35 °C. Om man använder färsk mjölk blir yoghurten något fastare jämfört med om man använder H-mjölk.

Yoghurten och mjölken måste ha samma fetthalt.

Glasburkarna får inte flyttas eller skakas medan yoghurten tjocknar.

Efter tillredningen måste yoghurten direkt in i kylskåpet.

Konsistensen, fetthalten och den kultur som fanns i startyoghurten påverkar konsistensen på den hemgjorda yoghurten. Alla yoghurtsorter lämpar sig inte lika bra som startyoghurt.

Tips! Om du använder yoghurtkultur kan du framställa yoghurt av en mjölk/gräddblandning. Blanda 3/4 liter mjölk med 1/4 liter grädde.

- Blanda 100 g yoghurt med 1 liter mjölk eller gör blandningen med yoghurtkultur enligt förpackningsanvisningarna.
- Fyll mjölkblandningen i glasburkar och förslut dessa.
- Ställ de stängda glasburkarna i ett hålat tillagningskärl. De enskilda glasburkarna får inte komma åt varandra.
- När glasburkarna är klara i ångugnen ska de ställas in i kylskåpet direkt. Flytta inte på glasburkarna in onödan.

Inställningar

Automatikprogram Auto | Special | Göra yoghurt

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 40 °C

Tid: 5:00 timmar

Möjliga orsaker till mindre bra resultat

Yoghurten är inte fast:

Fel förvaring av startyoghurten, kylkedjan avbröts, yoghurtförpackningen var skadad eller så hettades inte mjölken upp tillräckligt.

Det har bildats vätska:

Glasburkarna har flyttats eller så kylades inte yoghurten ner tillräckligt snabbt.

Yoghurten är grynig:

Mjölken värmdes upp för mycket, mjölken var inte bra eller så hade inte mjölken och startyoghurten rörts ihop jämnt.

Specialprogram

Ånga lök

Att ånga livsmedel innebär tillagning i den egna vätskan med eventuell användning av fett.

- Skär löken i bitar och lägg den tillsammans med lite smör i ett ohålat tillagningskärl.
- Täck över tillagningskärlet med folie som är temperaturbeständigt (upp till 100 °C) och tål ånga.

Inställningar

Automatikprogram Auto | Special | Ånga lök

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 4 minuter

Saftning

Du kan safta både mjuk och medelhård frukt i ångugnen.

Övermogen frukt lämpar sig bäst för saftning: ju mognare frukten är, desto rikligare och smakrikare blir saften.

Förberedelse

Rensa och rengör den frukt som ska saftas. Skär bort skadade delar av frukten.

Ta bort stjälkar från vindruvor och sura körsbär eftersom de innehåller bitterämnen. Man behöver inte ta bort stjälkarna på bär.

Skär stora frukter som äpplen i cirka 2 cm stora tärningar. Ju hårdare frukten är desto mindre skär du den.

Tips

- Blanda mild och syrlig frukt för att runda av smaken.
- För de flesta frukter ökar mängden saft och smaken förbättras om man tillsätter socker som får dra i några timmar. Till 1 kg söt frukt rekommenderas 50–100 g socker, till 1 kg syrlig frukt rekommenderas 100–150 g socker.
- Om du vill förvara och spara saften håller du den i rena flaskor medan saften fortfarande är varm och försluter flaskorna direkt.

Safta frukt

- Lägg den preparerade frukten i ett hålat tillagningskärl.
- Skjut in ett tillagningskärl utan hål eller universalplåten under det, för att samla upp saften.

Inställningar

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tid: 40–70 minuter

Specialprogram

Fruktmarmelad

Använd endast färska livsmedel som inte är skadade eller dåliga.

Glasburkar

Använd endast hela, rendiskade glasburkar med twist-off-lock upp till ett maximalt innehåll på 250 ml.

Rengör glasburkens kant med en ren trasa och varmt vatten efter det att du har fyllt burken med marmelad.

Förbereda frukt och bär

Rensa frukten noggrant, skölj av den snabbt men ordentligt och låt den drop-pa av. Var försiktig när du sköljer av bär eftersom de är ömtåliga och lätt trycks sönder.

Ta bort stjälar och kärnor.

Purea frukten eftersom fruktmarmeladen inte blir fast annars. Tillsätt motsvarande mängd gelésocker i purén (se anvisning från tillverkaren). Blanda ihop allt väl.

Om du använder söta frukter och bär, rekommenderar vi att du tillsätter citronsyra.

Göra fruktmarmelad

- Fyll glasburkarna till max två tredjedelar.
- Ställ de öppna glasburkarna i ett hålat tillagningskärl eller på ugnsgallret.
- Låt glasburkarna stå 1–2 minuter efter tillagningstiden.
- Stäng sedan glasburkarna med ett lock och låt burkarna svalna.

Inställningar

Tillagningsfunktioner | Kombifunktion | Kombifunktion+ Varmluft plus

Temperatur: 150 °C

Fuktighet: 0 %

Tid: 35–45 minuter

Skålla livsmedel

- Skär ett kryss vid stälken på livsmedel som tomater, nektariner och liknande. Då blir det enklare att ta bort skalet.
- Lägg maten i ett hålat tillagningskärl när du använder ånga vid tillagning och i universalplåten när du använder grillfunktionen.
- Mandlar ska sköljas av med kallt vatten direkt efter att de tagits ut ur ångugnen. Annars kommer de inte gå att skala.

Inställningar

Tillagningsfunktioner | Grill stor

Nivå: 3

Tid: se tabell

Livsmedel	🕒 [min]
Paprika	10
Tomater	7

🕒Tid

Inställningar

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tid: se tabell

Livsmedel	🕒 [min]
Aprikoser	1
Mandlar	1
Nektariner	1
Paprika	4
Persikor	1
Tomater	1

🕒Tid

Specialprogram

Konservera äpplen

Förvaringstiden för obehandlade äpplen kan förlängas. Vid ångning minskar risken att de blir dåliga. Om äpplen förvaras optimalt i ett torrt, svalt och välventilerat rum kan de hålla i upp till 5–6 månader. Detta gäller bara äpplen och inga andra kärnfrukter.

Inställningar

Automatikprogram Auto | Frukt | Äpplen | Hel eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 50 °C

Konserveringstid: 5 minuter

Tillaga äggrätter

- Rör ihop 6 ägg med 375 ml mjölk (inte vispa så att det blir skummigt).
- Krydda blandningen och håll den i ett tillagningskärl som du smort in med smör.

Inställningar

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 4 minuter

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

Kategorier

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

Använda automatikprogram

- Välj Automatikprogram **Auto**.

Urvalslistan visas.

- Välj önskad kategori.

De automatikprogrammen som kan väljas i den valda kategorin visas.

- Välj önskat automatikprogram.

- Följ anvisningarna i displayen.

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


För automatikprogrammen är kärntemperaturerna redan programmerade.

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

Anvisningar för användning

- Låt ångugnen svalna till rumstemperatur efter avslutad tillagning innan du startar ett automatikprogram.
- Viktangivelserna är vikten för varje bit. Du kan tillaga en bit lax à 250 g eller tio bitar lax à 250 g samtidigt.
- Tillagningsgrad och bryning visas med en liggande stapel som består av sju segment. Ställ in önskad tillagnings- eller bryningsgrad genom att trycka på motsvarande segment.
- För stekprogrammen finns även valet Gourmettillagning. Med låg temperatur och lång tillagningstid tillagas köttet skonsamt. Vid tillförsel av ånga uppstår ett optimalt tillagnings- och bryningsresultat: Köttet blir mörkt och saftigt. Det får en jämn tillagning genom hela biten och en tunn, brun knaprig yta som bildas under stekprogrammet. Du behöver därför inte försteka köttet. Till skillnad från om du väljer Stekning behöver du här inte använda stektermometern och du kan ställa in start- och sluttidpunkt efter din menyplanering.
- Använd de bakformar som anges i recepten.
- I kategorin Ris finns även alternativen Allmänt för långkornigt ris och rundkornigt ris. Använd detta automatikprogram om du vill tillaga långkornigt eller rundkornigt ris som inte finns som automatikprogram.
- För en del automatikprogram kan starttiden eller sluttiden skjutas fram med Start kl. eller Klar kl..

Automatikprogram

- Under menypunkten Visa tillagningssteg visas en lista över alla enskilda tillagningssteg i automatikprogrammet. I vissa automatikprogram finns även menyalternativet Gör så här. Nödvändiga åtgärder, till exempel insättning av mat eller kompletterande av ingredienser kan visas via detta menyalternativ. Under tillagningen kan du se de olika åtgärderna via  Information.
- När du ställer in maten i det varma tillagningsutrymmet ska du vara försiktig när du öppnar luckan. Het ånga kan strömma ut. Backa lite och vänta tills ångan försvunnit. Se till att du inte kommer i kontakt med het ånga eller tillagningsutrymmets heta väggar. Risk för skållning och brännskador.
- Om maten ännu inte tillagats som önskat vid slutet av ett automatikprogram ska du välja Förlängd tillagning eller Förlängd baktid.
- Automatikprogram kan också sparas som Egna program.

Sökning

(Beroende på språk)

Under Automatikprogram kan du söka efter namn på olika kategorier och automatikprogram.

Du söker på ord men kan även söka på delar av ord.

Du är i huvudmenyn.

- Välj Automatikprogram .

Urvalslistan med kategorierna visas.

- Välj Sökning.
- Knappa in ordet du vill leta efter, till exempel "Bröd".

Längst ner i displayen visas antal träffar.

Om det inte finns några träffar eller om du får mer än 40 träffar så är fältet träffar avaktiverat och du måste ändra söktexten.


- Välj XX träffar.

Kategorierna och automatikprogrammen som hittas visas.

- Välj önskat automatikprogram eller kategori och sedan önskat automatikprogram.

Automatikprogrammet startar.

- Följ anvisningarna i displayen.

Under MyMiele  kan du spara program som du använder ofta.

Särskilt för automatikprogram behöver du då inte längre bläddra igenom alla meny nivåer för att starta ett program.



Tips! I MyMiele kan du även lägga upp meny punkter på startskärmen (se avsnittet “Inställningar – Startskärm”).

Lägga till genvägar

Du kan lägga till upp till 20 genvägar.

- Välj MyMiele .
- Välj Lägg till text.

Du kan välja undermenyer från följande rubriker:


- Funktioner
- Automatikprogram Auto
- Specialprogram 
- Egna program 
- Skötsel 

■ Bekräfta med OK.

I listan visas den underliggande punkten med tillhörande symbol.


- Fortsätt likadant med ytterligare genvägar. Det är bara de underpunkter som ännu inte har lagts till som kan väljas.

Radera genvägar

- Välj MyMiele .
- Tryck så länge på den genväg som du vill radera så länge tills kontextmenyn visas.
- Välj Radera program.

Genvägen raderas från listan.

Flytta genväg

- Välj MyMiele .
- Tryck så länge på den genväg som du vill flytta så länge tills kontextmenyn visas.
- Välj flytta.

En orange ram visas runt texten.

- Flytta genvägen.

Genvägen är nu i vald position.

Egna program

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

- Du kan kombinera upp till 9 tillagningssteg för att precisera dina favoritrecept. För varje tillagningssteg kan du göra egna individuella inställningar, till exempel driftläge, temperatur och tillagningstid.
- Du kan ange programnamnet som hör till ditt recept.


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

Andra sätt att skapa egna program:

- Spara ett automatikprogram eller specialanvändning som ett eget program när det avslutats.
- Spara en tillagning med inställd tillagningstid efter att den slutförts.

Skriv sedan in ett programnamn.

Skapa egna program

- Välj Egna program .

- Välj Skapa program.

Nu kan du bestämma inställningar för det första tillagningssteget.

Följ anvisningarna i displayen:

- Välj och bekräfta önskade inställningar.

Om du väljer funktionen Uppvärmning så lägger du till nästa tillagningssteg genom att ställa in en tillagningstid med Lägg till. Först nu kan du spara och starta programmet.

Alla inställningar för det första tillagningssteget är nu gjorda.


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

- Om du behöver ytterligare tillagningssteg så väljer du Lägg till och gör som i det första tillagningssteget.

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

- När alla tillagningssteg är fastlagda så väljer du Spara.

- Knappa in programnamnet med hjälp av knappsatsen.

Med tecknet  kan du lägga till en radbrytning för längre programnamn.


- När du har angett programnamnet så väljer du Spara.

I displayen visas en bekräftelse om att ditt programnamn sparats.

- Bekräfta med OK.

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

Starta egna program


- Ställ in maten i tillagningsutrymmet.
- Välj Egna program .
- Välj önskat program.

Beroende på programinställningarna visas följande meny punkter:

- Starta direkt
Programmet startar direkt. Ugnsvärmen aktiveras direkt.
- Klar kl.
Du bestämmer en tidpunkt då du vill att programmet ska sluta. Ugnsvärmen stängs av automatiskt vid denna tidpunkt.
- Start kl.
Du bestämmer en tidpunkt då du vill att programmet ska starta. Ugnsvärmen startar automatiskt vid denna tidpunkt.
- Visa tillagningssteg
En sammanfattning av dina inställningar visas.
- Gör så här
De steg som behöver utföras visas, till exempel att sätta in maten i ugnen.

- Välj önskad meny punkt.

Programmet startar direkt eller vid den valda tidpunkten.


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

- När programmet är färdigt väljer du Stäng.

Egna program

Ändra tillagningssteg

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


- Välj Egna program .
- Tryck på det program du vill ändra tills kontextmenyn öppnas.
- Välj Ändra.
- Välj det tillagningssteg du vill ändra eller Lägg till för att lägga till ett tillagningssteg.
- Välj och bekräfta önskade inställningar.
- Om du vill starta det ändrade programmet, utan att ändra det, så väljer du starta.
- När du har ändrat alla inställningar väljer du Spara.


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

- Bekräfta med OK.

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

Ändra namn på egna program

- Välj Egna program .
- Tryck på det program du vill ändra tills kontextmenyn öppnas.
- Välj Ändra namn.
- Ändra programnamnet med hjälp av knappatsen.

Med tecknet  kan du lägga till en radbrytning för längre programnamn.


- När du har ändrat programnamnet så väljer du Spara.

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

- Bekräfta med OK.

Programmet döps om.


Radera egna program

- Välj Egna program .
- Tryck på det program du vill radera tills kontextmenyn öppnas.
- Välj Radera program.
- Bekräfta frågan med Ja.

Programmet raderas.

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

Flytta egna program

- Välj Egna program .
- Tryck på det program du vill flytta tills kontextmenyn öppnas.
- Välj flytta.

En orange ram visas runt texten.

- Flytta programmet.

Programmet står nu i vald position.

Bakning

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

Anvisningar för bakning

- Ställ in en tillagningstid. Om du ska grädda något bör du inte skjuta upp tiden för länge. Degen blir torr och jäsningen tappar sin verkan.
- Du kan använda alla galler, universalplåt och bakformar som är tillverkade av ett temperaturbeständigt material.
- Ställ alltid bakformarna på gallret.
- Använd alltid gallret när djupfrysta mjuka kakor, pizza eller baguetter tillagas.

Universalplåten kan bli så skev vid höga temperaturer att den inte kan dras ut när den är varm vid tillagning av djupfrysta produkter.

- Djupfrysta produkter som pommes frites, kroketter och liknande kan tillagas på universalplåten. Vänd djupfrysta produkter flera gånger vid tillagning.
- Grädda på max två falshöjder samtidigt.

Använda bakplåtspapper

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

- Använd bakplåtspapper vid tillagning av:
 - bröd/bakverk som har doppats i natronlut, vilket kan skada den PerfectClean-förädlade ytan
 - deg med en stor andel äggvita lätt klibbar fast, till exempel småkakor, maränger och makroner, eftersom den lätt klibbar fast
 - smördeg
 - djupfrysta produkter på gallret
 - djupfrysta produkter som pommes frites, kroketter och liknande på universalplåten.

Tips för bakning

- Använd helst mörka bakformar när du bakar. Undvik ljusa formor med tunna väggar eftersom bryningen i dessa blir ojämn eller svag. Under ogynnsamma förhållanden blir det som gräddas inte genomgräddat.
- Kakor i rektangulära eller avlånga formor ställs lämpligen in på tvären i ugnen så att värmen kan fördelas optimalt i formen så att resultatet blir jämnt gräddat.
- Ställ medeltemperaturen som rekommenderas av tillverkaren vid gräddning av djupfrysta produkter som pommes frites, kroketter, mjuka kakor, pizza och baguetter.
- Om ett tidsområde är angivet för tillagningstiden ska man i regel prova om maten är klar efter den kortare tiden. Stick ner en träpinne i degen för att göra detta. Om ingen fuktig deg fastnar på träpinnen är bakningen klar.




Anvisningar till funktionerna

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

Kombifunktion

Denna funktion arbetar med en kombination av ugnsfunktion och fuktighet. Ytan på maten torkar inte ut om ånga tillsätts. Bröd, småfranskor och smörgar får en glänsade, knaprig yta.

Du kan välja mellan olika uppvärmningstyper:

- Kombifunktion+ Varmluft plus 
- Kombifunkt. + Över-/underv. 
- Kombifunktion + Grill 

Vi rekommenderar att baka bröd och småfranskor i flera tillagningssteg: De får glans under det första tillagningssteget (maximal fuktighet, låg temperatur). I nästa steg får de färg med hög fuktighet och hög temperatur. I sista steget torkas bakverket med låg fuktighet och medelhög till hög temperatur.

Tips! Recept och omfattande tillagningstabeller med anvisningar om funktioner, temperaturer, fuktighet och tillagningstider finns i Miele's kokbok/recepthäfte "Bakning, stekning, ångning".

Bakning


Automatikprogram

Följ anvisningarna i displayen.

Varmluft plus

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

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

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

Över-och undervärme

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

Använd bara en falshöjd. Om du bakar mjuka kakor så använder du falshöjd 3. För kakor i bakformar använder du falshöjd 2.

Intensivbakning

Använd den här funktionen för gräddning av kakor med fuktig garnering/fyllning, pizza, paj och liknande.

Skjut in det som ska tillagas på första falshöjden.

Undervärme

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

Övervärme

Välj denna ugnsfunktion i slutet av tillagningstiden om det som tillagas ska få mer färg på översidan.

Denna funktion passar bra till gratinering och till att bryna gratänger.

Mjuka kakor special

Använd denna funktion för gräddning av kaksmet och djupfrysta bakverk.

Eco-varmluft

Denna funktion passar för energisnål bakning av mindre mängder som till exempel djupfrost pizza och småkakor.

Anvisningar för stekning

- Stek aldrig fryst kött eftersom det torkar ut då. Låt köttet tina innan du ugnssteker det.
- Skär bort skinn och senor före ugnsstekningen.
- Marinera och krydda köttet som du vill ha det.
- Om du vill tillaga flera köttbitar samtidigt, se till att köttbitarna är ungefär lika tjocka.
- Använd universalplåten med gallret på. Tillagningsutrymmet förblir rent och du kan använda skyn i uppsamlingskärlet för att göra sås.




- Låt den färdiga steken vila cirka 10 minuter innan den skärs upp. Så kan köttsaften fördelas jämnt.




Anvisningar till funktionerna

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

Kombifunktion

Denna funktion arbetar med en kombination av ugnsfunktion och fuktighet. Ytan på maten torkar inte ut om ånga tillsätts. Köttet blir väldigt mört och saftigt och får en knaprig yta. Använd funktionen Kombifunktion  för att tillaga kött, fisk och fågel.

Du kan välja mellan olika uppvärmningstyper:

- Kombifunktion+ Varmluft plus 
- Kombifunkt. + Över-/underv. 
- Kombifunktion + Grill 

Vi rekommenderar att kött tillagas långsamt och skonsamt i flera tillagningssteg: I det första tillagningssteget med hög temperatur för att bryna ytan. I det andra tillagningssteget med ökad fuktighet och reducerad temperatur. Köttet tillagas jämnt och muskelproteinet stängs vilket gör köttet extra mört.

Tips! Recept och omfattande tillagningstabeller med anvisningar om funktioner, temperaturer, fuktighet och tillagningstider finns i Miele's kokbok/recepthäfte "Bakning, stekning, ångning".


Stekning

Automatikprogram

Följ anvisningarna i displayen.


Varmluft plus


Dena funktion passar för att steka kött-, fisk- och fågelrätter som ska ha en krispig yta.

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

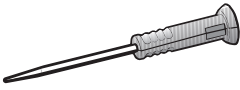
Över-och undervärme

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

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

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

Stektermometer



Stektermometern möjliggör en exakt övervakning av temperaturen under tillagningen.

Så fungerar det

Stick in stektermometerns metallspets i det som ska tillagas. I metallspetsen finns en temperatursensor som mäter kärntemperaturen inuti maten under tillagningen.

Kärntemperaturen beror på önskad tillagningsgrad och köttstort. Den kan ställas in mellan 30 och 99 °C.

Tillagningstiden beror på flera olika faktorer. Ju högre tillagningstemperatur och fuktighet och ju tunnare köttet är, desto snabbare uppnås den inställda kärntemperaturen.

När du sätter in maten med insatt stektermometer i tillagningsutrymme sker överföringen av kärntemperatur till ångugnselektroniken via radiosignaler mellan sändaren i stektermometerns handtag och mottagarantennen.

För att radiosignalerna ska fungera måste luckan vara stängd. Radiosignalerna avbryts om luckan öppnas under tillagning, till exempel för att ösa en stek.

De aktiveras först när luckan stängs igen. Det tar ett par sekunder innan displayen åter visar den aktuella kärntemperaturen.

 Skador på grund av höga temperaturer.









Stektermometerns temperatursensor förstörs vid temperaturer över 100 °C.

Sätt alltid tillbaka stektermometern i förvaringsfacket när du inte använder den.

Användningsmöjligheter

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

Dessutom kan du använda stektermometern under egna program och följande funktioner:

- Varmluft plus 
- Över- och undervärme 
- Kombifunktion+ Varmluft plus 
- Kombifunkt. + Över-/underv. 
- Ångkokning 
- Intensivbakning 
- Varmluftsgrillning 
- Mjuka kakor special 

Stekning

Viktiga anvisningar för användning

För att garantera att stektermometern fungerar på bästa sätt ska du följa anvisningarna nedan.

Stektermometerens metallspets kan gå av.

Använd inte stektermometern för att bära det som tillagas.

- Använd inga höga och smala formar av metall eftersom dessa kan försvaga radiosignalerna.
- Undvik föremål av metall ovanför den sladdlösa stektermometern som till exempel lock, aluminiumfolie eller ugnsgaller och långpanna i falshöjder ovanför. Lock av glas kan användas.
- Använd inte en ytterligare stektermometer av metall samtidigt.
- Se till att stektermometerens handtag ligger i den vätska/sky som bildas vid tillagningen och att den inte heller ligger på det som tillagas eller mot tillagningskärllets kant.
- Köttet kan läggas i ett kokkärl eller på gallret.
- Stektermometerens metallspets måste vara helt instucken i det som tillagas och ungefär nå kärnan. Handtaget ska peka snett uppåt och inte vågrätt riktad mot hörnen eller luckan.
- Vid tillagning av fågel är det lämpligt att sticka in metallspetsen i den tjockaste delen av bröstet. Känn igenom köttbiten med tummen och pekfingret för att hitta det tjockaste stället.

- Metallspetsen får inte komma åt något ben och den får heller inte vara instucken vid ställen med mycket fett. Fettvävnad och ben kan leda till att tillagningen stängs av för tidigt.
- För väldigt marmorerat, randigt kött, välj den högre kärntemperaturen i tillagningstabellerna.
- Vid användning av aluminiumfolie eller stekpåse ska stektermometern stickas genom folien ända in till köttets kärna. Du kan också låta stektermometern sitta i köttet innanför folien. Tänk på att följa anvisningarna från tillverkaren av folien.
- I mycket platt kött (till exempel fisk) kan stektermometern nästan bara sättas in vågrätt. Tillaga därför platt kött i tillagningskärl av glas eller keramik eftersom ett metallkärl stör radiosignalerna.

Om ugnen inte längre känner av stektermometern under en tillagning visas ett meddelande i displayen. Flytta stektermometern i köttet.

Använda stektermometer

- Dra ut stektermometern ur förvaringsfacket bakom manöverpanelen.
- Stick in stektermometerens metallspets ordentligt i maten.

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

Handtaget ska peka snett uppåt.

- Ställ in maten i tillagningsutrymmet.
- Stäng luckan.
- Välj funktion eller automatikprogram.
- Ställ in temperatur och kärntemperatur om det behövs.

För automatikprogrammen är kärntemperaturerna redan programmerade.

Följ anvisningarna i displayen.

Tillagningen är avslutad när kärntemperaturen är nådd.



Risk för skador på grund av varma ytor.

Stektermometerens handtag kan bli väldigt varmt. Du kan bränna dig på handtaget.

Använd grythandskar när du ska ta ut stektermometern.

Tips! Om köttet når kärntemperaturen men fortfarande inte är klart så sätter du bara stektermometern på ett annat ställe och fortsätter tillagningen eller höjer kärntemperaturen och upprepar processen.

Starta tillagning med stektermometer

Du kan även låta starta tillagningen vid en senare tidpunkt.


- Välj Start kl..

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


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

Stekning

Tabell med kärntemperaturer

Kött	 [°C]
Kalvstek	75–80
Kassler	63
Lammklubba rosa medium genomstekt	64 76 82
Lammsadel rosa medium genomstekt	53 65 80
Rådjurssadel rosa medium genomstekt	60 72 81
Oxstek	80
Oxfilé/ Rostbiff rosa medium genomstekt	45 54 75
Skinstek/stek med knaprig yta	85
Fläskfilé rosa medium genomstekt	60 66 75
Vilt/lår	85

 kärntemperatur

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Om du öppnar luckan när du grillar blir manöverpanelen väldigt varm. Låt luckan vara stängd under grillning.

Anvisningar för grillning

- Förvärmning krävs inte vid grillning. Ställ in maten i det kalla tillagningsutrymmet.
- Använd universalplåten med gallret på.



- Lägg bakplåtspapper under när du grillar fisk.
- Grilla högre bitar, till exempel halva kycklingar, på falshöjd 2 eller 3 och plattare grillgods, till exempel stekar falshöjd 4.
- Vänd köttet efter $\frac{2}{3}$ av tillagnings-tiden. Undantag: Fisk behöver inte vändas.

Tips för grillning

- Marinera magert kött eller pensla det med olja. Andra fetter blir ofta för mörka eller utvecklar rök.
- Snitta stekkorvar tvärs över före grillning.
- Grilla något sånär lika tjocka kött- eller fiskskivor så att grilltiderna inte blir så olika.
- För att kontrollera **hur långt tillagningen har kommit** trycker du på köttet med en sked. Så ser du hur mycket köttet har stekts.
 - **blodig/rosa**
Köttet är fortfarande mycket elastiskt och är fortfarande rött på insidan.
 - **medium**
Köttet ger efter lite och är rosa på insidan.
 - **genomstekt**
Köttet ger knappt efter alls och är genomstekt.
- Om ett större köttstycke under grillningen börjar bli väldigt brynt på ytan samtidigt som kärnan fortfarande inte är genomlagad kan du fortsätta grilla på en lägre falshöjd eller med ett lägre grilläge.

Grillning

Anvisningar till funktionerna

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

Stektermometers plast kan smälta vid mycket höga temperaturer.

Använd inte stektermometern i grillfunktionerna.

Förvara inte stektermometern i tillagningsutrymmet.

Kombifunktion + Grill

Denna funktion passar för grillning av mat som ska brynas med inte samtidigt torkas ut, till exempel majscolvar.

Grill stor

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








Grill liten

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

Varmluftsgrillning

Detta funktion passar för att grilla kött som är lite tjockare, till exempel kyckling och stekar.

Testrätter enligt EN 60350-1 (funktioner med ånga)




Testrätter	Tillagningskär	Mängd [g]			 °C	 [min]
Ångtillförsel						
Broccoli (8.1)	1 x DGGL 12	max	2		100	3
Ångfördelning						
Broccoli (8.2)	1 x DGGL 20	300	2		100	3
Enhetens kapacitet						
Ärtor (8.3)	2 x DGGL 12	vardera 1 500	1, 3		100	_2

³ Falshöjd,  funktion,  temperatur,  tillagningstid

 Ångkokning,  Eco-ångkokning

- Skjut in testrätterna i ångugnen när den är kall (alltså innan själva uppvärmningsfasen börjar).
- Testet är slut när temperaturen är 85 °C på det kallaste stället.

Testrätter menytilagning¹ (funktion ångkokning
















Testrätter	Tillagningskär	Mängd [g]		 °C	Höjd [cm]	 [min]
Potatis, fast, i fyra delar ³	1x DGGL 12	1200	4	100	–	17
Laxfilé, djupfrost, inte tinad	1x DGGL 12	6 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Broccolibuketter	1x DGGL 12	900	3	100	–	4

³ falshöjd,  temperatur,  tillagningstid

- För tillvägagångssätt, se avsnittet "Ångtillagning", avsnitt "Menytillagning – manuell".
- Skjut in långpannan på falshöjd 1.
- Skjut in den första testrätten (potatis) i tillagningsutrymmet när det är kallt (innan själva uppvärmningsfasen börjar).

Anvisningar för testinstitut

Testrätter enligt EN 50304/EN 60350-1 (ugnsfunktioner)


Testrätter	Tillbehör	 ³		 [°C]	 ² [min]		Förvärmning
Glaserade kex (7.5.2)	1 bakplåt	3		140	34–36 (35)	nej	nej
	2 bakplåtar	2		140	39–41 (40)	nej	nej
		4 ¹			36–38 (37)		
	1 bakplåt	3		140	29–31 (28)	ja	ja
Småmuffins (7.5.3)	1 bakplåt	1		150	35–37 (37)	nej	nej
	2 bakplåtar	2, 4		140	43–45 (44)	nej	nej
Tårtbotten (7.6.1)	1 springform 26 cm (på ugnsgallret)	3		160	30–32 (31)	ja	ja
Äppelkaka (7.6.2)	1 springform 20 cm (på ugnsgallret)	2		160	95–105 (100)	nej	nej
	2 springformar 20 cm (på ugnsgallret)	2		160	85–95 (90)	ja	ja
Industriellt bakat vitt bröd (9.2)	Galler	3		Läge 3	5	nej	6 min
Hamburgare (9.3)	Galler	4		Läge 3	Första sidan: 10	nej	8 min
	Universalplåt	3			Andra sidan: 6		

³ Falshöjd,  funktion,  temperatur/grilläge, ² tillagningstid,  booster


 Varmluft plus/ Över- och undervärme/ Mjuka kakor special/ Grill stor

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

2 Värdet i parantesen anger den optimala tillagningstiden.

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på tillagningsutrymmet, ugnstegarna och tillbehören. Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du rengör dem för hand.

 Risk för skador på grund av elektriska stötar.

Ångan från en ångrengörare kan komma åt strömförande delar och orsaka kortslutning. Använd inte ångrengörare för att göra rent ångugnen.

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

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

Om ångugnen är mycket smutsig kan det leda till att den skadas.

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

Använd bara helt vanliga rengöringsmedel som går att köpa i handeln.

Använd endast rengöringsmedel för hushållsbruk. Tätninglisterna kan svälla upp annars.

- Rengör och torka av ångugnen och tillbehören efter varje användning.
- Stäng luckan först när det är helt torrt i tillagningsutrymmet.

Om du inte använder ångugnen under en längre tid så rengör du den ordentligt en gång till för att undvika att det börjar lukta dåligt. Sedan låter du luckan vara öppen.

Rengöring och skötsel

Olämpliga rengöringsmedel

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

- rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid
- kalklösande rengöringsmedel
- skurmedel i pulver eller flytande form
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel
- rengöringsmedel för rostfritt stål
- diskmaskinsrengöringsmedel
- rengöringsmedel för glas eller föns-terputsmedel
- rengöringsmedel för glaskeramikhållar
- hårda, skrubbande svampar och borstar (till exempel disksvampar eller använda svampar som innehåller rester av skurmedel)
- rengöringssvampar för glaskeramiska ytor
- vassa metallskrapor
- stålull
- rostfria stålbollar
- selektiv rengöring med mekaniskt rengöringsmedel
- ugnrensrengöringsmedel

Rengöra fronten

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

Tips! Du kan också rengöra ytorna med en ren, fuktig mikrofibertrasa utan rengöringsmedel.

PerfectClean

Ytan på universalplåten, ugnsstegarna och ugnsgallret är **PerfectClean-förädlad**. Det ger en optisk effekt som får ytan att se skimrande ut. PerfectClean-behandlade ytor har också non-stickeffekt och är enkla att rengöra.

För en optimal användning ska ytorna rengöras efter varje användning. Om den PerfectClean-förädlade ytan täcks av rester från tidigare användning så fungerar inte den smutsavvisande effekten. Om du använder ugnen ofta utan att göra rent den emellan användningarna kan ugnen bli svårare att göra rent.

Smuts/rester, till exempel fruktsaft och kaksmet från bakformar som inte sluter tätt, tas lättast bort medan ångugnen fortfarande är lite varm.

Av fruktsaft som runnit över kan det kan uppstå färgförändringar som inte kan tas bort. Dessa påverkar dock inte PerfectClean-förädlingens egenskaper.

Ta alltid bort rester från rengöringsmedel på en gång för att inte påverka den smutsavvisande effekten.

För att inte skada PerfectClean-förädlade ytor permanent, undvik följande vid rengöring

- skurmedel i pulver eller flytande form
- rengöringsmedel för glaskeramikhållare
- rengöringsmedel för glaskeramik och rostfritt stål
- stålull
- hårda eller gamla disksvampar och borstar eller använda disksvampar som innehåller rester av skurmedel
- ugnsspray
- punktuell rengöring med mekaniskt rengöringsmedel

Rengör **aldrig** delar med PerfectClean-yta i diskmaskin.

Rengöring och skötsel

Tillagningsutrymme

Ytan i tillagningsutrymmet är förädlad med PerfectClean.

Följ rengöringsanvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel – PerfectClean".

Se till att inget rengöringsmedel hamnar i öppningarna på ugnens bakvägg.

För lättare rengöring av tillagningsutrymmet så kan du ta loss luckan, ta ut ugnsstegarna och fälla ner elementet för övervärme och grill.

Rengöring efter tillagning med ånga


- Ta bort:
 - kondensat med en svamp eller trasa,
 - lättare fettrester med en trasa, diskmedel och varmt vatten.
- Torka av med rent vatten efter varje rengöring tills allt rengöringsmedel är borta.
- Torka sedan torrt i tillagningsutrymmet och på luckans insida med en trasa.

Tips! Slutligen kan du låta ångugnen torka automatiskt med skötselprogrammet Torkning (se avsnittet "Skötsel").

Rengöring efter ett stek-, grill- eller bakprogram

Rengör tillagningsutrymmet efter varje sådant program eftersom smuts annars bränns fast och inte går att få bort.

- Rengör tillagningsutrymmet och luckans insida med en ren disksvamp, handdiskmedel och varmt vatten. Vid behov kan du använda den hårda sidan på en disksvamp när du rengör tillagningsutrymmet.
- Torka av med rent vatten efter varje rengöring tills allt rengöringsmedel är borta.
- Torka sedan torrt i tillagningsutrymmet och på luckans insida med en trasa.

Tips! Rengöringen underlättas om du blöter upp smutsen några minuter med vatten och diskmedel eller om du ställer in programmet Skötsel  | Blötläggning (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Skötsel").

Rengöra bottensilen

- Diska och torka av bottensilen efter varje användning.
- Ta bort missfärgningar och kalkavlagringar på bottensilen med ättika. Skölj den sedan under rinnande vatten.

Rengöra luckans tätning

Lucktätningen kan bli spröd av fettrester och kan gå sönder. Rengör lucktätningen mellan luckans insida och tillagningsutrymmet efter varje gräddning eller ugnstekning.

- Rengör lucktätningen med en ren, fuktig mikrofibertrasa utan rengöringsmedel. Du kan också rengöra med en ren disksvamp, handdiskmedel och varmt vatten.
- Torka av lucktätningen med en mjuk trasa efter varje rengöring.
- Byt ut luckans tätning om den är spröd eller om det bildats sprickor i den.

Du kan beställa och köpa ny lucktätning hos Miele's reservdelsavdelning (se slutet av bruksanvisningen).

Rengöra vattenbehållaren

Vattenbehållaren kan diskas i diskmaskin.

- Ta ut vattenbehållaren efter varje användning. Tryck vattenbehållaren lätt uppåt för att ta ut den.
- Töm vattenbehållaren.

När du tar ut vattenbehållaren kan det droppa vatten i dess förvaringsutrymme.

- Torka ur förvaringsutrymmet vid behov.
- Diska vattenbehållaren för hand eller i diskmaskin.
- Torka av behållaren med en trasa för att undvika kalkrester.

Rengöring och skötsel

Tillbehör

Rengöra universalplåt och ugnsgaller

Universalplåten och ugnsgallret är PerfectClean-förädlade.

Följ rengöringsanvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel – PerfectClean".

- Ta bort:
 - lättare smuts med en ren disksvamp, handdiskmedel och varmt vatten.
 - fastsittande smuts med en ren disksvamp, handdiskmedel och varmt vatten. Använd den hårda sidan på disksvampen om det behövs.
- Torka av med rent vatten efter varje rengöring tills allt rengöringsmedel är borta.
- Torka därefter ytorna torra med en trasa.

Rengöra tillagningskäril och stektermometer

Tillagningskärilen och stektermometern kan diskas i diskmaskin.

- Diska och torka tillagningskärilen och stektermometern efter varje användning.
- Ta bort blåaktiga missfärgningar på tillagningskärilet med ättika och skölj bort det under rinnande vatten.


Rengöra ugnstegar

Ugnstegarna har en PerfectClean-förädlad yta.

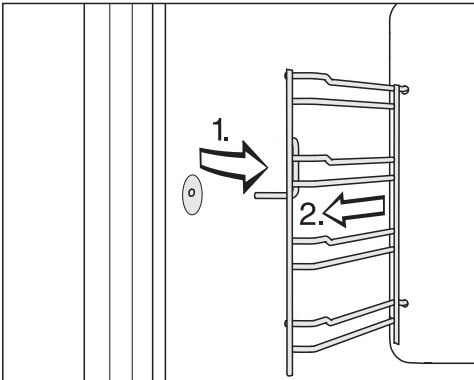
Följ rengöringsanvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel – PerfectClean".

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

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

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören. Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du demonterar ugnstegarna.



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

- Ta bort:

- lättare smuts med en ren disksvamp, handdiskmedel och varmt vatten
- fastsittande smuts med en ren disksvamp, handdiskmedel och varmt vatten. Använd den hårda sidan på disksvampen om det behövs.

- Torka av med rent vatten efter varje rengöring tills allt rengöringsmedel är borta.

- Torka sedan av ugnstegarna med en trasa.

Återmonteringen sker i omvänd ordning.


- Montera in ugnstegarna igen noggrant.

Om inte ugnstegarna sätts tillbaka korrekt fungerar inte utdragsspärren som den ska. Dessutom kan temperatursensorn skadas när tillagningskärlet skjuts in.

Rengöring och skötsel

Fälla ner värmeelementet för övervärme och grill

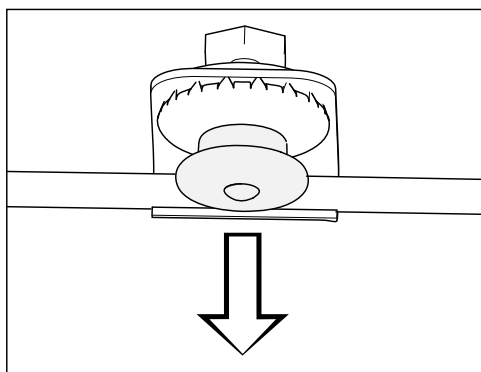
Om tillagningsutrymmets tak är extra smutsigt så kan du fälla ner värmeelementet för övervärme/grill cirka 5 cm vid rengöring.

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på tillagningsutrymmet, ugnsstegarna och tillbehören. Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du rengör dem.

Var försiktig så att inte elementet för övervärme och grill går sönder.

Dra aldrig ner värmeelementet för övervärme och grill med våld.



- Dra försiktigt tryckförslutningen neråt. Värmeelementet för övervärme/grill fälls då också automatiskt ner.

- Använd en fuktig trasa eller den mjuka sidan på en disksvamp när du gör rent taket i ugnen (se avsnittet "Använd en fuktig trasa eller den mjuka sidan på en disksvamp när du gör rent taket i ugnen "Rengöring och skötsel – Tillagningsutrymme").

- När du är klar med rengöringen trycker du upp värmeelementet för övervärme och grill igen vid trycklåset. Se till att trycklåset hakar fast ordentligt.

Skötsel

Vid skötselprogram går det inte att välja funktionerna Klar kl. och Start kl..

Blötläggning

Svårare smuts kan blötläggas med detta skötselprogram.

- Låt tillagningsutrymmet svalna.
- Ta ut alla tillbehör ur tillagningsutrymmet.
- Ta bort större matrester direkt med en trasa.
- Välj Skötsel Ⓞ | Blötläggning.

Blötläggningsprogram tar cirka 10 minuter.

Torkning

Med detta rengöringsprogram torkas den restfuktighet som finns i tillagningsutrymmet helt, också på svåråtkomliga ställen.

- Torka först tillagningsutrymmet med en trasa.
- Välj Skötsel Ⓞ | Torkning.

Torkningsprogram tar cirka 20 minuter.

Genomspolning

I detta program spolas vatten genom vattenledningarna. Eventuella livsmedelsrester sköljs bort.

- Välj Skötsel Ⓞ | Genomspolning.
- Följ anvisningarna i displayen.

Sköljningsprogram tar cirka 10 minuter.

Avkalka ångugnen

Vi rekommenderar att Miele avkalkningstabletter (se "Extra tillbehör") används för avkalkning. De har tagits fram speciellt för Miele produkter för att göra avkalkningsprocessen optimal. Andra avkalkningsmedel, som förutom citronsyra också innehåller andra syror och/eller som kan innehålla till exempel klorider kan skada produkten. Dessutom kan det hända att resultatet inte blir optimalt om avkalkningslösningens koncentration inte är korrekt.

Det kan bli fläckar på metalldelarna om det hamnar avkalkningslösning på dem.

Torka i sådana fall bort avkalkningslösningen direkt.

Efter en viss tids användning måste ångugnen kalkas av. När det är dags för avkalkning så visas antal tillagningar som är kvar till avkalkning i displayen. Bara tillagningar med ånga räknas med här. Efter den sista tillagningen med ånga så kommer ångugnen att spärras.

Vi rekommenderar att du kalkar av ångugnen innan den spärras.

Under avkalkningen måste vattenbehållaren tömmas och sköljas ur en gång.

Rengöring och skötsel

- Sätt på ångugnen och välj Skötsel ☺ | Avkalkning.

I displayen visas anvisningen Vänta. Avkalkningen förbereds. Det kan ta några minuter. Så snart förberedelserna är avslutade, uppmanas du att fylla på avkalkningsmedel i vattenbehållaren.

- Fyll vattenbehållaren med ljummet vatten upp till markeringen S och tillsätt 2 Miele avkalkningstabletter.
- Vänta tills avkalkningstabletterna har lösts upp.
- Skjut in vattenbehållaren.

- Bekräfta med OK.

Den resterande tillagningstiden visas. Avkalkningen börjar.

Stäng aldrig av ångugnen innan avkalkningen är avslutad eftersom den då måste startas igen.

Under avkalkningen måste vattenbehållaren sköljas ur och sättas in tom.

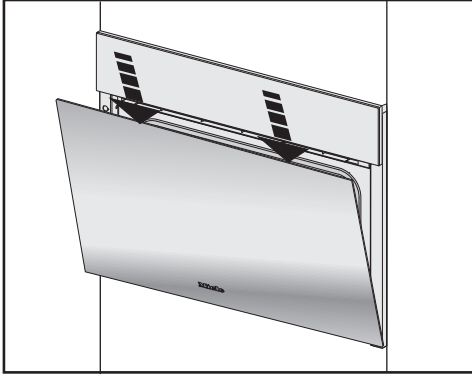
- Följ anvisningarna i displayen.
- Bekräfta med OK.

Efter att den resterande tillagningstiden är slut visas Klar och en ljudsignal hörs.

- Ta vattenbehållaren och töm den.
- Rengöra och torka ur vattenbehållaren.
- Stäng av ångugnen.
- Öppna luckan och låt tillagningsutrymmet svalna.
- Torka ur tillagningsutrymmet.
- Stäng luckan först när det är helt torrt i tillagningsutrymmet.

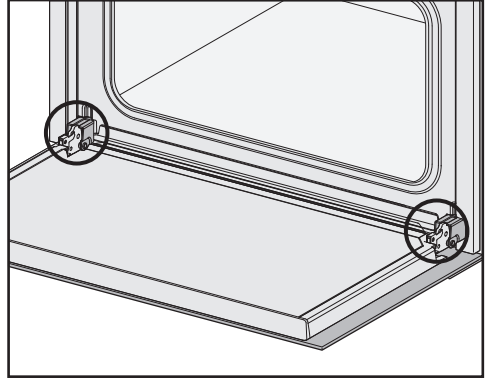
Montera bort ugnsluckan

- Lägg ut till exempel en mjuk trasa framför luckan som du sedan kan lägga luckan på.
- Öppna luckan lite grann.

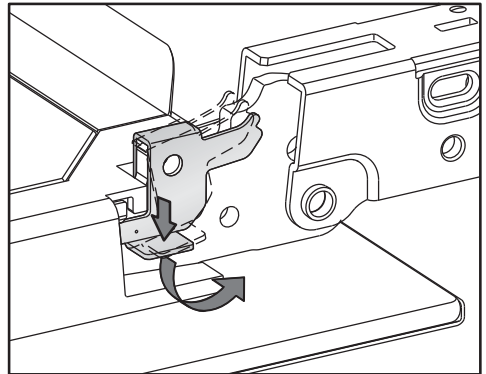


- Tryck luckans övre kant en gång kort neråt med båda händerna.

Ugnsluckan sitter fast i gångjärnen med hållare. Innan ugnsluckan kan tas bort från fästena måste först spärrarna på båda gångjärnen lossas.



- Öppna luckan helt.



- För att spärra upp luckan så vrider du spärrarna så att de står snett på båda gångjärnen ända tills det tar stopp.

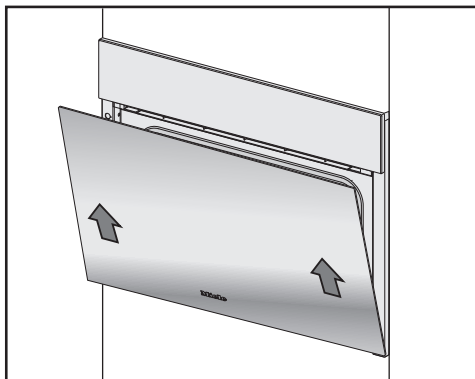
Ångugnen skadas om du demonterar luckan på fel sätt.

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

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

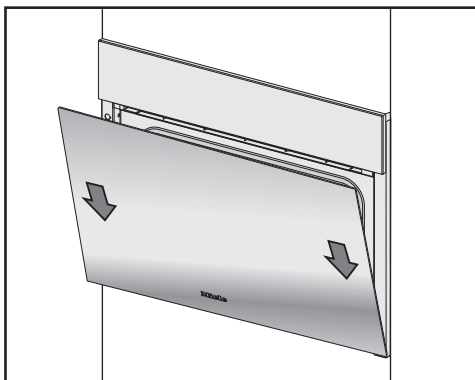
- Stäng luckan helt.

Rengöring och skötsel



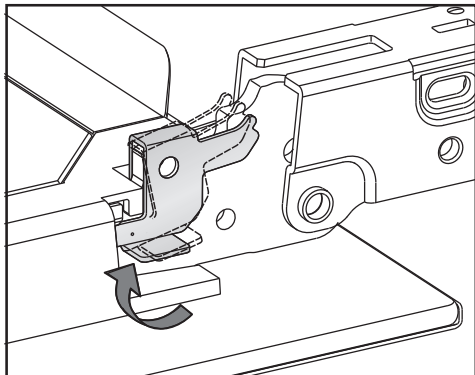
- Fatta tag i luckan från sidan och dra den snett uppåt och av från hållarna. Se till att ugnsluckan inte faller åt sidan.
- Lägg luckan på avställningsytan du har förberett.

Montera in ugnsluckan



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

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



- Lås fast dem igen genom att vrida dem på båda luckans gångjärn tills det tar stopp.

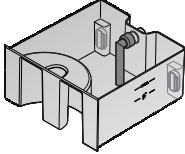
Hur du klarar av mindre fel själv

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

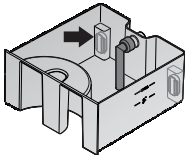

Under www.miele.se/c/hjalp-och-produktinformation-2303.htm får du mer information om hur du själv kan åtgärda fel.

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

Meddelanden i indikeringarna/displayen

Problem	Orsak och åtgärd
F10	<p>Insugningsslangen är inte korrekt fastsatt i vattenbehållaren, sitter inte lodrätt eller saknas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Korrigera insugningsslangens position: 
F11 F20	<p>Avloppsslängarna igensatta.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Avkalka ångugnen (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Skötsel").■ Om felet uppstår igen, kontaktar du Miele service.
F44	<p>Ett tekniskt fel har uppstått.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Stäng av ångugnen och starta den igen efter några minuter .■ Om felmeddelandet fortfarande visas så kontakta Miele service.
F55	<p>Den maximala drifttiden för en funktion har överskridits och säkerhetsavstängningen har löst ut.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Stäng av ångugnen och starta den sedan igen. <p>Ångugnen är åter driftklar.</p>


Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
F94	Vattentilloppsslangen är fastklämd eller böjd. ■ Åtgärda problemet och koppla in ångugnen igen.
	Vattenanslutningsventilen är inte öppen. ■ Öppna ventilen och koppla in ångugnen igen.
	Den ena eller båda flottöerna i vattenbehållaren är fastklämda.  ■ Lossa flottören/erna. ■ Om felet uppstår igen, kontaktar du Miele service.
F190	Det föreligger ett fel hos vattentilloppsventilen. Detta fel kan uppstå om manöverpanelen öppnas eller stängs under vattentilloppet. ■ Bekräfta med OK och fortsätt proceduren. ■ Om felmeddelandet visas igen, kontakta Miele service.
F196	Ett fel har uppstått. ■ Stäng av ångugnen och starta den sedan igen.
	Silen i tillagningsutrymmets botten är inte korrekt isatt. ■ Stäng av ångugnen.  ■ Sätt in silen korrekt: ■ Koppla in ångugnen igen. ■ Om felmeddelandet visas igen, kontaktar du Miele service.
I displayen visas ett meddelande som inte finns med i denna tabell.	Ett fel i elektroniken har uppstått. ■ Bryt strömmen till ångugnen under cirka 1 minut. ■ Om problemet kvarstår när du kopplar på strömmen igen så kontakta Miele service.

Oväntat beteende

Problem	Orsak och åtgärd
Tillagningsutrymmet blir inte varmt.	Demoläget är aktiverat. Ångugnen kan visserligen användas men ugnsvärmen fungerar inte. ■ Avaktivera demoläget (se avsnittet "Inställningar" – "Butik").
	Tillagningsutrymmet har värmts upp av värmen från en underbyggd mat- och porslinsvärmare. ■ Öppna luckan och låt tillagningsutrymmet svalna.
Ångugnen växlar inte längre från uppvärmningsfas till tillagningsfas efter flytt.	Vattnets sjudtemperatur har ändrats eftersom den nya uppställningsplatsen skiljer sig minst 300 höjdmeter från den gamla uppställningsplatsen. ■ Genomför en avkalkning för att anpassa sjudtemperaturen (se kapitel "Rengöring och skötsel – Skötsel").
Under drift kommer det ut ovanligt mycket ånga eller så kommer det ut ånga på andra ställen än vanligt.	Luckan är inte riktigt stängd. ■ Stäng luckan.
	Luckans tätning sitter inte korrekt. ■ Tryck fast tätningen igen så att den sitter jämnt runtom.
	Luckans tätning är skadad, den har till exempel spruckit. ■ Byt lucktätning. Du kan beställa och köpa ny lucktätning hos Miele's reservdelsavdelning (se slutet av bruksanvisningen).
Funktionerna Start kl. och Klar kl. listas inte.	Temperaturen i tillagningsutrymmet är för hög, till exempel vid programslut. ■ Öppna luckan och låt tillagningsutrymmet svalna.
	Vid skötselprogram går det generellt inte att välja dessa funktioner.

Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Touchknapparna eller närhetssensorn reagerar inte.	Du har valt inställningen Display QuickTouch Av. Därför reagerar touchknapparna och närhetssensorn inte när ångugnen är avstängd. <ul style="list-style-type: none">■ När du sätter på ångugnen så reagerar touchknapparna och närhetssensorn igen. Om du vill att touchknapparna och närhetssensorn även ska reagera när ångugnen är avstängd väljer du inställningen Display QuickTouch På.
	Inställningarna för närhetssensorn är avaktiverade. <ul style="list-style-type: none">■ Ändra inställningarna för närhetssensorn via Inställningar Sensorstödd användning.
	Närhetssensorn är defekt. <ul style="list-style-type: none">■ Kontakta Miele service.
	Ångugnen är inte ansluten till elnätet. <ul style="list-style-type: none">■ Kontrollera om ångugnens stickpropp sitter ordentligt i vägguttaget.■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Ring en elektriker eller Miele service.
	Om inte heller displayen reagerar så har det uppstått ett problem i styrningen. <ul style="list-style-type: none">■ Tryck på knappen På/Av  tills displayen stängs av och ångugnen startas på nytt.

Hur du klarar av mindre fel själv

Ljud


Problem	Orsak och åtgärd
Under drift och efter att du har stängt av ångugnen kan ljud (ett slags brummande) höras.	Det här ljudet betyder inte att något är fel. Det uppstår när vatten pumpas in eller ut.
Det hörs fläktljud trots att ångugnen är avstängd	Fläkten fortsätter gå. Ångugnen är utrustad med en fläkt som leder ut ångorna från tillagningsutrymmet ut från ångugnen. Fläkten fortsätter också att gå efter att du har stängt av ångugnen. Efter några minuter kommer fläkten att stänga av sig.

Otillfredsställande resultat

Problem	Orsak och åtgärd
Den mjuka kakan eller bakverket är inte färdigräddat enligt tiden i receptet.	Den inställda temperaturen stämmer inte överens med temperaturen i receptet. ■ Ändra temperaturen.
	Nu har du ändrat receptet. Mer vätska eller fler ägg förlänger tillagningstiden. ■ Anpassa temperatur och/eller tillagningstid till det ändrade receptet.
Den mjuka kakan eller bakverket blir ojämnt gräddat.	Temperaturen var för hög.
	Mer än två falshöjder användes för gräddning. ■ Använd max två falshöjder för gräddning.

Hur du klarar av mindre fel själv

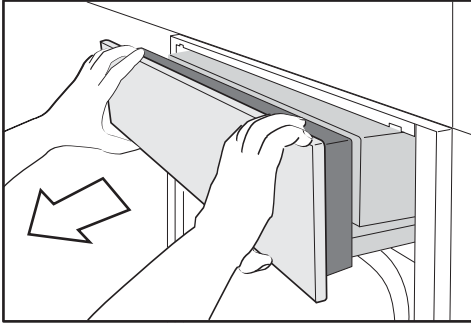
Allmänna problem och tekniska fel

Problem	Orsak och åtgärd
Ångugnen går inte att starta.	<p>Säkringen har löst ut/slagit ifrån.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Aktivera säkringen (minsta säkring, se typskylten). <p>Ett tekniskt fel har uppstått.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Bryt strömmen till ångugnen under cirka 1 minut genom att:<ul style="list-style-type: none">– Slå ifrån den aktuella säkringen/skruva ur smält-säkringen helt eller– stänga av jordfelsbrytaren.■ Om ångugnen fortfarande inte kan användas efter att du slagit till/skruvat i säkringen eller aktiverat jordfelsbrytaren igen bör du kontakta en elinstallatör eller Miele service.
Manöverpanelen öppnas/stängs inte automatiskt trots att du tryckt på touchknappen  flera gånger.	<p>Någonting är i vägen för manöverpanelen.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ta bort det som är i vägen. <p>Klämskyddet reagerar mycket känsligt och därför kan det hända att manöverpanelen inte öppnas eller stängs.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Öppna/stäng manöverpanelen manuellt (se slutet av avsnittet).■ Kontakta Miele service om problemet uppstår ofta.
Belysningen i tillagningsutrymmet fungerar inte.	<p>Lampan är trasig.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kontakta Miele service om lampan ska bytas ut.

Hur du klarar av mindre fel själv

Öppna manöverpanelen manuellt

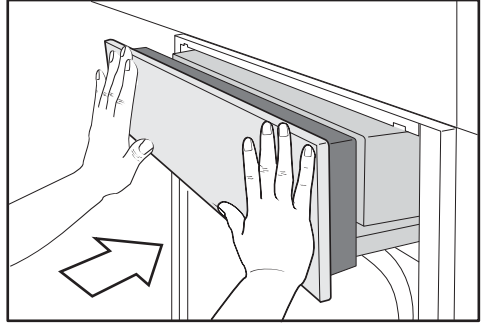
- Öppna luckan försiktigt.



- Ta tag i manöverpanelen upptill och nertill.
- Dra först ut manöverpanelen framåt.
- Tryck försiktigt manöverpanelen uppåt.

Stänga manöverpanelen manuellt

- Ta tag i manöverpanelen upptill och nertill.
- Tryck manöverpanelen försiktigt neråt.



- Skjut in manöverpanelen.

Extra tillbehör

Miele har ett stort sortiment av tillbehör samt rengörings- och vårdande medel till dina produkter.

Dessa kan du mycket enkelt köpa i Miele's onlineshop.

Du kan även köpa dem via Miele's reservdelsavdelning och hos Miele's återförsäljare.

Tillagningskärl

Miele erbjuder ett omfattande urval av tillagningskärl. Dessa har avseende funktion och mått anpassas perfekt till enheter från Miele. Detaljerad information om de enskilda produkterna återfinns på Miele's hemsida.

- Tillagningskärl med hål i olika storlekar
- Tillagningskärl utan hål i olika storlekar
- Ugnspannor i olika storlekar
- Lock till ugnspanna

Övrigt

- Bakplåtar
- Rund bakform
- FlexiClip-teleskopskenor HFC 71
- Galler för 325 mm breda tillagningskärl

Rengöringsmedel och vårdande medel

- DGClean
Specialrengöring för starkare smuts av tillagningsutrymmet, särskilt efter ugnstekning
- Avkalkningstabletter (6 stycken)
- Mikrofibertrasa
för att ta bort fingeravtryck och lättare smuts

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

Mieles garanti

Garantitiden för produkten är två år.

Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

Få hjälp vid eventuella störningar

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

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


Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

På en inbyggdmodell hittar du beteckning och tillverkningsnummer på den lilla skylten uppe på den öppna panelen.

Installation

Säkerhetsanvisningar för inbyggnad

 Skador på grund av felaktig inbyggnad.

Ångugnen kan skadas om den byggs in fel.

Låt ångugnen endast monteras av kvalificerad fackkraft.

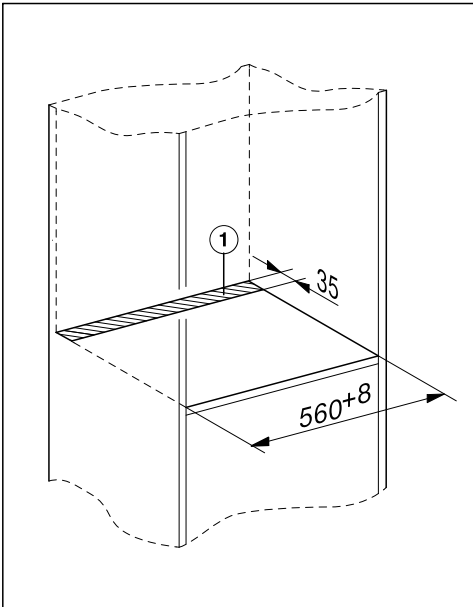
- ▶ Anslutningsdata (frekvens och spänning) på ångugnens typskylt måste absolut överensstämma med elnätets, för att undvika skador på ångugnen.
Jämför dessa data innan anslutning. Hör efter med en elektriker vid tveksamhet.
- ▶ Grenuttag eller förlängningskablar uppfyller inte den nödvändiga säkerheten (brandfara). Anslut inte ångugnen till elnätet med dessa.
- ▶ Se till att eluttaget fortfarande är går att komma åt när ångugnen har byggts in.
- ▶ Ångugnen måste placeras så att innehållet i tillagningskärlet på den översta falshöjden är synligt. Endast på så vis kan man undvika skador om varm mat skvalpar över.

Inbyggnadsanvisningar

Alla mått är angivna i mm.

Ursågning för placering av vattenslangar

För att undvika vattenskador på grund av skadade anslutningsslangar måste en ursågning göras i inbyggnadsskåpets mellanbotten.



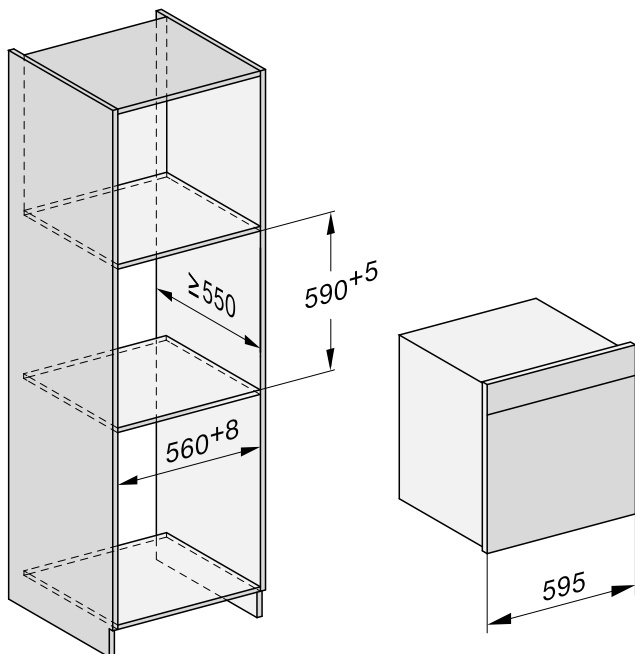
- Gör en ursågning ① i mellanbotten på vilket ångugnen ställs.

Installation

Inbyggnadsmått

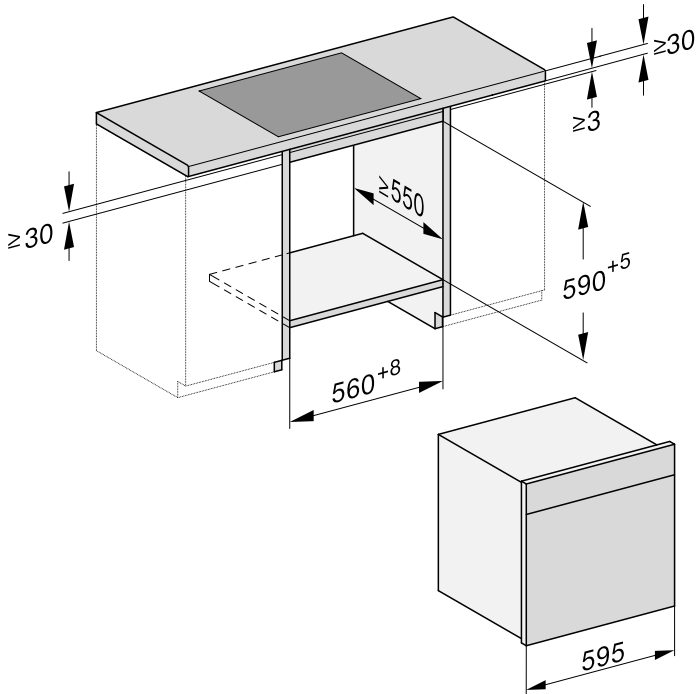
Inbyggnad i ett högskåp

Det får inte finnas någon bakre vägg på skåpet bakom inbyggnadsnischen.



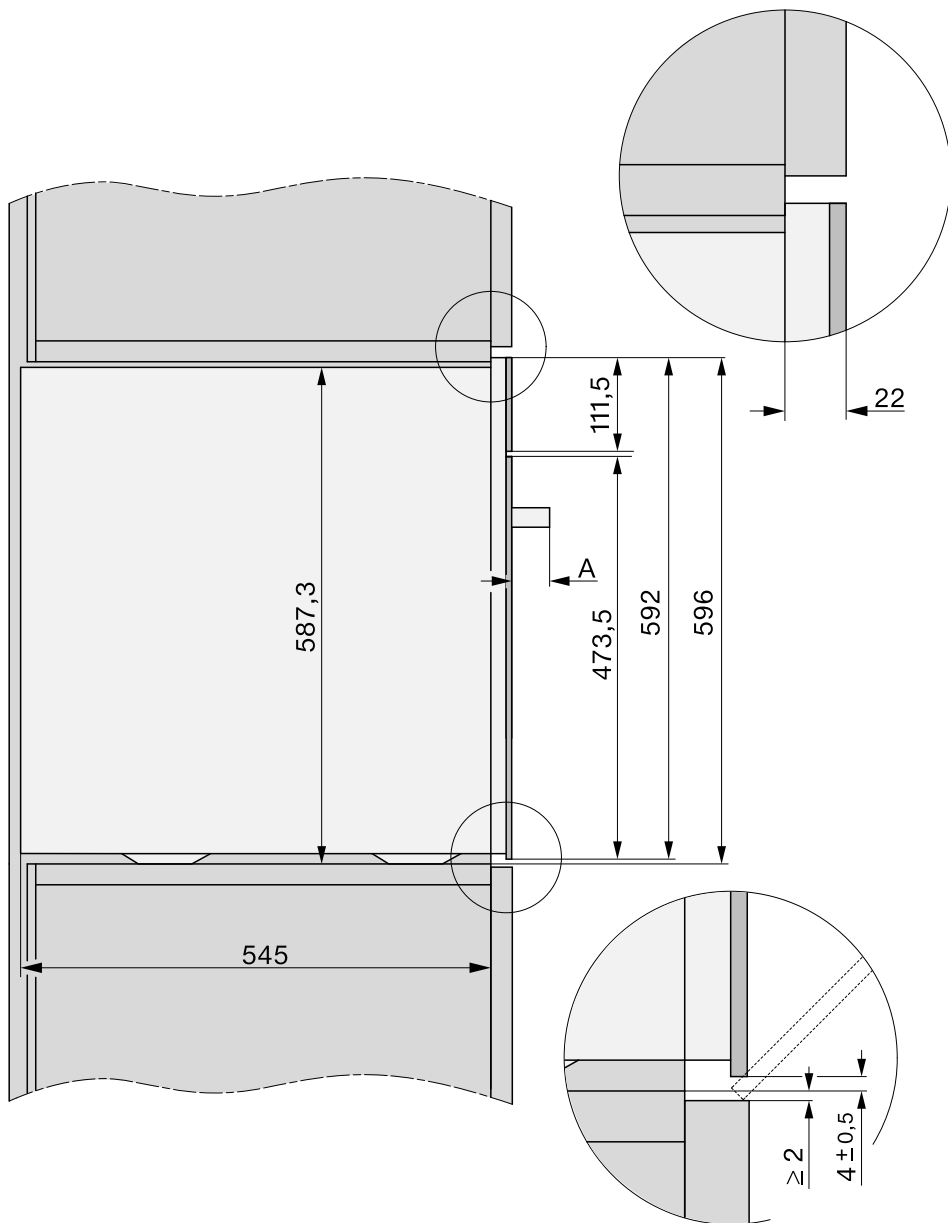
Inbyggnad i ett underskåp

Det får inte finnas någon bakre vägg på skåpet bakom inbyggnadsnischen.



Installation

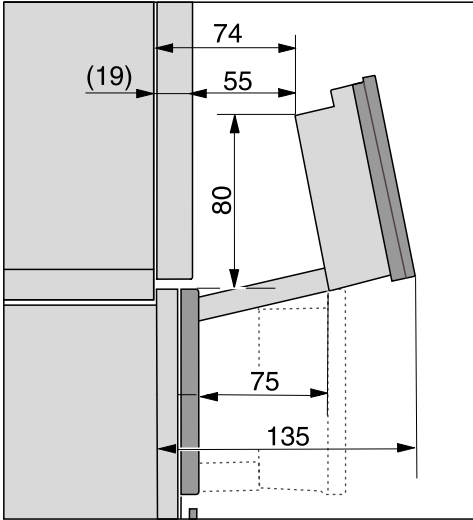
Sidovy



A DGC 78xx: 47 mm

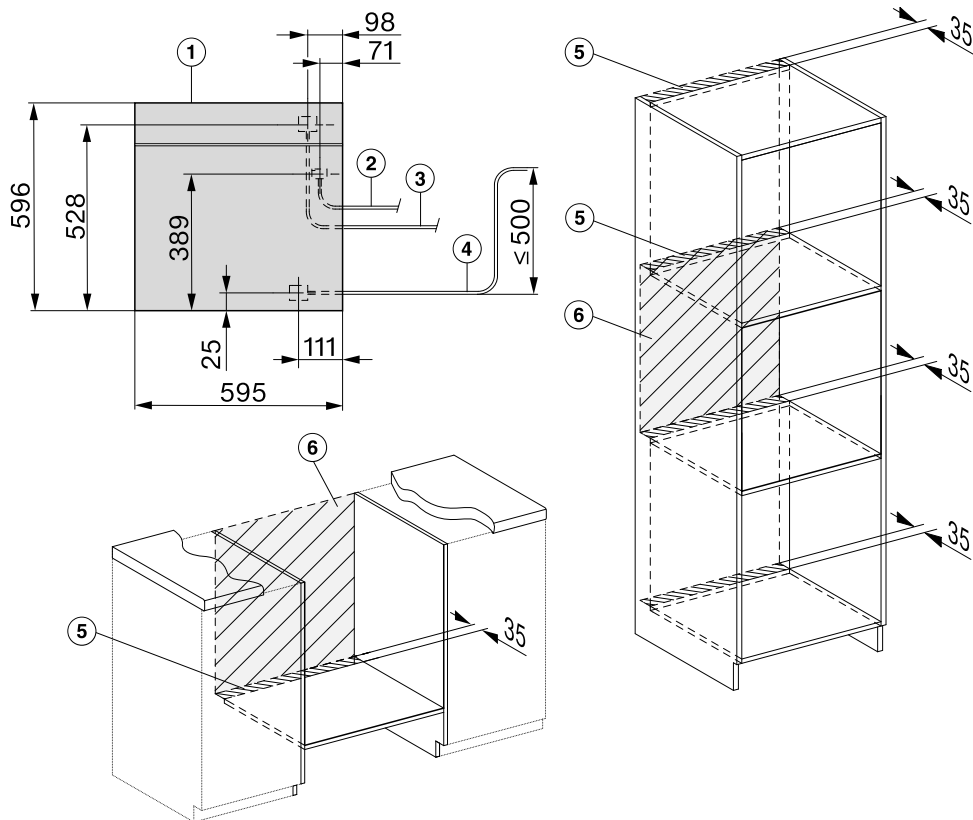
Manöverpanelens öppningsutrymme

Det får inte vara något i vägen i manöverpanelens öppningsutrymme (till exempel ett dörrhandtag) som kan skada panelen när den öppnas.



Installation

Anslutningar och ventilation



- ① Vy framifrån
- ② Nätanslutningskabel L = 2000 mm
- ③ Vattentilloppsslang (rostfritt stål), L = 2.000 mm
- ④ Vattenavloppsslang (plast), L = 3.000 mm
Den uppåtstigande änden av avloppsslangen fram till vattenlåsets anslutning får inte vara högre än 500 mm.
- ⑤ Ventilationsutsnitt minst 180 cm²
- ⑥ Ingen anslutning i detta område

Montera ångugn

Innan du monterar och ansluter ska du läsa avsnittet "Installation – Vattenanslutning och Vattenavlopp".

- Anslut ångugnen till nätanslutningsledningen.
- För vattentillopps- och -avloppsslangen genom ursågningen i mellanskivan under inbyggnadsnischen.

Skador på grund av felaktig transport.

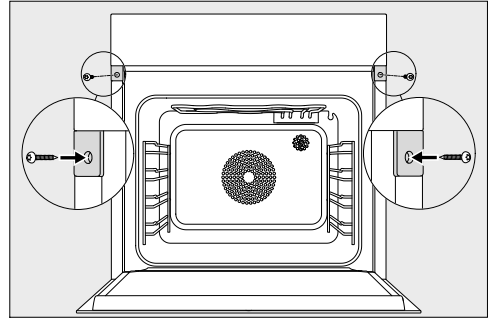
Luckan kan skadas om du bär ångugnen i handtaget.

Bär den i handtagen som sitter på sidorna.

Det kan uppstå fel i ånggeneratoren om ångugnen inte står vågrätt.

Det får vara en avvikelse på max 2° i vågrätt läge.

- Skjut in ångugnen i inbyggnadsskåpet och rikta den. Se till att sladden och vattenslangarna inte kläms fast eller skaver mot vassa kanter.
- Öppna luckan.



- Fäst ångugnen med de medföljande träskruvarna (3,5 x 25 mm) på sidoväggarna av skåpet.
- Anslut ångugnen till vattentillopp- och avloppet (se avsnittet "Installation – Vattenanslutning och Vattenavlopp").
- Anslut ångugnen till elnätet.
- Kontrollera alla ångugnens funktioner enligt bruksanvisningen.

Installation

Färskvattenanslutning

 Risk för person- och sakskador vid felaktig anslutning.

En felaktig anslutning kan leda till skador på personer och/eller föremål.

Färskvattenanslutningen får bara genomföras av kvalificerad fackman.

 Häls- och skaderisk på grund av smutsigt vatten.

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

Anslut ångugnen till dricksvattnet.

Anslutningen till vattentillförseln i hemmet måste följa varje lands nationella föreskrifter. Dessutom måste alla maskiner och delar som används för tillförsel av vatten till ångugnen uppfylla gällande föreskrifter i respektive land.

Ångugnen uppfyller kraven enligt IEC 61770 och EN 61770.

Ångugnen får endast anslutas till kallvattenledning.

Om du kopplar in en extern vattenavhjärdare måste du tänka på att vattnets elektriska ledningsförmåga bibehålls.

 Vattenskador på grund av smuts.

Smuts i vattenledningen kan lagras i ångugnens ventil. Ventilen stängs inte längre och vattnet rinner ut.

Spola vattenledningarna innan du ansluter ångugnen eller när arbeten utförs på vattenledningen.

Ett återsugningsskydd krävs inte. Ångugnen uppfyller gällande DIN-normer.

Vattenanslutningstrycket måste ligga mellan 100 kPa (1 bar) och 600 kPa (6 bar). Är trycket högre än 600 kPa måste en tryckreduceringsventil monteras.

Mellan den rostfria slangen och vattenanslutningen på installationsplatsen måste en vattenkran finnas för att vattentillförseln vid behov ska kunna stängas av. Se till att avstängningskranen är tillgänglig när ångugnen har byggts in.

Montera den rostfria slangen på ångugnen

Använd endast den medföljande rostfria slangen. Den medföljande slangen i rostfritt stål får inte kortas, förlängas eller ersättas av en annan slang.

Byt endast en defekt rostfri slang mot en Miele originalreservdel. Du kan beställa och köpa en rostfri slang som kan användas för livsmedel hos Miele's återförsäljare, hos Miele's reservdelsavdelning och i Miele's on-line-shop.

Den medföljande rostfria slangen är 2 000 mm lång.

- Ta bort skyddskåpan från färskvattenanslutningen på baksidan av ångugnen.
- Ta den **vinklade** sidan på den rostfria slangen och kontrollera om det finns en tätningsbricka. Sätt på en tätningsring vid behov.
- Dra åt den rostfria slangens överfallsmutter på gängen.
- Det är viktigt att förskruvningen är ordentligt åtdragen.

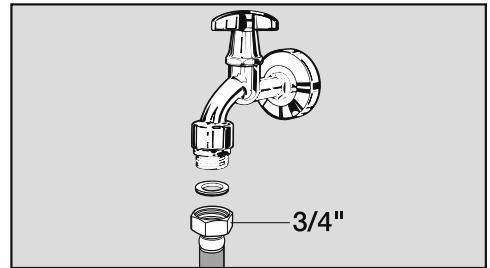
Ansluta vattentillopp

⚠ Skilj ångugnen från elnätet innan du ansluter den till vattenledningen. Spärra vattentillförseln innan du ansluter ångugnen till vattenledningen.

Se till att avstängningskranen fortfarande är tillgänglig när ångugnen har byggts in.

För anslutning av ångugnen till vattentillförseln behövs en vattenkran med 3/4"-anslutningsgånga.

- Kontrollera om det finns en tätningsbricka. Sätt på den vid behov.



- Anslut den rostfria slangen till avstängningskranen.
- Det är viktigt att förskruvningen är ordentligt åtdragen.
- Öppna kranen till vattentillförseln långsamt för att kontrollera om färskvattenanslutningen är tät. Korrigera eventuellt packningen och förskruvningen så att de sitter ordentligt fast.

Installation

Vattenavlopp

För att garantera att avloppsvattnet kan rinna ut helt, får vattenlåset inte monteras högre än avloppsanslutningen till ångugnen.

Den uppåttstigande änden av avloppsslangen fram till vattenlåsets anslutning får inte vara högre än 500 mm.

Den medföljande vattenavloppsslangen i plast får inte kortas av.

Vatten avloppet kan anslutas till

- ett vattenlås med fast slanganslutning
- ångugnens anslutning till vattenlåset.

Temperaturen på avloppsvatten är 70 °C.

Vi rekommenderar att alltid använda originalslangar från tillverkaren.

Ansluta vattenavlopp

- Anslut vattenavloppsslangen till anslutningsstutsen på vattenlåset.
- Fäst vattenavloppsslangen med slangklämman.

Elanslutning

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

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




Brandfara på grund av överhettning.

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

Använd av säkerhetsskäl inga grenuttag eller förlängningskablar.

Elanslutningen måste utföras enligt gällande föreskrifter.

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

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

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

Hör efter med en elektriker vid tveksamhet.

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

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

Konformitetsdeklaration

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

EU-konformitetsdeklarationens fulla text finns tillgänglig på www.miele.se under "Nedladdningsbara filer" på respektive produktsida.

För bruksanvisningar, service och information går du till Produktinformation under Kundservice på www.miele.se. Ange produktens namn eller serienummer.

Frekvensband för wifi-modulen	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-------------------------------	-------------------------

Maximal sändningseffekt för wifi-modulen	< 100 mW
------------------------------------------	----------

Stektermometerns frekvensband	433,2 MHz – 434,6 MHz
-------------------------------	-----------------------

Stektermometerns maximala sändningseffekt	< 10 mW
-------------------------------------------	---------

Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser

För användning och styrning av produkten använder Miele såväl egen programvara som programvara från andra företag som inte täcks av licensvillkor för en så kallad öppen källkod. Denna programvara/dessa programvarukomponenter skyddas av upphovsrätt. Miele och tredje parts upphovsrättsliga befogenheter måste respekteras.

Dessutom finns det programvarukomponenter i denna produkt som omfattas av licensvillkor för öppen källkod. Komponenterna med öppen källkod tillsammans med tillhörande upphovsrättstexter, kopior av gällande licensvillkor och ytterligare information finns i produkten under [Inställningar](#) | [Rättslig information](#) | [Licens för öppen källkod](#). De där angivna ansvars- och garantibestämmelserna för licensvillkoren för öppen källkod gäller endast gentemot den aktuella rättighetshavaren.

Produkten innehåller i synnerhet programvarukomponenter som är licenserade av rättighetshavaren under GNU General Public License, Version 2 eller GNU Lesser General Public License, Version 2.1. Under en period på minst 3 år efter köp resp. leverans av produkten kan Miele tillhandahålla en maskinläsbar kopia av källkoden som finns i komponenterna med öppen källkod och är licenserade under GNU General Public License, Version 2 eller GNU Lesser General Public License, Version 2.1. Källkoden tillhandahålls på en databärare (CD-ROM, DVD eller USB-minne). För att få denna källkod ska du skicka produktnamn, serienummer och inköpsdatum via e-post (info@miele.com) eller i ett brev till följande adress:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Vi hänvisar till den begränsade garantin till förmån för rättighetshavaren enligt villkoren för GNU General Public License, Version 2 och GNU Lesser General Public License, Version 2.1:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen

För användning och styrning av kommunikationsmodulen använder Miele såväl egen programvara som programvara från andra företag som inte täcks av licensvillkor för en så kallad öppen källkod. Denna programvara/dessa programvarukomponenter skyddas av upphovsrätt. Miele's och tredje parts upphovsrättsliga befogenheter måste respekteras.

Dessutom finns det programvarukomponenter i denna kommunikationsmodul som omfattas av licensvillkor för öppen källkod. Komponenterna med öppen källkod tillsammans med tillhörande upphovsrättstexter, kopior av gällande licensvillkor och ytterligare information kan hämtas lokalt per IP via en webbläsare (*http://<ip adresse>/Licenses*). De där angivna ansvars- och garantibestämmelserna för licensvillkoren för öppen källkod gäller endast gentemot den aktuella rättighetshavaren.

Miele AB
Industrivägen 20, Box 1397
171 27 Solna

Tel / Serviceanmälan:
08-562 29 000

www.miele.se

Tyskland

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

DGC 7865

sv-SE

M.-Nr. 11 220 470 / 02