

# Bruks- och monteringsanvisning Ångugn med mikrovågsfunktion




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

# Innehåll

---

<b>Säkerhetsanvisningar och varningar</b> .....	<b>7</b>
<b>Bidra till att skona miljön</b> .....	<b>19</b>
<b>Översikt</b> .....	<b>20</b>
Ångugn .....	20
Typskylt .....	21
Medföljande tillbehör .....	21
<b>Manöverpanel</b> .....	<b>23</b>
Knapp På/Av .....	24
Närhetssensor .....	24
Touchknappar .....	25
Touchdisplay .....	26
Symboler .....	27
<b>Användning</b> .....	<b>28</b>
Välja meny punkt .....	28
Bläddra .....	28
Lämna menynivå .....	28
Ändra värde eller inställning .....	28
Ändra inställning i en urvalslista .....	28
Välja siffror med siffrerullen .....	28
Ange siffror med sifferblocket .....	28
Ändra inställningen med en liggande stapel .....	29
Ange bokstäver .....	29
Visa kontextmenyn .....	29
Flytta genväg .....	29
Visa rullgardinsmeny .....	30
Visa Hjälp .....	30
Aktivera MobileStart .....	30
<b>Funktionsbeskrivning</b> .....	<b>31</b>
Ångkokning .....	31
Vattenbehållare .....	31
Temperatur .....	31
Tillagningstid .....	31
Ljud .....	31
Uppvärmningsfas .....	32
Tillagningsfas .....	32
Ångreducering .....	32
Mikrovågsfunktion .....	33
Så fungerar det .....	33
Välja tillagningskärn .....	33

Glasform .....	38
Belysning i tillagningsutrymmet .....	38
<b>Första gången produkten används .....</b>	<b>39</b>
Miele@home .....	39
Grundinställningar .....	40
Rengöra ångugnen första gången.....	41
Anpassa sjudtemperaturen .....	42
<b>Inställningar .....</b>	<b>43</b>
Översikt över inställningar.....	43
Öppna menyn “Inställningar” .....	46
Språk  .....	46
Tid .....	46
Datum .....	47
Belysning .....	47
Startskärm.....	47
Display .....	48
Ljudstyrka .....	49
Enheter.....	49
Snabb-MV .....	50
Popcorn.....	50
Varmhållning.....	51
Ångreducering.....	51
Förvalda temperaturer .....	52
Förvalda effekter .....	52
Vattenhårdhet .....	53
Sensorstödd användning .....	54
Säkerhet.....	55
Frontigenkänning .....	56
Miele@home .....	56
Fjärrstyrning .....	57
Aktivera MobileStart .....	57
SuperVision .....	58
RemoteUpdate .....	59
Programversion.....	60
Rättslig information.....	60
Butik .....	60
Fabriksinställningar.....	60
Drifftimmar (totalt).....	60
<b>Larm + äggklocka .....</b>	<b>61</b>
Använda funktionen Larm.....	61
Använda funktionen Äggklocka .....	62

# Innehåll

---

<b>Huvud- och undermenyer .....</b>	<b>63</b>
<b>Användning.....</b>	<b>64</b>
Ändra värden och inställningar för en tillagning .....	65
Ändra temperatur.....	65
Ändra mikrovågseffekt .....	66
Ställa in tillagningstider.....	66
Ändra inställda tillagningstider.....	67
Radera inställda tillagningstider.....	67
Avbryta tillagningen i driftlägen med mikrovågsfunktion .....	67
Avbryta tillagningen i driftlägen med ånga .....	68
Avbryta tillagning .....	69
Ändra funktion.....	69
<b>Snabb-MV och Popcorn .....</b>	<b>70</b>
<b>Viktig information och värt att veta.....</b>	<b>72</b>
Det speciella med ångkokning.....	72
Tillagningskärl.....	72
Glasform .....	72
Falshöjd.....	73
Djupfrysta livsmedel .....	73
Temperatur .....	73
Tillagningstid .....	73
Tillaga rätter med mycket vätska.....	73
Egna recept .....	73
<b>Ångkokning.....</b>	<b>74</b>
Eco-ångkokning .....	74
Anvisningar för tillagningstabellerna.....	74
Grönsaker .....	75
Fisk .....	78
Kött .....	81
Ris .....	83
Spannmål.....	84
Pasta.....	85
Baljväxter, torkade .....	86
Ägg.....	88
Frukt .....	89
Korv.....	89
Skaldjur .....	90
Musslor .....	91
Tillagning meny – manuell.....	92

<b>Sous-vide</b> .....	<b>93</b>
<b>Specialprogram</b> .....	<b>101</b>
Värmning med ånga .....	101
Upptining med ånga .....	104
Förvälla .....	107
Konservering .....	107
Jäsa vetedeg .....	110
Desinfektera porslin .....	110
Tillagning meny – automatisk .....	111
Värma fuktiga handdukar .....	112
Smälta gelatin .....	112
Gör honungen flytande .....	113
Smälta choklad .....	113
Tillreda yoghurt .....	114
Ånga lök .....	115
Saftning .....	115
Skälla livsmedel .....	116
Konservera äpplen .....	116
Tillaga äggrätter .....	116
<b>Snabbtillagning</b> .....	<b>117</b>
Koka potatis med skal (fast) .....	118
Koka ris .....	119
<b>Upptining och uppvärmning med mikrovågsfunktion</b> .....	<b>120</b>
Upptining .....	121
Uppvärmning .....	124
<b>Automatikprogram</b> .....	<b>128</b>
Kategorier .....	128
Använda automatikprogram .....	128
Anvisningar för användning .....	128
Sökning .....	129
<b>MyMiele</b> .....	<b>130</b>
<b>Egna program</b> .....	<b>131</b>
<b>Anvisningar för testinstitut</b> .....	<b>134</b>
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>137</b>
Olämpliga rengöringsmedel .....	138
Rengöra fronten .....	138
Rengöra tillagningsutrymmet .....	139

# Innehåll

---

Rengöra vattenbehållaren .....	139
Rengöra tillbehör .....	139
Rengöra ugnstegar .....	140
Skötsel .....	140
Avkalka ångugnen .....	140
Blötläggning.....	141
<b>Hur du klarar av mindre fel själv.....</b>	<b>142</b>
Meddelanden i indikeringarna/displayen .....	142
Oväntat beteende.....	143
Ljud .....	144
Otillfredsställande resultat.....	145
Allmänna problem och tekniska fel .....	146
<b>Extra tillbehör.....</b>	<b>147</b>
<b>Miele service.....</b>	<b>148</b>
Få hjälp vid eventuella störningar.....	148
Mieles garanti .....	148
<b>Installation.....</b>	<b>149</b>
Säkerhetsanvisningar för inbyggnad.....	149
Inbyggnadsmått.....	150
Inbyggnad i ett högskåp.....	150
Inbyggnad i ett underskåp .....	151
Sidovy .....	152
Anslutning och luftning .....	153
Montera ångugn .....	154
Elanslutning.....	155
<b>Konformitetsdeklaration.....</b>	<b>156</b>
<b>Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser .....</b>	<b>157</b>
<b>Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen .....</b>	<b>158</b>

## Säkerhetsanvisningar och varningar

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

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

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.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

### Användningsområde

- ▶ Ångugnen är avsedd för användning i hushåll och i hushållsliknande miljöer.
- ▶ Ångugnen är inte avsedd att användas utomhus.
- ▶ Använd endast ångugnen i hushållssyften för att ångkoka, tina upp, värma och tillaga livsmedel. All annan användning är otillåten.
- ▶ Brandrisk på grund av lättantändliga material.  
Om du torkar lättantändliga material i mikrovågsugnen förångas deras fuktighet. På så vis kan dessa material torkas ut och självantända. Använd aldrig ångugnen för att förvara eller torka lättantändliga material.
- ▶ 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.
- ▶ På grund av speciella krav (som till exempel temperatur, fukt, kemisk beständighet, reptålighet och vibration) är tillagningsutrymmet utrustat med en speciellampa. Lampan får bara användas för det avsedda ändamålet. Den är inte anpassad för vanlig rumsbelysning. Lampan får bara bytas av Miele service eller en behörig elektriker.
- ▶ Denna ångugn har 2 ljuskällor i energieffektivitetsklass E.



## 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.
- ▶ Kvävningrisk 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 ånga och varma ytor. Barns hud är känsligare för höga temperaturer än vuxnas hud. Under drift strömmar ånga ut ur ångutsläppet. Ångugnen blir varm på luckglaset och manöverpanelen.  
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 8 kg. Barn kan skada sig på den öppna luckan.  
Se till att barn inte står på, sitter på eller hänger i den öppna luckan.

# Säkerhetsanvisningar och varningar

---

## Teknisk säkerhet

- ▶ Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarlig fara för användaren. Installation och service får endast utföras av Miele service eller av Miele auktoriserad fackman.
- ▶ Strålningsexponering av mikrovågor:  
Underhåll och/eller reparationer, som kräver att en vägg eller liknande måste tas bort, får endast utföras av behörig fackman på området.
- ▶ 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.
- ▶ Kontrollera att luckan och lucktätningen inte är skadade. Använd inga funktioner med mikro tills reparation av en servicetekniker är gjord.
- ▶ Om ångugnen är defekt kan mikrovågor komma ut när den är påslagen, vilket betyder fara för användaren. Använd inte ångugnen när
  - ugnsluckan är skev
  - fronten har märken eller är bucklig
  - luckans gångjärn sitter löst
  - det finns synliga hål eller sprickor i höljet, på luckan, eller på ugnsväggarna
  - det finns fukt mellan glasskivorna i luckan.
- ▶ 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.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ 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 överensstämja 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.
- ▶ 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").

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ 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, inbyggnadsskåp och golv skadas. Stäng luckan först när ångugnen har svalnat helt.

## Användning



- ▶ Risk för skador på grund av varm ånga och varma ytor. Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på ångan, 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.
- ▶ Risk för skador på grund av varmt vatten.  
Efter en tillagning finns det fortfarande varmt vatten i ånggeneratoren som kommer att pumpas tillbaka in i vattenbehållaren. Se till att vattenbehållaren inte välter omkull när du tar ut och skjuter in den i ångugnen.
- ▶ 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 är värmebeständigt smälter vid höga temperaturer och kan skada ångugnen.  
Använd endast plastkärl som tål värme (upp till 100 °C) och ånga.  
Beakta anvisningarna från käriltillverkaren.
- ▶ 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.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---




- ▶ Luckan tål max 8 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.
- ▶ 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.

### Mikrovågsfunktion

- ▶ Tänk på att tiderna för tillagning, uppvärmning och upptining med en funktion med mikrovågsfunktion ofta är mycket kortare än en funktion utan. För långa inkopplingstider leder till att livsmedlet torkar och eventuellt även till självantändning.
- ▶ Mikrovågsfunktionen  är till för att värma upp mat och dryck. Använd inte mikrovågsfunktionen  för att torka till exempel blommor, örter, bröd, frallor eller andra lättantändliga material eftersom det medför risk för både skador och brand.
- ▶ Det är viktigt att temperaturen i maten fördelas jämnt och är tillräckligt hög. Vänd och rör om i maten för att den ska värmas upp jämnt och beakta de angivna utjämningsstiderna vid uppvärmning, upptining och tillagning. Utjämningsstid är den tid under vilken temperaturen fördelas jämnt i maten.
- ▶ Risk för skador på grund av varm mat. Vid uppvärmning av mat alstras värmen direkt i maten, på så sätt förblir kokkärlet kallare (undantag: ugnsfast keramik). Porslinet värms bara upp genom värmeöverföringen från maten. Kontrollera att maten har önskad temperatur när du tar ut den. Gå inte efter temperaturen på kokkärlet! **Särskilt vid uppvärmning av barnmat är rätt temperatur viktig!** Rör om eller skaka barnmaten efter uppvärmning, och prova den sen själv så inte barnet bränner sig.




## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ Driftläget mikrovågsfunktion  är inte ämnat för rengöring och desinfektion av förbrukningsvaror, eftersom det kan uppstå höga temperaturer. Du kan bränna dig när du tar ut dessa föremål.
- ▶ Skaderisk på grund av övertryck i förslutna behållare eller flaskor. I förslutna behållare och flaskor byggs ett tryck upp vid uppvärmning vilket kan leda till explosion.  
Värm aldrig mat eller vätskor i slutna behållare eller flaskor. Öppna behållare och ta bort både lock och napp från nappflaskor.
- ▶ Vid tillagning, speciellt vid eftervärmning av vätskor i funktionen MV , kan det hända att kokpunkten uppnås men att det inte bubb- lar på det typiska sättet. Vätskan sjuder inte jämnt. Denna fördröjda sjudning kan leda till att det helt plötsligt kokar över explosionsartat och att du bränner dig när du tar ut kärlet med det heta innehållet. Under ogynnsamma förhållanden kan trycket vara så stort att luckan öppnas av sig själv.  
Rör om vätskan innan du värmer eller kokar den. Vänta minst 20 sekunder efter uppvärmningen innan du tar ut kärlet ur tillagnings- utrymmet. Om du vill kan du sätta in en glasstav eller liknande i kärlet under uppvärmningen.
- ▶ Om du värmer upp ägg utan skal i mikron kan äggulan explodera efter tillagningen.  
Stick därför flera hål i äggulans hinna före tillagning.
- ▶ Om du värmer upp ägg med skal kan de spricka även efter det att man tagit ut dem ur ångugnen.  
Koka ägg med skal endast med funktionen ångkokning  eller i mot- svarande automatikprogram. Värm inte upp hårdkokta ägg med mik- rovågsfunktionen.
- ▶ Om du värmer upp eller tillagar livsmedel med skal eller skinn, som exempelvis tomater, korvar, potatis och auberginer, kan de explodera. Gör flera små hål eller en skåra i dessa livsmedel så att ångan som uppstår kan strömma ut.

## Säkerhetsanvisningar och varningar




---

- ▶ Kuddar fyllda med korn, körsbärskärnor eller gelé kan självantända, även efter det att de har tagits ut ur ångugnen efter uppvärmningen. Värm inte upp sådana kuddar med mikrovågsfunktionen .
- ▶ Om livsmedel utvecklar rök i ugnsutrymmet 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.
- ▶ I kokkärl med ihåliga handtag och lockhandtag kan fukt samlas i hålrummen. När fukten förångas samlas, så byggs ett högt tryck upp, som förstör det ihåliga materialet explosionsartat (undantag: hålligheterna är tillräckligt ventilerade). Använd inga kärl med ihåliga handtag och lockknoppar i funktionen MV .
- ▶ Plastkärl som inte tål mikrovågor kan förstöras i driftläge MV  och i driftlägen med mikrovågsfunktion och även skada ångugnen. Använd inte metallbehållare, aluminiumfolie, bestick, tillagningskärl som helt eller delvis är av metall, blyhaltigt kristallglas, skålar med räfflade kanter, ej värmebeständiga plastkärl, tråkärl, metallklips, plast- eller pappersklips med metalltråd eller plastkärl med aluminiumlock som inte dragits av helt (se avsnittet “Mikrovågsfunktion”, avsnitt “Välja tillagningskärl”).
- ▶ Brandrisk på grund av behållare av lättantändliga material. Engångsbehållare av plast måste ha egenskaperna angivna under avsnittet “Använda mikrovågsfunktionen – Välja tillagningskärl”. Lämna inte ångugnen utan uppsikt när mat värms upp eller tillagas i engångskärl av plast, papper eller andra brännbara material.
- ▶ Varmhållningsförpackningar består bland annat av tunn aluminiumfolie som reflekterar mikrovågorna. Papper som ligger runt aluminiumfolien kan bli så varmt att det börjar brinna. Värm inte upp mat i varmhållningsförpackningar, som exempelvis påsar med grillad kyckling, i funktioner med mikro.



## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ Ångugnen kan skadas om den används utan att det står mat i den eller om du satt in fel livsmedel för tillagning i funktionen MV . Använd **alltid** glasformen i funktionen MV , även som avställningsyta för mindre former. Använd inte funktionen MV  för att förvärma porslin eller torka örter.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

### Rengöring och skötsel

- ▶ Risk för skador på grund av elektriska stötar. Ångan från en ångrensgörare kan komma åt strömförande delar och orsaka kortslutning. Använd aldrig ångrensgörare 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.
- ▶ Ugnsstegarna sitter i plastbussningar. Kontrollera om bussningarna är skadade. Använd inte mikrovågsfunktionen förrän skadade bussningar är utbytta.
- ▶ 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.

## 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 uttjänat maskin

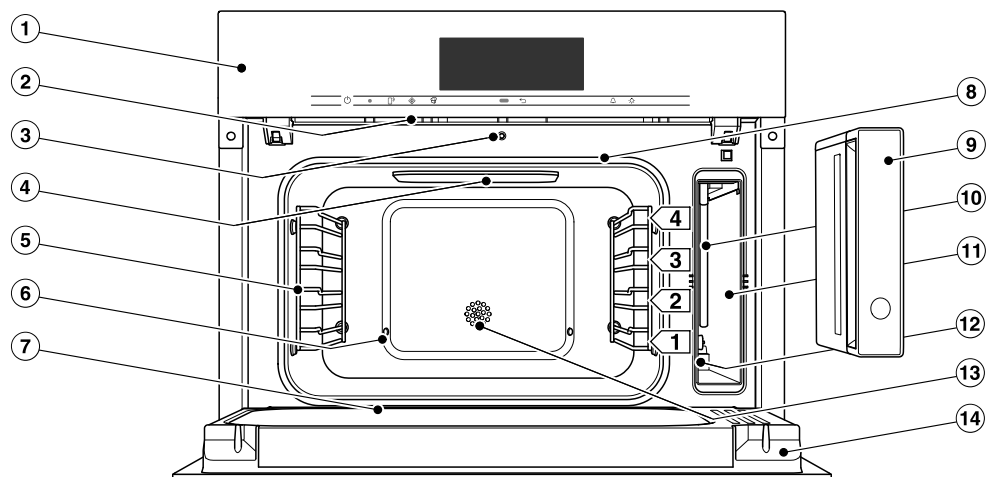
Uttjänade elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för produkternas funktion och säkerhet. Om sådana ämnen hamnar i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det medföra skador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



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

# Översikt

## Ångugn



- ① Manöverpanel
- ② Ångutsläpp
- ③ Automatisk lucköppning för ångreducering
- ④ LED-belysning i ugnsutrymmet
- ⑤ Ugnstegar med 4 falshöjder
- ⑥ Ångutsläpp
- ⑦ Uppsamlingsränna
- ⑧ Lucktätning
- ⑨ Vattenbehållare med avtagbart skvalpskydd
- ⑩ Insugningsrör
- ⑪ Utrymme för vattenbehållaren
- ⑫ Typskylt
- ⑬ Temperatursensor
- ⑭ Lucka

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

## Typskylt

Typskylten sitter i utrymmet för vattenbehållaren.

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

Modellbeteckning och tillverkningsnummer (SN) hittar du även på den lilla skylten som du ser på frontramen när luckan är öppen.

Se till att du har denna information framför dig om du skulle få 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").

### DMGS 100-30



1 glasform

Glasformen lämpar sig för alla funktioner.

Använd glasformen vid ångtillagning för att samla upp vätska som droppar ner. I funktionen MV  ska du **alltid** använda glasformen, även som avställningsyta för mindre former.


375 x 394 x 30 mm  
(bredd x djup x höjd)


Glasformen får belastas med maximalt 8 kg.


Glasformen kan skadas vid för stora temperaturvariationer.

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

# Översikt

Galler och tillagningskäril av metall kan orsaka gnistbildning i funktionen MV . Ångugnen kan skadas.

Använd **inte** gallret eller tillagningskärilen i funktionen MV .

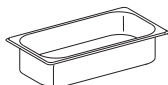
Du kan använda gallret och tillagningskärilen i funktionen Snabbtillagning  och i alla funktioner med ånga.

## Galler



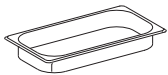
1 galler för att ställa egna tillagningskäril på

## DGG 50-80



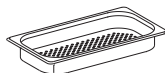
1 ohålat tillagningskäril  
kapacitet 4,2 l/  
nyttovolym 3,6 l  
375 x 197 x 80 mm (bredd x djup x höjd)

## DGG 50-40



1 ohålat tillagningskäril  
kapacitet 2,2 l/  
nyttovolym 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (bredd x djup x höjd)

## DGGL 50-40



2 hålade tillagningskäril  
kapacitet 2,2 l/  
nyttovolym 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (bredd x djup x höjd)

## Avkalkningstabletter

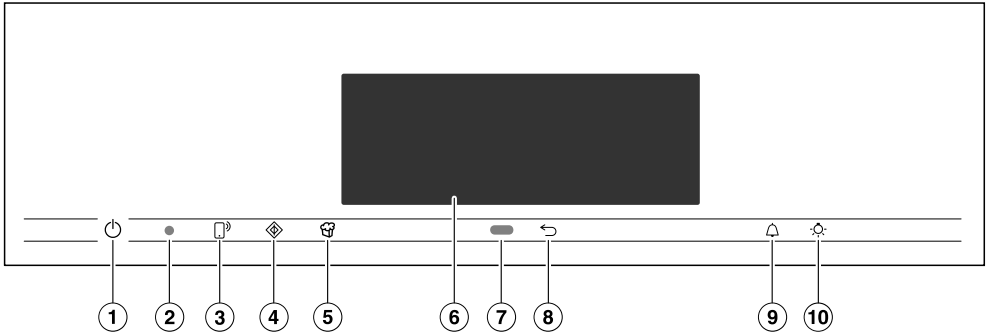
För avkalkning av ångugnen.








## Miele kokbok "Ångtillagning"

De bästa recepten från Miele's provkök

## Miele kokbok "Koka och värma upp"

De bästa recepten från Miele's provkök



- 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 Touchknapp   
Direkt start av funktionen Snabb-MV
- ⑤ Touchknapp   
Starta popcornfunktionen
- ⑥ Touchdisplay  
För att visa information och för manövrering
- ⑦ Närhetssensor  
Koppla in belysningen i tillagningsutrymmet och displayen och kvittera ljudsignalerna när någon närmar sig
- ⑧ Touchknapp   
För att hoppa tillbaka stegvist
- ⑨ Touchknapp   
För att ställa äggklockan eller ställa in larm
- ⑩ Touchknapp   
För att tända och släcka belysningen i ugnsutrymmet

# Manöverpanel


---

## 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”).



## Touchknappar

Touchknapparna reagerar på beröring. Varje knapptryck bekräftas med en ljudsignal. Du kan stänga av denna ljudsignal genom att välja inställningen Ljudstyrka | Knapp-ljud | 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").
	Med den här touchknappen startar du funktionen Snabb-MV. Tillagningsprocessen går med maximal effekt (1 000 W) och en tillagningstid på 1 minut (se avsnittet "Snabb-MV"). Genom att trycka på touchknappen flera gånger kan du öka tillagningstiden. Denna funktion kan bara användas när ingen annan tillagning är igång.
	Med den här touchknappen startar du funktionen Popcorn. Tillagningen går med 850 W och en tillagningstid på 2:50 minuter (se avsnittet "Popcorn"). Denna funktion kan bara användas när ingen annan tillagning är igång.
	Beroende på i vilken meny du är, kommer du tillbaka till den överordnade menyn eller huvudmenyn.
	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.

# Manöverpanel

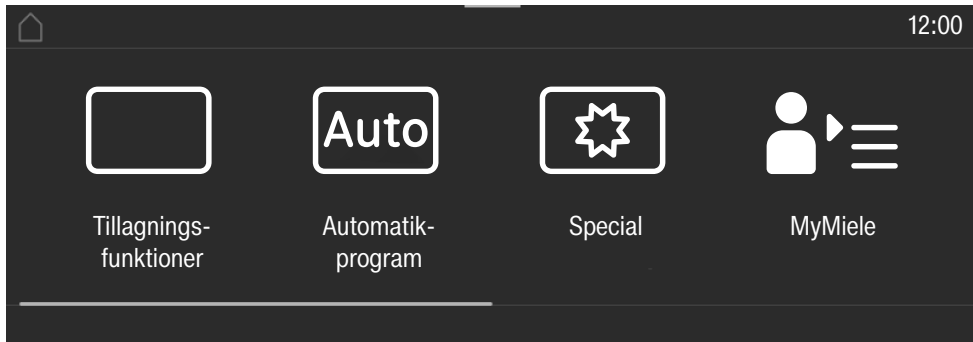
## Touchdisplay

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 menyn inte kan visas helt på grund av platsbrist visas överordnade menypunkter med ... I.

När du trycker på ett menynamn på den översta raden växlar displayen till menyn 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 menyn med menypunkterna. 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.

## 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> .
	Larm
	Äggklocka
	Några inställningar, som t.ex. displayens ljusstyrka eller volymen på signalerna ställs in på en liggande stapel.
	Information om överordnade menypunkter som inte längre kan visas i menyns sökväg på grund av platsbrist.
	Driftspärren eller knappspärren är aktiverad (se avsnittet "Inställningar – Säkerhet"). Användningen är spärрад.
	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)

# Användning

---

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. Lägg 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 siffrullen

- Dra siffrullen 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 siffrullen.

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.

## 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.

# Användning

---

## Visa rullgardinsmeny

Under en tillagning kan du aktivera respektive avaktivera wifi-funktionen .


- Dra rullgardinsmenyn neråt på den orange linjen under rubrikraden.
- Tryck på symbolen för wifi-funktion , för att aktivera eller avaktivera den. Den aktiva inställningen är orange-markerad. Den inaktiva inställningen är (beroende på färgschema) svart- eller vitmarkerad (se kapitel “Inställningar”, avsnitt “Display”).
- Flytta rullgardinsmenyn uppåt igen 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.

## Ångkokning

### Vattenbehållare

Maximal nivå är 1,5 liter, minimal nivå är 0,5 liter. På vattenbehållaren finns markeringar. Den övre markeringen får inte överskridas.

Hur mycket vatten som går åt beror på livsmedlet och tillagningstiden. Eventuellt måste man fylla på mer vatten under tillagningen. Om luckan öppnas under tillagningen ökar vattenförbrukningen.

Vattenbehållaren tas ut med ett push-pull-system (tryck-dra). För att ta ut vattenbehållaren trycker du lätt på den.

Efter en tillagning finns det fortfarande varmt restvatten i ånggeneratoren som kommer att pumpas tillbaka in i vattenbehållaren. Töm vattenbehållaren efter varje tillagning med ånga.

### Temperatur

För vissa ugnsfunktioner finns redan ett temperaturförslag. Du kan ändra temperaturförslaget för en enskild tillagning, ett tillagningssteg eller välja att ändra det permanent inom angivet område. Du kan ändra temperaturförslaget i steg om 5 °C, vid sous-vide-tillagning i steg om 1 °C (se kapitel "Inställningar", avsnitt "Temperaturförslag").

### Tillagningstid

Du kan ställa in en tillagningstid mellan 1 minut (0:01) och 10 timmar (10:00). Om tillagningstiden skulle överstiga 59 minuter så måste du ange tiden i timmar och minuter. Exempel: tillagningstid 80 minuter = 1:20.

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

### Ljud

Efter att du kopplat in ångugnen, under drift och efter avstängning hörs ett brummande ljud. Det här ljudet betyder inte att något är fel. Det uppstår när vatten pumpas in eller ut.


När ångugnen är i drift, hörs fläktljud.

# Funktionsbeskrivning

---

## Uppvärmningsfas

Medan ångugnen värms upp till den inställda temperaturen visas Uppvärmning och den stigande temperaturen i displayen.

Vid ångkokning beror tiden för uppvärmningsfasen på mängden livsmedel och temperatur. Vanligtvis tar uppvärmningsfasen ungefär 5 minuter. För tillagning av kylda eller frysta livsmedel blir uppvärmningsfasen längre. Även vid lägre tillagningstemperaturer och vid tillagning i driftläget *Sous-vide*  kan uppvärmningsfasen bli längre.

## Tillagningsfas

När den inställda temperaturen är uppnådd börjar tillagningsfasen. Under tillagningsfasen visas den resterande tiden i displayen.

## Ångreducering

Om du har lagat mat på minst 80 °C så kommer luckan till ångugnen att öppnas lite grand strax innan tillagningen är färdig för att ånga ska kunna komma ut. I displayen visas Ångreducering. Luckan stängs igen automatiskt.

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



## Mikrovågsfunktion


### Så fungerar det


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

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

### Fördelar med mikrovågor


- Livsmedlen kan i allmänhet tillagas med mikrovågsfunktion utan att vätska eller fett behöver tillsättas.
- Tiderna för upptining, uppvärmning och tillagning är kortare än på en håll eller i ugn.

Ångugnen kan skadas om den används utan att det står mat i den eller om du satt in fel livsmedel för tillagning i funktionen MV .

Använd **alltid** glasformen i funktionen MV , även som avställningsyta för mindre former.

### Välja tillagningskärl



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

 Skaderisk på grund av övertryck i förslutna behållare eller flaskor.


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

Värm aldrig mat eller vätskor i slutna behållare eller flaskor.

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

 Brandrisk på grund av olämpligt kokkärl i driftläget MV .

Kärl som inte tål mikrovågor kan förstöras och även förstöra ångugnen.


På driftläget MV , ska du bara använda tillagningskärl som är lämpade för användning med mikrovågor.

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

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

# Funktionsbeskrivning

## Lämpliga tillagningskär


 Brandrisk på grund av brännbara material.

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

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

Du kan använda följande tillagningskär och material:

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

 Risk för skador på grund av varma tillagningskär.

Stengods kan bli hett.

Använd grythandskar när du lagar mat i stengodskär.


- Plastkär och engångskär av plast i funktionen MV 

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

Plastkär och plastkokpåsar som inte tål värme kan deformeras och platen kan smälta ihop med maten.


Använd endast värmebeständiga plastkär och plastkokpåsar. Plastkär och plastkokpåsar måste tåla temperaturer på minst 110 °C.

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

 Brandrisk på grund av metalldelar.

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

Använd inte metallklips, plast- eller pappersklips med metalltråd.

- Det medföljande **gallret** och **tillagningskärlet** passar principiellt **endast** för tillagning på driftläget Snabbtillagning  samt på driftlägen utan mikrovågsfunktion.

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

När du använder aluminiumformar och aluminiumfolie kan det uppstå gnistor.

Ställ aluminiumformarna på glasformen.

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



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

## Olämpliga kokkärl

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

Använd inga kärl med ihåliga handtag och lockknoppar för tillagning.

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

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

## Funktionsbeskrivning

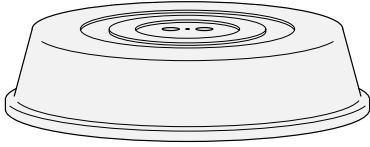
---

- Icke värmebeständiga plastkärl och plastkokpåsar
- Träkärl  
Vattnet i träet förångas under tillagningen. Därför torkar träet ut och sprickor uppstår.


### **Placera porslin i tillagningsutrymmet**

- Skjut in glasformen på falshöjd 1.
- Ställ tillagningskärlet med livsmedlet i mitten av glasformen.

## Kåpa




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

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

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

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

Använd kärl med en tillräckligt stor diameter.

- Använd **ingen** kåpa för uppvärmning av följande livsmedel
  - livsmedel med panering
  - livsmedel som ska värmas eller tillagas på driftläge Snabbtillagning 

# Funktionsbeskrivning

---

## Glasform

Funktioner/användningar med ånga:  
När du tillagar maten i hålade tillagningskärl ska du sätta in glasformen på falshöjd 1.

Vätska som droppar ner kan då samlas upp och lätt tas bort.

Kondensatet kan inte ångas bort ordentligt om glasformen står direkt på botten.  
Skjut in glasformen på falshöjd 1.

Funktion MV :


Använd **alltid** glasformen på falshöjd 1, även som avställningsyta för mindre former.

## 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.

# Första gången produkten används

## 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 lek-saker). Detta kan orsaka tillfälliga eller fullständiga störningar i anslutningen. Av denna anledning kan en ständig åtkomst till de befintliga funktionerna inte garanteras.

## Tillgänglighet Miele@home

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

Servicetjänsten för Miele@home finns inte i alla länder.

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

## Appen Miele

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



# Första gången produkten används

---

## Grundinställningar

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



Risk för skador på grund av varma ytor.


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.

## Avaktivera avkänningen av skåpluckan

Om ångugnen är inbyggd bakom en skåplucka måste avkänningen av skåpluckan ovillkorligen aktiveras.

- Välj Inställningar  | Frontigenkänning | På.

## 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

- Ta ut vattenbehållaren.
- Ta bort skvalpskyddet.
- Skölj ur vattenbehållaren för hand.

## Rengör tillagningsutrymme/tillbehör

- Ta ut alla tillbehör ur tillagningsutrymmet.
- Rengör dem för hand eller i diskmaskin.

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.

# Första gången produkten används

---


## 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 spolas också vatten genom ångugnen.

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

Destillerat vatten eller vatten och andra vätskor med kolsyra kan skada ångugnen.





Använd **endast färsk, kallt dricksvatten** (under 20 °C).

- Ta ut vattenbehållaren och fyll på vatten upp till maxmarkeringen.
- Skjut in vattenbehållaren.
- Starta ångugnen med driftläget 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").

## 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

# Inställningar

Menypunkt	Möjliga inställningar
Snabb-MV	Effekt Tillagningstid
Popcorn	Tillagningstid
Varmhållning	Ångkokning På   Av* MV På   Av*
Ångreducering	På* Av
Förvalda temperaturer	
Förvalda effekter	
Vattenhårdhet	1 °dH   ...   21 °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


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

\* Fabriksinställning

# Inställningar

---

## 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 närhetssensorn 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.

## 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.

# Inställningar

---

## 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 närhetssensorn även när ångugnen är avstängd.
- Av  
Oberoende av inställningen Tid | Visning reagerar touchknapparna och närhetssensorn endast när ångugnen är påslagen samt en stund efter det att ångugnen har stängts av.



## Ljudstyrka

### Ljudsignaler

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

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).

# Inställningar

---

## Snabb-MV

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

- Effekt

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

- Tillagningstid

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

## Popcorn

För en snabb start av mikrovågsfunktionen för att poppa popcorn är en mikrovågseffekt på 850 W och en tillagningstid på 2:50 minuter förinställd.

Detta stämmer överens med de flesta anvisningar som finns på olika popcornförpackningar.

Du kan ställa in en tillagningstid på maximalt 4 minuter.

Mikrovågseffekten är fast inställd och kan inte ändras.

## Varmhållning

Med funktionen Varmhållning kan du hålla maten varm efter tillagningen. Maten hålls varm med en förinställd temperatur eller mikrovågseffekt i maximalt 15 minuter. Varmhållningen kan avbrytas genom att öppna luckan eller trycka på touchknapparna.

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

## Ångtillagning

- 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.

## Mikrovågsfunktion

- På  
Funktionen Varmhållning är aktiverad. Om maten tillagas med mikrovågseffekt på minst 450 W och en tillagningstid på minst 10 minuter aktiveras denna funktion efter cirka 5 minuter. En mikrovågseffekt på 150 W håller maten varm.
- Av  
Funktionen Varmhållning är avaktiverad.

## Ångreducering

- På  
Om du har lagat mat på minst 80 °C så kommer luckan till ångugnen att öppnas lite grand strax innan tillagningen är färdig. Denna funktion gör så att inte så mycket ånga kommer ut när du öppnar luckan. Luckan stängs igen automatiskt.
- Av  
När ångreduceringen är avstängd så stängs också funktionen Varmhållning av. När ångreduceringen är avstängd kommer det ut mycket ånga när luckan öppnas.

# Inställningar

---

## 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*.

## Förvalda effekter

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

Du kan ändra de föreslagna effekterna för driftläget MV  och driftläget Snabbtillagning .

När du har öppnat menypunkten visas listan med driftlägena med respektive föreslagna effekt.

- MV :  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,  
600 W, 850 W, 1 000 W
- Snabbtillagning :  
80 W, 150 W, 300 W

- Välj önskat driftläge.
- Ändra den föreslagna effekten.
- Bekräfta med *OK*.

## 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  $\text{Ca}^{2+}$  eller ppm (mg  $\text{Ca}^{2+}$ /l).

Du kan ställa in hårdhetsgrad mellan 1 °dH och 70 °dH. Vid leverans är hårdhetsgrad 21 °dH inställd.

■ Ställ in den lokala vattenhårdheten.

■ Bekräfta med *OK*.

Vattenhårdhet		Kalciumnivå mg/l $\text{Ca}^{2+}$ eller ppm (mg $\text{Ca}^{2+}$ /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
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14

Vattenhårdhet		Kalciumnivå mg/l $\text{Ca}^{2+}$ eller ppm (mg $\text{Ca}^{2+}$ /l)	Inställning
°dH	mmol/l		
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 Mobile-Start.

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 knapp-  
en 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.

## 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.

SuperVision-funktionen 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.
- Förvalda effekter  
Alla ändrade mikrovågseffekter återställs till fabriksinställningar.


## Drifttimmar (totalt)

Genom att välja Drifttimmar (totalt) kan du se ångugnens totala antal drifttimmar.

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	Förprogram- merat värde	Område
Tillagningsfunktioner		
Ångkokning	100 °C	40–100 °C
MV	1000 W	80–1000 W
Snabbtillagning	300 W 100 °C	80–300 W 80–100 °C
Sous-vide	65 °C	45–90 °C
Eco-ångkokning	100 °C	40–100 °C
Automatikprogram		
Special		
Uppvärmning		
Ångkokning	100 °C	80–100 °C
MV	450 W	450–1000 W
Upptining		
Ångkokning	60 °C	50–60 °C
MV	150 W	80–150 W
Förvälla	–	–
Konservering	90 °C	80–100 °C
Jäsa vetedeg	–	–
Tillagning meny	–	–
Desinfektera porslin	–	–
MyMiele		
Egna program		
Inställningar		
Skötsel		
Avkalkning		
Blötläggning		

# Användning

- Slå på ångugnen.

Huvudmenyn visas.

- Om du ska använda ett driftläge med ånga ska du fylla på och skjuta in vattenbehållaren.

Destillerat vatten eller vatten och andra vätskor med kolsyra kan skada ångugnen.

Använd **endast färsk, kallt dricksvatten** (under 20 °C).

- Ställ in maten i tillagningsutrymmet.
- Välj Tillagningsfunktioner .
- Välj önskat driftläge.

Driftläget visas. Beroende på vilket driftläge som valts så visas effektförslag, tillagningstid och temperaturförslag efter varandra.

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

Du kan ändra de föreslagna värdena i efterhand genom att välja respektive värde eller ändra Timer.


- Starta tillagningen i driftlägen **utan** mikro med *OK*.
- Starta tillagningen i driftlägen **med** mikrovågsfunktion med *Start*.

I alla driftlägen visas de inställda värdena och tillagningen startar.

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

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

- Beroende på tillagning väljer du *avsluta* eller *Stäng* (beroende på driftläge).

 Risk för skador på grund av het ånga.

När du öppnar luckan vid ångtillagning kan det 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.
- Stäng av ångugnen.



## Rengöra ångugnen



Risk för skador på grund av varmt vatten.

Efter en tillagning med ånga finns det fortfarande varmt restvatten i vattenbehållaren som du kan bränna dig på. Se till att vattenbehållaren inte välter omkull när du tar ut och skjuter in den i ångugnen.

- Ta vid behov ut vattenbehållaren.
- Ta ur skvalpskyddet och töm vattenbehållaren.
- Rengör och torka ur hela ångugnen så som beskrivs i avsnittet "Rengöring och skötsel".

Se till att skvalpskyddet hakar i ordentligt när du sätter på det.

- Stäng luckan först när det är helt torrt i tillagningsutrymmet.

## Fylla på vatten

Om det finns för lite vatten i behållaren under tillagningen ljuder en signal och ett meddelande om att du ska fylla på vatten visas.

- Ta ut vattenbehållaren och fyll på vatten.
- Skjut in vattenbehållaren.

Tillagningen fortsätter.

## Ändra värden och inställningar för en tillagning

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

Beroende på vald funktion kan följande inställningar ändras:

- Temperatur
- Effekt
- Tillagningstid
- Klar kl.
- Start kl.

## Ändra temperatur

Med Inställningar | Förvalda temperaturer kan temperaturförslaget anpassas till dina egna matlagingsvanor.

- Tryck på temperaturvisningen.
- Ändra börtemperaturen.
- Bekräfta med *OK*.

Tillagningen fortsätter med den ändrade börtemperaturen.

# Användning

## Ändra mikrovågseffekt

Med Inställningar | Förvalda effekter kan den förprogrammerade effekten anpassas permanent till dina egna matlagningssvanor.

- Tryck på visningen av mikrovågseffekten.
- Ändra mikrovågseffekten.
- Välj Start.

Tillagningen fortsätter med den ändrade mikrovågseffekten.

## Ställa in tillagningstider

Tillagningsresultatet kan bli lite sämre om det tar för lång tid för tillagningen att starta efter att maten satts in i ugnen. Färska livsmedel kan ändra färg och till och med bli förstörda. 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 tillagningar.

- Tillagningstid  
Du ställer in den tid som behövs för att tillaga maten. Efter denna tid stängs ugnsvärmen av automatiskt. Den maximala tillagningstiden som kan ställas in beror på vald funktion.
- Klar kl.  
Du bestämmer en tidpunkt som du vill att programmet ska sluta på. Ugnsvärmen stängs av automatiskt vid denna tidpunkt.

- Start kl.  
Denna funktion visas i menyn först när du har ställt in Tillagningstid eller Klar kl.. Med Start kl. anger du en tidpunkt när tillagningen ska starta. Ugnsvärmen startar automatiskt vid denna tidpunkt.

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


Vid tillagning med ånga börjar tillagningstiden att räkna ner först när den inställda temperaturen har uppnåtts.

Om du tillagar mat på cirka 80 °C kommer strax innan tillagningen är klar Ångreducering att visas och luckan öppnas automatiskt lite grann.

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


Innan en ny tillagning kan startas måste den automatiska lucköppnaren dras tillbaka till utgångsläget. Tryck inte in den manuellt eftersom den kan ta skada då.

## 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 tillagningen i driftlägen med mikrovågsfunktion

Du kan avbryta en tillagning i driftlägena MV  och Snabbtillagning  och stoppa tillagningstiden.

När tillagningstiden pågår så visas Stopp nere till höger i displayen.

- Välj Stopp.

Tillagningen avbryts och tillagningstiden stoppas.

Start är grönmarkerat.

- Välj Start.


Tillagningen fortsätter och tillagningstiden räknas ner.

# Användning

---


## Avbryta tillagningen i driftlägen med ånga

När du öppnar luckan avbryts en tillagning på driftlägen med ånga. Belysningen i ugnsutrymmet släcks. Inställda tillagningstider sparas.

 Risk för skador på grund av het ånga.

När du öppnar luckan kan det sippra ut mycket het ånga. 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 tillagningsutrymmet, ugnsstegarna, tillbehören och maten.

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

Var försiktig när du sätter in och tar ut tillagningskärlet så att du inte spiller maten.

När du stänger luckan fortsätter tillagningen.

När luckan har stängts utförs en tryckutjämning under vilken ett visslande ljud kan uppstå.

Först följer en ny uppvärmningsfas och den stigande temperaturen visas. När den inställda temperaturen har uppnåtts räknas resttiden ner.

Tillagningen avslutas i förtid om du öppnar luckan under den sista minuten.

## **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.

## **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*.


## Snabb-MV och Popcorn

---

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


Använd alltid glasformen.

### Snabb-MV


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

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

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

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


Resttiden som räknas ner visas i displayen.

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

När tillagningstiden är slut visas Klar och en signal hörs.

- Välj Stäng.  
Huvudmenyn visas.

## Popcorn

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


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

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

Följ tillagningstiden som tillverkaren anger på förpackningen. Ändra den förinställda tiden vid behov.

- Välj touchknappen .

Resttiden som räknas ner visas i displayen.

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

Engångsförpackningar av papper eller annat brännbart material kan användas och skada ångugnen.

Ha uppsikt över ångugnen under tillagningen och läs anvisningarna på förpackningen.

När tillagningstiden är slut visas Klar och en signal hörs.

- Välj Stäng.

Huvudmenyn visas.

## 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.

### Tillagningskäril

#### Tillagningskäril

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

Använd om möjligt hålade tillagningskäril. Ångan når då livsmedlet från alla sidor och tillagningen blir jämn.

#### Egna tillagningskäril

Du kan använda egna tillagningskäril. Tänk då på följande:

- Tillagningskärilet måste tåla höga temperaturer (upp till 100 °C) och ånga. Om du vill använda tillagningskäril av plast ska du kontrollera med tillverkaren att det är lämpligt.
- Tjockare käril, till exempel av porslin, 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 tillagningskärilet på det inskjutna gallret, inte på botten.
- Det måste vara lite avstånd mellan den översta delen av tillagningskärilet och ångugnens tak så att tillräckligt mycket ånga kan komma in.

#### Glasform

När du tillagar maten i hålade tillagningskäril ska du sätta in glasformen på falshöjd 1. Vätska som droppar ner kan då samlas upp och lätt tas bort.

Kondensatet kan inte ångas bort ordentligt om glasformen står direkt på botten.  
Skjut in glasformen på falshöjd 1.



## Falshöjd

Du kan placera tillagningskärlet och gallret på valfri höjd. Det är även möjligt med tillagning på flera falshöjder samtidigt. I dessa fall ändras inte tillagnings-tiden.

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 glasformen mellan höjdens hållare så att de inte tippar omkull.

## Djupfrysta livsmedel

Vid tillagning av djupfrysta livsmedel är uppvärmningstiden längre än för färska 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

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

# Ångkokning


---

## 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.

## 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

# Ångkokning

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 halverad delad i fyra delar	27–29 21–22 16–18
Mestadels fast potatis, skalade hela halverade delade i fyra delar	25–27 19–21 17–18
Mjölig potatis, skalade hela halverade delade i fyra delar	26–28 19–20 15–16
Kålrabbi, skuren i stavar	6–7
Pumpa, tärnad	2–4
Majskolvar	30–35
Mangold, skuren	2–3
Paprika, tärnad eller i strimlor	2

# Ångkokning

Grönsaker	🕒 [min]
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
Socketärter	5–7

🕒 Tillagningstid

# Ångkokning

---

## 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.

### Tillagningskär

Smörj det hålade tillagningskärlet.

### Falshöjd

Om du tillagar fisk i hålade tillagningskärlet samtidigt som du tillagar andra livsmedel i andra tillagningskärlet undviker du att smakerna överförs av neddroppande vätska genom att du skjuter in fisken direkt ovanför uppsamlingskärlet eller glasformen (beroende på modell).

## 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.

## 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 soppsgrönsaker 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 skinnet på fisken. Fisk som lämpar sig bra för blåkokning är karp, forell, ål och lax.

## Inställningar

Automatikprogram  Auto | Fisk | ... |

eller

Tillagningsfunktioner  | Ångkokning

Temperatur: se tabell

Tillagningstid: se tabell

# Ångkokning

Fisk	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Ål	100	5–7
Abborre	100	8–10
Guldspardifilé	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



## Kött

### Färskt kött

Förbered köttet som vanligt.

### Djupfrysta livsmedel

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

### Förbereda kött

Kött som ska brynas och sedan fräsas, till exempel gulasch, måste brynas på häll/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 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 | ... |

eller

Tillagningsfunktioner  | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

# Ångkokning

Kött	🕒 [min]
Märgpipa, täckt med vatten	110–120
Fläsklägg	135–140
Kycklingbröstfilé	8–10
Lägg	105–115
Högrev, 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

## 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 häller sedan riset i tillagningsbehållaren. Sedan mäter du önskad mängd vätska (se tabell) med mätbägaren och häller den över riset.

Se till att riset fördelas jämnt i tillagningsbehållaren.

## Inställningar



Automatikprogram  | Ris | ... | Ångkokning


eller

Tillagningsfunktioner  | Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

 :  Förhållande mellan ris och vätska,  
 tillagningstid

# Ångkokning

## 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  Auto | 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

## 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.

### Färsk mat

Färsk pasta, till exempel från kyldisken, måste inte svälla. Tillaga den i ett insmört, 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
<b>Torr pasta, täckt med vatten</b>	
Tagliatelle	14
Soppnudlar	8

🕒 Tillagningstid

# Ångkokning

## 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.

**Linsor.** 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]
<b>Böner</b>	
Kidneyböner	55–65
Röda böner (azukiböner)	20–25
Svarta böner	55–60
Pintoböner	55–65
Vita böner	34–36
<b>Ärtor</b>	
Gula ärtor	40–50
Gröna ärtor, skalade	27

🕒 Tillagningstid

Ej blötlagda		
	Förhållande baljväxter:vätska	🕒 [min]
<b>Böner</b>		
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
<b>Linser</b>		
Bruna linser	1 : 2	13–14
Röda linser	1 : 2	7
<b>Ärtor</b>		
Gula ärtor	1 : 3	110–130
Gröna ärtor, skalade	1 : 3	60–70

🕒 Tillagningstid

# Ångkokning

## 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]
<b>Storlek S</b> löskokt mjukkokt hårdkokt	 3 5 9
<b>Storlek M</b> löskokt mjukkokt hårdkokt	 4 6 10
<b>Storlek L</b> löskokt mjukkokt hårdkokt	 5 6–7 12
<b>Storlek XL</b> löskokt mjukkokt hårdkokt	 6 8 13

 Tillagningstid



## 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

# Ångkokning

---

## 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

## 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 färsk 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

# Ångkokning

## 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 uppsamlingskärlet eller glasformen (beroende på modell). På detta sätt undviker du att smak eller färg överförs genom droppande 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 tillagnings-temperaturen 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

### 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 färska 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 intensivare vid vakuumbtillagning. 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 vakuumpåsar med rätt storlek. Om påsen är för stor kan det bli kvar för mycket luft i den.
  - Om du vill tillaga flera livsmedel i en vakuumpåse så lägger du livsmedlen bredvid varandra i påsen.
  - Om du vill tillaga flera livsmedel i flera vakuumpåsar så lägger du påsarna bredvid varandra på gallret.
  - Tillagningstiderna beror på hur tjockt det som tillagas är.
  - Låt luckan vara stängd under tillagningen. Om du öppnar luckan förlängs tillagningsprocessen vilket kan leda till andra tillagningsresultat.
- Temperatur och tillagningstid i sous-vide-recepten stämmer inte alltid 1:1. Anpassa inställningarna till just din önskade tillagningsgrad.
  - Vid tillagning på låg temperatur och längre tillagningstid kan det bli mer vatten i tillagningsutrymmet. Tillagningsresultatet påverkas inte av detta.
  - Vid en hög temperatur och/eller en lång tillagningstid kanske vattnet tar slut. Kontrollera därför då och då om det dyker upp ett meddelande i displayen.

### 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 funktion 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.
- Skjut in glasformen på falshöjd 1.
- 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 temperaturförslag om det behövs.
- Bekräfta med OK.
- Om det behövs gör du ytterligare inställningar (se kapitlet "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		
<b>Fisk</b>				
Kabeljofilé, 2,5 cm tjock		x	54	35
Laxfilé, 2–3 cm tjock		x	52	30
Marulofilé		x	62	18
Gösfilé, 2 cm tjock		x	55	30
<b>Grönsaker</b>				
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
<b>Frukt</b>				
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
<b>Övrigt</b>				
Böner, vita, blötlagda i förhållande 1 : 2 (böner : vätska)		x	90	240
Räkor, skalade och rensade		x	56	19–21
Ägg, hela			65–66	60
Pilgrismusslor, 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*	genom- stekt*	
<b>Kött</b>					
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]		🕒 <sup>2</sup> [min]
	medium <sup>1</sup>	genomstekt <sup>1</sup>	
<b>Kött</b>			
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
<b>Grönsaker</b>			
Blomkålsbuketter, medel till stora <sup>3</sup>	85		15
Kålrabbi i skivor <sup>3</sup>	85		10
<b>Frukt</b>			
Ananas, i stavar	85		10
<b>Övrigt</b>			
Böner, vita, blötlagda i förhållande 1 : 2 (böner : vätska)	90		10
Schalottenlök, hel	85		10

🌡️ Temperatur, 🕒 tid


<sup>1</sup> Tillagningsgrad

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

<sup>2</sup> Tiderna gäller för vakuumförpackade livsmedel med en utgångstemperatur på cirka 5 °C (kylskåpstemperatur).

<sup>3</sup> Värm bara upp i sås.

## Värmning med ånga

För att värma upp sous-vide-tillagade 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

Antalet tallrikar eller tillagningskärl påverkar inte tiden.

Den tid som anges i tabellen gäller för en genomsnittlig portion per tallrik. Förläng tiden om du tillagar större mängder.


### Tips

- Värm inte upp stora bitar som hela stekar utan gör det portionsvis.
- Halvera kompakta bitar som till exempel fyllda paprikor, rullader eller potatisbollar.
- Värm upp såser separat. Undantaget är maträtter som är tillagade i sås (som exempelvis gulasch).
- Täck därför alltid över maten vid uppvärmning. På så sätt undviker du att ånga kondenserar på porslinet.
- Observera att panerade livsmedel, till exempel schnitzel, inte förblir spröda.

## Värma livsmedel

- Täck över maten som ska värmas upp med en tallrik eller folie som är temperaturbeständig (upp till 100 °C) och tål ånga.
- Ställ maten på gallret eller i ett tillagningskärl.

### Inställningar

Special  | Uppvärmning | Ångkokning eller

Tillagningsfunktioner  | Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

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	⌚* [min]
<b>Grönsaker</b>	
Morötter Blomkål Kålrabbi Bönor	6–7
<b>Tillbehör</b>	
Pasta Ris	3–4
Potatis, halverad på längden	12–14
Klöße (ung. potatisbollar)	15–17
<b>Kött och fågel</b>	
Stek i skivor, 1,5 cm tjocka Rullader, skurna i skivor Gulasch Lammragu	5–6
Königsberger Klopse	13–15
Kycklingschnitzel Kalkonschnitzel	7–8
<b>Fisk</b>	
Fiskfilé, 2 cm tjock	6–7
Fiskfilé, 3 cm tjock	7–8
<b>Portionsuppvärmning</b>	
Spagetti, tomatsås	13–15
Skinkstek, potatis, grönsaker	12–14
Fylld paprika (halverad), ris	13–15
Kycklingfrikassé, ris	7–8
Grönsakssoppa	2–3
Bisque	3–4

## Specialprogram

Livsmedel	🕒* [min]
Klar soppa	2–3
Gryta	4–5


🕒 tid

\* Tiderna gäller för livsmedel som värms upp på en tallrik och täcks över med en tallrik.

# Specialprogram

## Upptining med ånga

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 utjämningen.

## 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 uppsamlingskärlet eller glasformen (beroende på modell) vid upptining av livsmedel som droppar i ett hålat tillagningskärl, 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 isär efter halva upptiningstiden.
- Frys inte in upptinade eller delvis upptinade livsmedel igen.
- Djupfrysta färdigrätter tinas enligt anvisningarna på förpackningen.

## Inställningar

Special  | Upptining | Ångkokning 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.

<b>Frysta rätter</b>	<b>Mängd</b>	<b>🌡️ [°C]</b>	<b>🕒 [min]</b>	<b>⌚ [min]</b>
<b>Mjölksprodukter</b>				
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
<b>Frukt</b>				
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
<b>Grönsaker</b>				
Blockfrysta	300 g	60	20–25	10–15
<b>Fisk</b>				
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
<b>Färdigrätter</b>				
Kött, grönsaker, tillbehör/ grytor/soppor	480 g	60	20–25	10–15
<b>Kött</b>				
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

# Specialprogram

<b>Frysta rätter</b>	<b>Mängd</b>	<b>🌡️ [°C]</b>	<b>🕒 [min]</b>	<b>⌚ [min]</b>
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
<b>Fågel</b>				
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
<b>Bakverk</b>				
Smör-/vetedegskakor	–	60	10–12	10–15
Sockerkaka	400 g	60	15	10–15
<b>Bröd/småfranska</b>				
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

## 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 drop-pa 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").

# Specialprogram

---

## 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 gallret på falshöjd 1.
- Ställ glasburkarna på gallret. De enskilda glasburkarna får inte komma åt varandra.

## Inställningar

Special  | Konservering

eller

Tillagningsfunktioner  | Ångkokning 

Temperatur: se tabell

Konserveringstid: se tabell

## Specialprogram

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

# Specialprogram

---

## Jäsa vetedeg

- Gör en deg enligt receptet.
- Ställ degbunken, utan något ovanpå, på det insatta gallret.

### Inställningar

Special  | Jäsa vetedeg

Tid: enligt recept

eller

Tillagningsfunktioner  | Ångkokning 

Temperatur: 40 °C

Tid: enligt receptangivelser

## 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

## Tillagning meny – automatisk

Vid automatisk meny tillagning 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 meny tillagning.

## Använda specialfunktionen 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.

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

■ Om livsmedel som droppar eller färgar av sig ska tillagas i tillagningskärlet med hål, ska dessa ställas in direkt över glasformen. 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", "Meny tillagning – manuell".

# Specialprogram

---

## Värma fuktiga handdukar

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

### Inställningar

Automatikprogram  Auto | Special | Värma fuktiga handdukar

eller

Tillagningsfunktioner  | Ångkokning

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 på gallret.

### Inställningar

Automatikprogram  Auto | Special | Smälta gelatin

eller

Tillagningsfunktioner  | Ångkokning

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: 1 minut



## 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)

## 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 tillagningskärllet eller porslignet 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

# Specialprogram

---

## 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 yoghurtstorer 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 hållat 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 i 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 grymig:

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

## 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 tillagningskärllet 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, ett uppsamlingskärl eller en glasform (beroende på modell) under tillagningskärllet för att samla upp saften.

### Inställningar

Tillagningsfunktioner  | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tid: 40–70 minuter

# Specialprogram

## Skålla livsmedel

- Skär ett kryss vid stjälken på livsmedel som tomat, nektariner och liknade. Då blir det enklare att ta bort skallet.
- Lägg livsmedlet i ett hålat tillagningskär.
- Mandlar ska sköljas av med kallt vatten direkt efter att de tagits ut ur ångugnen. Annars kommer de inte gå att skala.

### Inställningar

Tillagningsfunktioner  | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tid: se tabell

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

🕒 Tid

## 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  | Frukt | Äpplen | Hel eller

Tillagningsfunktioner  | Ångkokning

Temperatur: 50 °C

Konserveringstid: 5 minuter

## Tillaga ägggrätter

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

### Inställningar

Tillagningsfunktioner  | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 4 minuter

# Snabbtillagning

Du kan tina upp, värma upp och tillaga mat med en kombination av ånga och mikrovågsfunktion på driftläge Snabbtillagning .




Under uppvärmningsfasen värms tillagningsutrymmet först upp till den inställda temperaturen med ren ångdrift. När denna temperatur uppnås aktiveras mikrovågsfunktionen, så att både ånggeneratoren och magnetronen är aktiverade under hela tillagningsfasen.




Som i ren ångdrift börjar tillagningstiden att räkna ner först när den inställda temperaturen har uppnåtts.

Fördelarna med det kombinerade driftläget Snabbtillagning  att maten

- tillagas snabbare än om man endast använder ångtillagning
- inte lagas för länge eller blir torr som den kan bli med bara mikrovågsfunktion
- kan tinas upp och lagas i samma process
- inte behöver röras om under tiden.

## Upptining och uppvärmning på driftläget snabbtillagning

	 [W]	 [min]	 [°C]	Tillagningskärl
<b>Portionsuppvärmning<sup>1,2</sup></b>				
Pasta med tomatsås, 400 g (förhållande 5 : 3)	300	7–8	90	Djup tallrik
Frikadeller med potatismos och rödkål, 450 g	300	11	85	Djup tallrik
<b>Upptining och uppvärmning<sup>1,2</sup></b>				
Djupfrysta grytor/soppor, 250 g	300	10–11	95	Skål
Djupfrysta grytor/soppor, 500 g	300	15–16	90	Skål

 mikrovågseffekt,  tid,  temperatur

<sup>1</sup> Använd **inte** något lock.

<sup>2</sup> Ställ in maten på glasformen på falshöjd 1.

# Snabbtillagning

## Koka potatis med skal (fast)

- Skjut in glasformen på falshöjd 1.
- Lägg de sköljda potatisarna med skal bredvid varandra i ett hålat tillagningskärl.

### Inställningar



Automatikprogram  Auto | Grönsaker | Potatis | Potatis med skal | Fast | ... | Snabbtillagning

eller

Tillagningsfunktioner  | Snabbtillagning

Mikrovågseffekt/temperatur: 80 W + 100 °C

Tillagningstid: se tabell

Potatisstorlek	Mängd		 [min]
liten (40–60 g)	200 g (4 st.)	2	15
	600 g (12 st.)	2	18
	1000 g (20 st.)	2	21
medel (90–110 g)	200 g (2 st.)	2	18
	600 g (6 st.)	2	21
	1000 g (10 st.)	2	24
stor (140–160 g)	300 g (2 st.)	2	22
	600 g (4 st.)	2	25
	900 g (6 st.)	2	29

 falshöjd,  tillagningstid

## Koka 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.

## 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 | ... | Snabbtillagning

eller

Tillagningsfunktioner  | Snabbtillagning

Mikrovågseffekt/temperatur: se tabell

Tillagningstid: se tabell


	Förhållande ris : vätska	Tillsats	 1	 [W]	 [min]	 [°C]
Basmatiris	1 : 2	Salt	2	300	9	100
Matris, parboiled	1 : 2	Salt	2	150	17	100
Risgrynsgröt	1 : 3	Socket <sup>1</sup>	2	150	21	100

<sup>4</sup> falshöjd,  mikrovågseffekt,  tillagningstid,  temperatur

<sup>1</sup> Tillsatt efter tillagningen.

## Upptining och uppvärmning med mikrovågsfunktion

För att tina eller värma upp mat rekommenderar vi i allmänhet följande mikrovågs-effekter:

 [W]	Upptining
80	Känsliga livsmedel: smör, gräddtårter, bakverk med smörkräm och ost
150	Alla andra livsmedel
Uppvärmning	
450	Barnmat
600	Olika livsmedel, djupfrysta färdigrätter som inte ska brynas
850	
1 000	Drycker

 Mikrovågseffekt


Tiden som krävs för uppvärmning beror på typen av mat, mängd och utgångstemperatur. Tiderna finns i tabellerna på följande sidor.



# Upptining och uppvärmning med mikrovågsfunktion

## Upptining

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

 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 utjämningsstadiet.

## Tips

- Ta ut det djupfrysta livsmedlet ur förpackningen och tina upp det på glasformen. Vid stora mängder mat ska du lägga den frysta maten i ett mikrovågsanpassat kärl och ställa den på glasformen.
- Djupfrysta färdigrätter kan du tina upp och värma samtidigt. Följ det som står på förpackningen.

## Tina upp djupfrysta livsmedel

Använd endast tillagningskärl som är lämpade för mikrovågsugn.

- Ställ den djupfrysta maten på glasformen på fälshöjd 1.
- Täck över den djupfrysta maten vid behov.
- Välj Special .
- Välj Upptining | MV.
- Ändra den föreslagna effekten och upptiningstiden om det behövs.
- Välj Start.

- Under upptiningen:  
Rör om, vänd eller fördela om maten.  
Rör de yttre skikten mot mitten, eftersom kanterna värms snabbare.

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

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

## Alternativa inställningar

Tillagningsfunktioner  | MV 

Mikrovågseffekt: se tabell

Upptiningstid: se tabell

Utjämningsstid: se tabell

## Hänvisning till tabell




Beakta angivna mikrovågseffekter, tider och utjämningsstider. De tar hänsyn till typen av mat, mängd och utgångstemperatur.

## Välja tid




- Vi rekommenderar att du väljer en tid mellan den kortaste och längsta tiden som anges.

# Upptining och uppvärmning med mikrovågsfunktion

## Upptining med mikrovågsfunktionen

Frysta rätter	Mängd	 [W]	 [min]	 [min]	Rör om/ vänd/ omplacera	Täck- skydd
<b>Mjölksprodukter</b>						
Grädde	250 ml	80	14	10–15	var 5:e minut	ja
Smör	250 g	80	12–14	5–10	efter halva tiden	ja
Ostskivor	250 g	80	6–7	10–15; Ostskivor, separera- de	efter 3 minuter	nej
Mjök	500 ml	150	22–23	5–10	2 gånger efter var 7:e minut	ja
<b>Kakor/bakverk</b>						
Sandkaka (1 stycken)	100 g	150	1–2	5–10	–	ja
Sandkaka (1 stycken)	300 g	150	3–4	10–15	efter halva tiden	ja
Fruktkaka (3 stycken)	3 x 100 g	150	9–10	10–15	efter 5 minuter	ja
Smörkaka (3 stycken)	3 x 100 g	150	5–6	10–15	efter halva tiden	ja
Gräddtårta/krämtårta (1 stycken)	100 g	80	3–4	10–15	–	ja
Gräddtårta/krämtårta (3 stycken)	3 x 100 g	80	5,5–6,5	10–15	efter halva tiden	ja
Småfranska (4 st.)	4 x cirka 50 g	150	4–5	5–10	efter halva tiden	nej
<b>Frukt</b>						
Jordgubbar, hallon	150 g	80	11–12	5–10	efter halva tiden	ja
Vinbär	250 g	80	13–14	5–10	efter halva tiden	ja
Plommon	500 g	150	13–15	5–10	efter halva tiden	ja

## Upptining och uppvärmning med mikrovågsfunktion


Frysta rätter	Mängd	 [W]	 [min]	 [min]	Rör om/ vänd/ omplacera	Täck- skydd
<b>Kött</b>						
Nötfärs	500 g	150 + 80	8–9 + 17–19	10–15	2 gånger efter var 10:e minut	nej
Kyckling	1 000 g	150	25–28	10–15	var 10:e minut	nej
<b>Grönsaker</b>						
Ärtor	250 g	150	9–10	5–10	efter halva tiden	ja
Sparris	250 g	150	11–12	5–10	efter 5 minuter	ja
Bönor	500 g	150	16–17	5–10	2 gånger efter var 5:e minut	ja
Rödkål (portionerbar)	500 g	150	18–19	5–10	2 gånger efter var 5:e minut	ja
Spenat (portionerbar)	300 g	150	14–15	10–15	2 gånger efter var 5:e minut	ja

 mikrovågseffekt,  upptiningstid,  utjämningsstid

# Upptining och uppvärmning med mikrovågsfunktion

## Uppvärmning


Se kapitel "Säkerhetsanvisningar och varningar", avsnitt "Korrekt användning".

 Risk för skador på grund av varm mat.

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

Värm på barnmat i bara 60–70 sekunder på 450 watt.


Speciellt när det gäller barnmat är det viktigt att röra om eller skaka maten, samt provsmaka den, innan du serverar den så inte barnet bränner sig.

 Skaderisk på grund av övertryck i förslutna behållare eller flaskor.

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

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

Risk för skador på grund av varma vätskor.

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

Rör om vätskan innan du värmer eller kokar den.

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

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


# Uptining och uppvärmning med mikrovågsfunktion


## Tips

- Använd alltid ett lock, förutom när du värmer på drycker och panerad mat.
- Observera att livsmedel med en utgångstemperatur på cirka 5 °C (kylskåpstemperatur) tar längre tid att värma än livsmedel på rumstemperatur.
- Om du är osäker på om maten värmts tillräckligt är det bättre att välja en något längre tid.
- Djupfrysta färdigrätter kan du tina upp och värma samtidigt. Följ det som står på förpackningen.

## Värma livsmedel

Använd endast tillagningskärl som är lämpade för mikrovågsugn.

- Ställ in maten som ska värmas på glasformen på falshöjd 1.
- Täck eventuellt över maten.
- Välj Special .
- Välj Uppvärmning | MV.
- Ändra den föreslagna effekten och tiden om det behövs.
- Välj Start.
- Under uppvärmningen:  
Rör om, vänd eller fördela om maten.  
Rör de yttre skikten mot mitten, eftersom kanterna värms snabbare.

 Risk för brännskada på grund av varma ytor.

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

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

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

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

## Alternativa inställningar

Tillagningsfunktioner  | MV 

Mikrovågseffekt: se tabell

Tid: se tabell

Utjämnings tid: se tabell

## Hänvisning till tabell




Beakta angivna mikrovågseffekter, tider och utjämnings tider. De tar hänsyn till typen av mat, mängd och utgångstemperatur.

## Välja tid




- Vi rekommenderar att du väljer en tid mellan den kortaste och längsta tiden som anges.

# Upptining och uppvärmning med mikrovågsfunktion

## Uppvärmning med mikrovågsfunktionen

Livsmedel	Mängd	 [W]	 [minuter]	 [min]	Rör om/ vänd/ omplacera	Täck- skydd
<b>Drycker<sup>1</sup></b>						
Kaffe, dricktemperatur 60–65 °C	1 kopp (200 ml)	1000	1:10–1:20	–	före uppvärmningen	Nej
Mjölk, dricktemperatur 60–65 °C	1 mugg/ kastrull (200 ml)	1000	1:20–1:30	–	före uppvärmningen	Nej
Uppkokning av vatten	1 kopp (125 ml)	1000	1:40–1:50	–	före uppvärmningen	Nej
Nappflaska (mjölk)	cirka 200 ml	450	1:30–1:40	1	före förtäring	Nej
Glögg, dricktemperatur 60–65 °C	1 mugg/ kastrull (200 ml)	1000	1:00–1:10	–	före uppvärmningen	Nej
<b>Livsmedel<sup>2</sup></b>						
Barnmat (rumstemperatur)	1 burk (190 g)	450	1:00–1:10	1	före förtäring	Nej
Kotlett, stekt	200 g	600	4:20–4:50	1	efter halva tiden	Nej
Fiskfilé, stekt	200 g	600	3:50–4:20	1	efter halva tiden	Nej
Stek med sås	200 g	600	4:50–5:20	1	efter halva tiden	Ja
Tillbehör	250 g	600	3:40–4:10	1	efter halva tiden	Ja
Grönsaker	250 g	600	3:50–4:20	1	efter halva tiden och före förtäring	Ja
Steksås	250 g	600	4:10–4:40	1	efter halva tiden och före förtäring	Ja

## Upptining och uppvärmning med mikrovågsfunktion

Livsmedel	Mängd	 [W]	 [minuter]	 [min]	Rör om/ vänd/ omplacera	Täck- skydd
Soppor/grytor	250 g	600	4:00–4:30	1	efter halva tiden och före förtäring	Ja
	500 g	600	7:00–7:30	1	efter halva tiden och före förtäring	Ja

 mikrovågseffekt,  tid,  utjämnings-tid


- 1 Undvik att det kokar över genom att du rör om vätskan innan den värms upp. Vänta minst 20 sekunder efter uppvärmningen innan du tar ut kärlet ur tillagningsutrymmet. Om du vill kan du sätta in en glasstav eller liknande i kärlet under uppvärmningen.
- 2 Tiderna gäller för livsmedel med en initial temperatur på cirka 5 °C. För livsmedel som normalt inte förvaras i kylskåp antas en initial temperatur på cirka 20 °C. Livsmedel ska värmas upp till cirka 70–75 °C (med undantag för barnmat och känsliga såser).

# Automatikprogram

---

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

## Kategorier

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

## Använda automatikprogram

■ Välj Automatikprogram .


Urvalslistan visas.

■ Välj önskad kategori (till exempel Fisk).

Automatikprogrammen som kan väljas i vald kategori visas.


■ Välj önskat automatikprogram.

■ Följ anvisningarna i displayen.

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

## Anvisningar för användning

- Låt ugnen 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.
- Tillagningsgraden visas med en liggande stapel som består av sju segment. Ställ in önskad tillagningsgrad genom att trycka på motsvarande segment.

- 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..
- 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 inte är tillagad enligt dina önskemål när automatikprogrammet är avslutat, väljer du Förlängd tillagning.
- 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  Auto.

Urvalslistan med kategorierna visas.

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

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.

# MyMiele

---

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 
- 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.

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.

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 driftläget.

- 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.

# Egna program

---

## 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.
- Välj önskad meny punkt.

Programmet startar direkt eller vid den valda tidpunkten.

- När programmet är färdigt väljer du Stäng.

## Ändra tillagningssteg

Tillagningsstegen i automatikprogrammen som du har sparat 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 knappsatsen.

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.

# Anvisningar för testinstitut




## Testrätter enligt EN 60350-1 (funktion Ångkokning )



Testrätter	Tillagningskärl	Mängd [g]	 <sup>1</sup>	 <sup>2</sup> [°C]	 [min]
Ångtillförsel					
Broccoli (8.1)	1x DGGL 1/2–40L	300	valfritt	100	3
Ångfördelning					
Broccoli (8.2)	2x DGGL 1/2–40L	max.	valfritt <sup>3</sup>	100	3
Ugnens kapacitet					
Ärtor (8.3)	4x DGGL 1/2–40L	vardera 875	2, 4 <sup>4</sup>	100	5

<sup>1</sup> falshöjd(er), <sup>2</sup> temperatur,  tillagningstid

- Skjut in uppsamlingskärlet eller glasformen (beroende på modell) på falshöjd 1.
- Skjut in testrätterna i tillagningsutrymmet när det är kallt (alltså innan själva uppvärmningsfasen börjar).
- Skjut in 2x DGGL 1/2–40L efter varandra på falshöjden.
- Skjut in 2x DGGL 1/2–40L vardera efter varandra på falshöjderna.
- Testet är slut när temperaturen är 85 °C på det kallaste stället.






## Testrätter meny tillagning<sup>1</sup> (funktion Ångkokning )

Testrätter	Tillagningskärl	Mängd [g]	 <sup>2</sup>	 [°C]	Höjd [cm]	 [min]
Potatis, fast, i fyra delar <sup>3</sup>	1/2 DGGL 40 L	800	4	100	–	17
Laxfilé, djupfryst, intetinat	1/2 DGGL 40 L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Broccolibuketter	1/2 DGGL 40 L	600	3	100	–	4

<sup>1</sup> falshöjd, <sup>2</sup> temperatur,  tillagningstid

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

## Testrätter enligt EN 60705 (driftläge Snabbtillagning <sup>1</sup>)





Testrätter	 <sup>2</sup>	 [W]	 <sup>3</sup> [°C]	 [min]	 <sup>4</sup> [min]	Anmärkning
Marängsmet, 1 000 g (12.3.1)	1	150	80	19–20	120	Porslin: se beskrivning 12.3.1.2 och bilaga B, mått övre kant 250 x 250 mm, tillaga utan lock
Sandkaka, 475 g (12.3.2)	1	300	85	7	5	Porslin: se beskrivning 12.3.2.2 och bilaga B, ytterdiameter övre kant 220 mm, tillaga utan lock

<sup>4</sup> falshöjd,  mikrovågseffekt, <sup>3</sup> temperatur  upptining- eller tillagningstid, <sup>4</sup> utjämningsstid

- 1 Kombinerat driftläge med ångtillagning och mikrovågsfunktion.
- 2 Använd glasformen som avställningsyta.
- 3 Skjut in testrätterna i tillagningsutrymmet när det är kallt (alltså innan själva uppvärmningsfasen börjar).
- 4 Låt testrätten vila i rumstemperatur. Då fördelas värmen bättre i maten.

# Anvisningar för testinstitut

## Testrätter enligt EN 60705 (mikrovågsfunktion )

Testrätter	 <sup>1</sup>	 [W]	 [min]	 <sup>2</sup> [min]	Anmärkning
Marängsmet, 1000 g (12.3.1)	1	450	19–20	120	Porcelain: se beskrivning 12.3.1.2 och bilaga B, mått övre kant 250 x 250 mm, tillaga utan lock
Sandkaka, 475 g (12.3.2)	1	450 + 300	4 + 10–10:30	5	Porcelain: se beskrivning 12.3.2.2 och bilaga B, ytterdiameter övre kant 220 mm, tillaga utan lock
Köttfärs, 900 g (12.3.3)	1	600 + 450	8 + 18–19	5	Porcelain: se beskrivning 12.3.3.2 och bilaga B, mått övre kant 250 x 124 mm, tillaga utan lock, ställ in tillagningskärlet snett i tillagningsutrymmet
Tina nötfärs, 500 g (13.3)	1	150 + 80	8–9 + 17–19	10	Tillagningskärl: se beskrivning 13.3.2 och bilaga B, tina utan lock, vänd efter halva tiden
Hallon, 250 g (A.3.2)	1	80	12–13	3	Behållare: se beskrivning A.3.2.2, tina utan lock

<sup>1</sup> falshöjd,  mikrovågs effekt,  upptining- eller tillagningstid, <sup>2</sup> utjämningsstid

- 1 Använd glasformen som avställningsyta.
- 2 Låt testrätten vila i rumstemperatur. Då fördelas värmen bättre i maten.





Risk för skador på grund av varma ytor.

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

Låt tillagningsutrymmet, ugnsstegarna och tillbehöret svalna av innan du rengör dem.



Risk för skador på grund av elektriska stötar.

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

Använd aldrig ångrengörare för rengöring.

Ytorna kan missfärgas eller ändras om de kommer i kontakt med olämpliga rengöringsmedel.

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

Använd bara vanliga rengöringsmedel som går att köpa i handeln.

Ta bort rester från rengöringsmedlet på en gång.

Använd inte rengörings- eller diskmedel som innehåller alifatiska kolväten. Tätningslisterna kan svälla upp annars.

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.

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

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

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

**Tips!** 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 fönsterputsmedel
- rengöringsmedel för glaskeramikhällar
- hårda, skrubbande svampar och borstar (till exempel disksvampar eller använda svampar som innehåller rester av skurmedel)
- rengöringssvampar för glaskeramiska ytor
- vassa metallskrapor
- stålull
- rostfria stålbollar
- selektiv rengöring med mekaniskt rengöringsmedel
- ugnsgöringsmedel

## 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.

## Rengöra tillagningsutrymmet

Rengör och torka av tillagningsutrymmet, dörrtätningen, uppsamlingsrännan och insidan av luckan efter varje användning.

- 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 därefter ytorna torra med en trasa.

## Rengöra automatisk dörröppnare

Se till att lucköppnaren inte sätts igen av matrester.

- Torka av smuts på lucköppnaren **direkt** med en disksvamp, diskmedel och varmt vatten.
- Torka av med rent vatten efter varje rengöring tills allt rengöringsmedel är borta.

## Rengöra vattenbehållaren

- Ta ut vattenbehållaren efter varje tillagning med ånga.
- Ta bort skvalpskyddet.
- Töm vattenbehållaren.
- Diska vattenbehållaren för hand och torka den sedan på en gång för att undvika att det bildas kalkrester.
- Sätt på skvalpskyddet på vattenbehållaren igen. Se till att skvalpskyddet hakar i ordentligt.

## Rengöra tillbehör

Alla tillbehör kan maskindiskas.

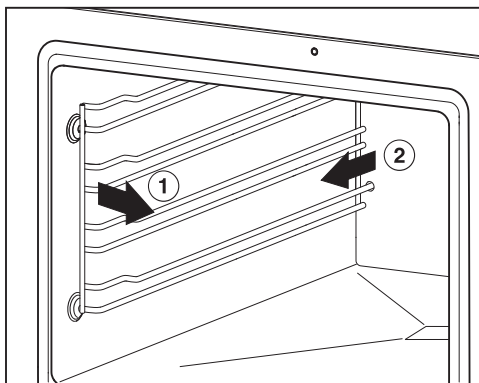
## Rengöra glasform, galler, tillagningskär

- Diska och torka glasform, galler och tillagningskär efter varje användning.
- Ta bort blåaktiga "missfärgningar" på tillagningskärlet med ättika och skölj det under rinnande vatten.

# Rengöring och skötsel

## Rengöra ugnstegar

Gallret går att diska i diskmaskin.



- Dra ut ugnstegarna framtill ur fästena (1) och ta sedan ut dem (2).
- Rengör ugnstegarna i diskmaskin eller med en disksvamp, handdiskmedel och varmt vatten.

**Återmonteringen** sker i omvänd ordning.

- Montera noggrant in ugnstegarna igen.

Om inte ugnstegarna sätts tillbaka korrekt så fungerar inte tipp- och utdragsspärren som den ska.

Ugnstegarna sitter i plastbussningar. Kontrollera om bussningarna är skadade.

Använd inte driftlägen med mikro-vågsfunktion förrän skadade bussningar är utbytta.

## Skötsel

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

### 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 sköljas ur och sedan fyllas på med nytt vatten igen.

- 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 vattenbehållaren.

- Fyll vattenbehållaren med ljummet vatten upp till markeringen  $\text{E}$  och tillsätt 2 Miele avkalkningstabletter.
- Vänta tills avkalkningstabletterna lösts upp.
- Skjut in vattenbehållaren.
- Bekräfta med *OK*.

Resttiden visas. Avkalkningen börjar.

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

Under tiden måste vattenbehållaren sköljas ur två gånger och fyllas med nytt vatten.

- Följ anvisningarna i displayen.

Efter att resttiden är slut visas Klar och en ljudsignal hörs.

- Stäng av ångugnen.
- Ta ut vattenbehållaren och ta av skvalpskyddet.
- Töm och torka ur vattenbehållaren.
- Låt tillagningsutrymmet svalna.
- Torka ur tillagningsutrymmet.
- Stäng luckan först när det är helt torrt i tillagningsutrymmet.

## 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.

Blötläggningen tar cirka 10 minuter.

## Hur du klarar av mindre fel själv

---

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

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

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


### Meddelanden i indikeringarna/displayen

Problem	Orsak och åtgärd
F44	Ett tekniskt fel har uppstått. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Stäng av ångugnen och starta den igen efter några minuter .</li><li>■ Om felmeddelandet fortfarande visas så kontakta Miele service.</li></ul>
<b>I displayen visas ett meddelande som inte finns med i denna tabell.</b>	Ett fel i elektroniken har uppstått. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bryt strömmen till ångugnen under cirka 1 minut.</li><li>■ Om problemet kvarstår när du kopplar på strömmen igen så kontakta Miele service.</li></ul>

## Oväntat beteende

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Tillagningsutrymmet blir inte varmt.</b>	<p>Demoläget är aktiverat. Ångugnen kan visserligen användas men ugnsvärmen fungerar inte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Avaktivera demoläget (se avsnittet “Inställningar” – “Butik”).</li> </ul>
	<p>Tillagningsutrymmet har värmts upp av värmen från en underbyggd mat- och porslinsvärmare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Öppna luckan och låt tillagningsutrymmet svalna.</li> </ul>
<b>Ångugnen växlar inte längre från uppvärmningsfas till tillagningsfas efter flytt.</b>	<p>Vattnets sjudtemperatur har ändrats eftersom den nya uppställningsplatsen skiljer sig minst 300 höjdmeter från den gamla uppställningsplatsen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Genomför en avkalkning för att anpassa sjudtemperaturen (se kapitel “Rengöring och skötsel – Skötsel”).</li> </ul>
<b>Under drift kommer det ut ovanligt mycket ånga eller så kommer det ut ånga på andra ställen än vanligt.</b>	<p>Luckan är inte riktigt stängd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stäng luckan.</li> </ul>
	<p>Luckans tätning sitter inte korrekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tryck fast tätningen igen så att den sitter jämnt runt om.</li> </ul>
	<p>Luckans tätning är skadad, den har till exempel spruckit.</p> <p>Lucktätningen måste bytas ut.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakta Miele service om lucktätningen behöver bytas ut.</li> <li>■ Använd inte någon funktion med mikro förrän lucktätningen är utbytt.</li> </ul>
<b>Funktionerna Start kl. och Klar kl. listas inte.</b>	<p>Temperaturen i tillagningsutrymmet är för hög, till exempel vid programslut.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Öppna luckan och låt tillagningsutrymmet svalna.</li> </ul>
	<p>Vid skötselprogram går det generellt inte att välja dessa funktioner.</p>

## Hur du klarar av mindre fel själv




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

## Ljud

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Under drift och efter att du har stängt av ångugnen kan ljud (ett slags brummande) höras.</b>	Det här ljudet betyder inte att något är fel. Det uppstår när vatten pumpas in eller ut.
<b>Det hörs fläktljud trots att ångugnen är avstängd.</b>	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.
<b>Ett visslande ljud hörs när ångugnen åter tas i drift.</b>	När luckan har stängts utförs en tryckutjämning under vilken ett visslande ljud kan uppstå. Detta innebär inte att ångugnen är trasig.





## Otillfredsställande resultat

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Efter avslutad tid är maten inte tillräckligt varm eller genomlagad i driftläge Mikrovågsfunktion</b>  .	Mikrovågsfunktionen startade inte igen efter ett avbrott. ■ Starta tillagningen igen tills maten är tillräckligt varm eller helt klar.
	En för kort tid ställdes in vid tillagning eller uppvärmning med mikrovågsfunktion. ■ Kontrollera om rätt mikrovågseffekt och tid ställdes in. Ju lägre mikrovågseffekt, desto längre tid.
	Om för lite livsmedel ställs in i ångugnen så anpassar den effekten själv till den aktuella mängden mat. I displayen visas fortfarande effekten som ställdes in i början. ■ Upprepa processen på nytt med en lägre mikrovågseffekt tills maten är helt klar.
<b>Efter uppvärmning eller tillagning med driftläget mikrovågsfunktion</b>  <b>kallnar maten för snabbt.</b>	På grund av mikrovågornas egenskaper alstras värmen först i kanterna på maten, och vandrar sen mot mitten. Om mat värms med en hög mikrovågseffekt kan maten vara varm på utsidan, men fortfarande kall inuti. Temperaturen jämnar ut sig efteråt och maten blir varmare inuti och kallare utanpå. ■ Därför rekommenderas att mat med olika sammansättning, till exempel en meny, värms med en lägre effekt och längre tid.
<b>Popcornen är inte helt klara när du använder Popcorn-funktionen</b>  <b>(mindre än hälften är klara).</b>	Tillagningsutrymmet var för varmt och/eller för fuktigt. ■ Låt tillagningsutrymmet svalna och/eller torka det med en trasa.
	Tillagningstiden var för kort. ■ Ändra den förinställda tiden. Du kan ställa in en tillagningstid på maximalt 4 minuter (se kapitel "Inställningar", avsnitt "Popcorn").

# Hur du klarar av mindre fel själv

## Allmänna problem och tekniska fel

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Ångugnen går inte att starta.</b>	<p>Säkringen har löst ut/slagit ifrån.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Aktivera säkringen (minsta säkring, se typskylten).</li></ul> <p>Ett tekniskt fel har uppstått.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bryt strömmen till ångugnen under cirka 1 minut genom att:<ul style="list-style-type: none"><li>– Slå ifrån den aktuella säkringen/skruva ur smält-säkringen helt eller</li><li>– stänga av jordfelsbrytaren.</li></ul></li><li>■ 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.</li></ul>
<b>Belysningen i tillagningsutrymmet fungerar inte.</b>	<p>Lampan är trasig.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kontakta Miele service om lampan ska bytas ut.</li></ul>
<b>Efter längre tillagningar med mikrofunktion  är det väldigt fuktigt i tillagningsutrymmet.</b>	<p>Ångugnen med mikrovågsfunktion är en komplett ångugn för många olika typer av användning. Tillagningsutrymmet är helt slutet. I en konventionell mikrovågsugn handlar det däremot om ett luftöppet system. På grund av det ångtäta utrymmet så uppstår kondensat på sidoväggarna och insidan av luckan när du använder mikrovågsfunktionen  vid längre tillagningar. Mängden kondensat som bildas beror på hur lång tillagningen är och hur pass mycket vätska maten innehåller som du tillagar.</p>


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 har ett stort utbud av olika tillagningskärl. Dessa är perfekt anpassade till Miele produkter vad gäller funktion och mått. Detaljerad information om enskilda produkter finns på Miele's hemsida.


Tillagningskärl är **inte** lämpligt för användning i driftläget MV .

- hålade tillagningskärl i olika storlekar
- tillagningskärl utan hål i olika storlekar

### Rengöringsmedel och vårdande medel

- Avkalkningstabletter (6 st.)
- Mikrofibertrasa för att ta bort fingeravtryck och lättare smuts

### Övrigt

Gallret ska **inte** användas i driftläge MV .

- Galler
- Glasform

## Miele service

---

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

### Få hjälp vid eventuella störningar

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

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

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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


Typskylten sitter i utrymmet för vattenbehållaren. Modellbeteckning och tillverkningsnummer hittar du även på den lilla skylten som du ser på frontramen när luckan är öppen.

### Mieles garanti

Garantitiden för produkten är två år.

Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

## 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.

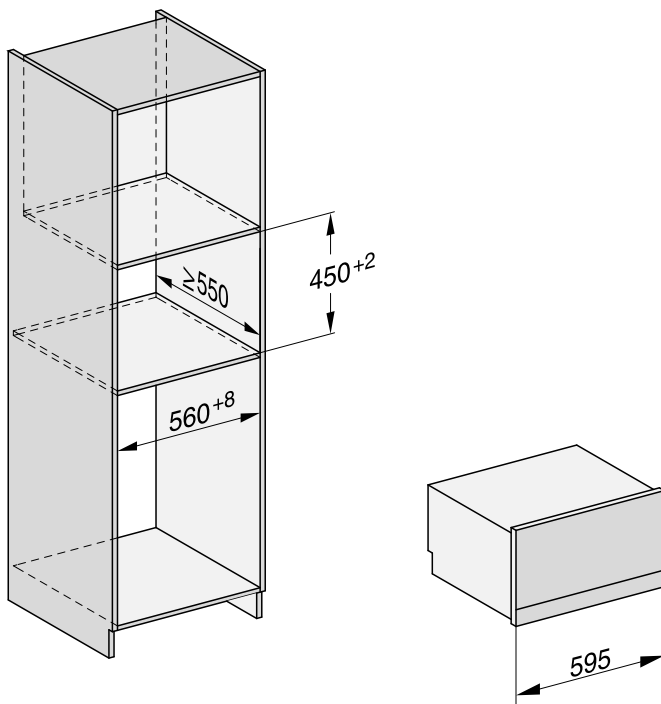
# Installation

## Inbyggnadsmått

Alla mått är angivna i mm.

## Inbyggnad i ett högskåp

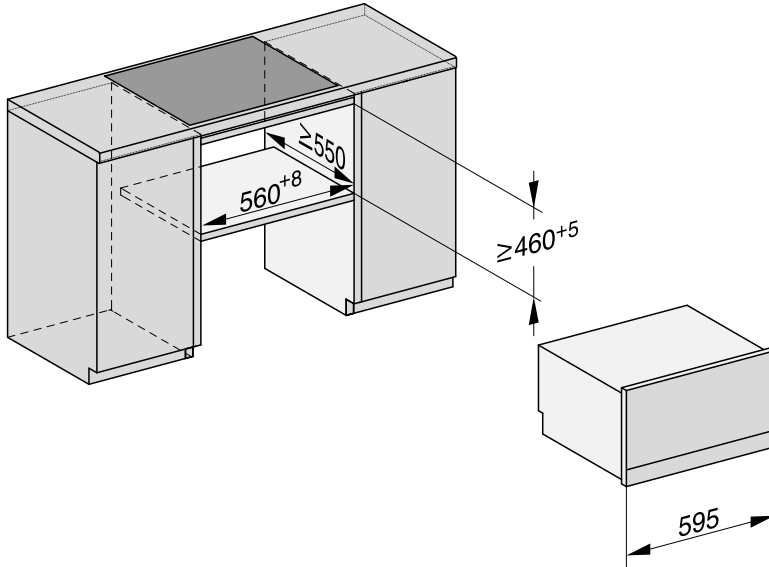
Det får inte finnas någon bakre vägg på skåpet bakom inbyggnadsnischen.



## Inbyggnad i ett underskåp

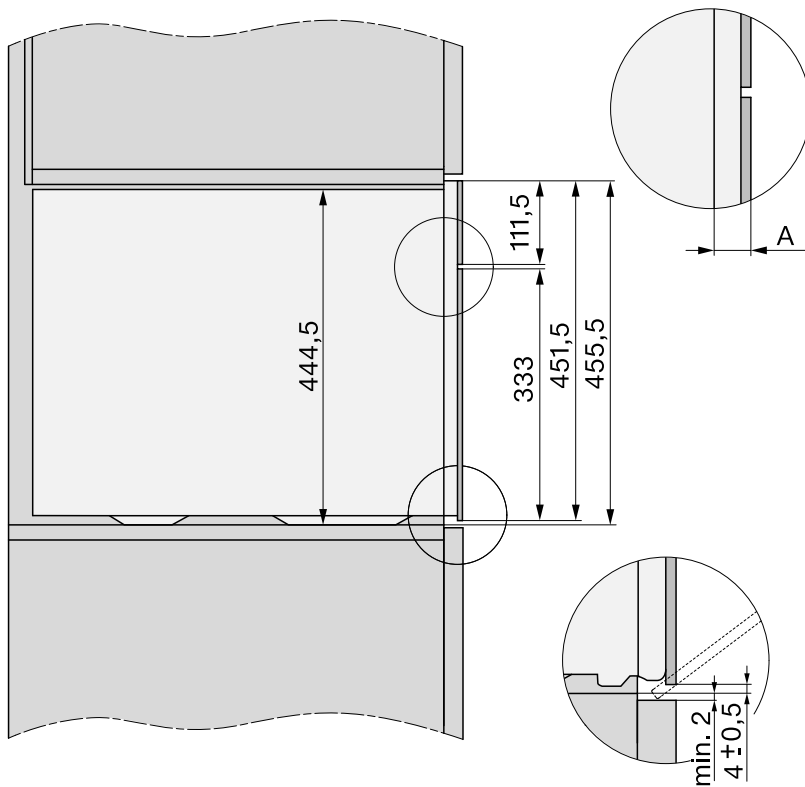
Det får inte finnas någon bakre vägg på skåpet bakom inbyggnadsnischen.

Om ångugnen ska byggas in under en el- eller induktionshäll så måste du beakta hällens inbyggnadsanvisningar och inbyggnadshöjd.



# Installation

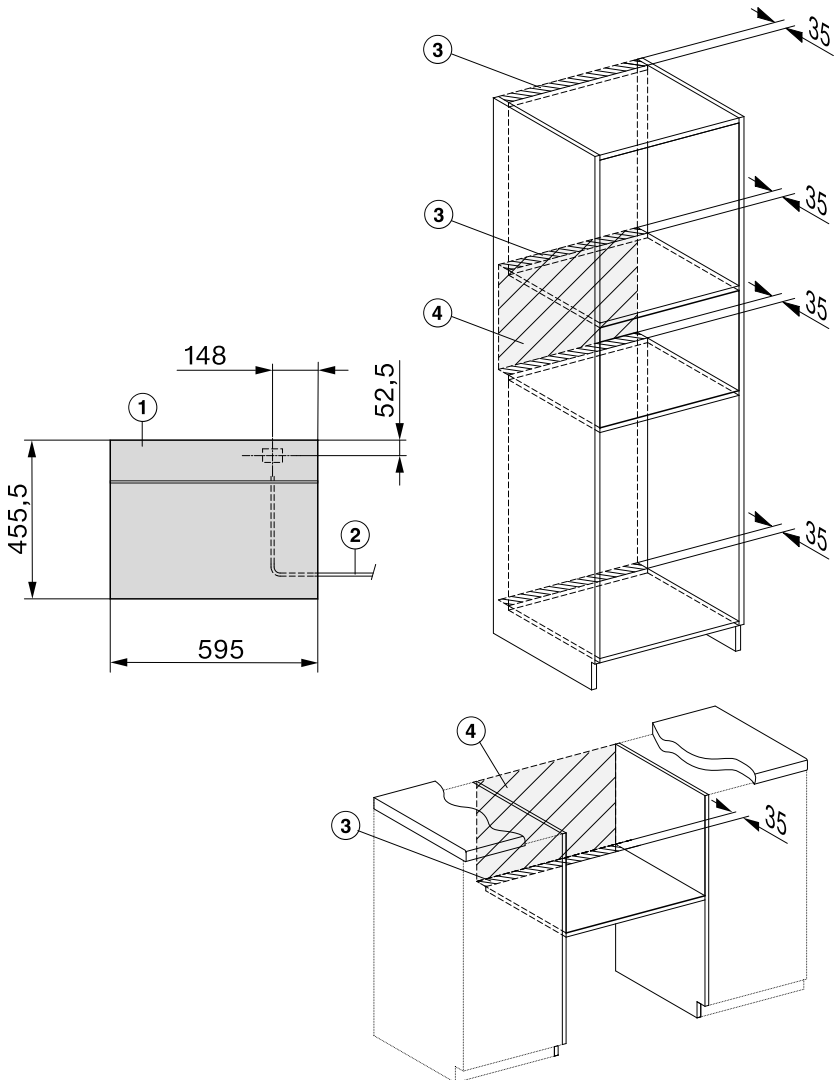
## Sidovy



- A** Glasfront: 22 mm  
Metallfront: 23,3 mm



## Anslutning och luftning



- ① Vy framifrån
- ② Nätanslutningskabel L = 2000 mm
- ③ Ventilationsutsnitt minst 180 cm<sup>2</sup>
- ④ Ingen anslutning i detta område

# Installation

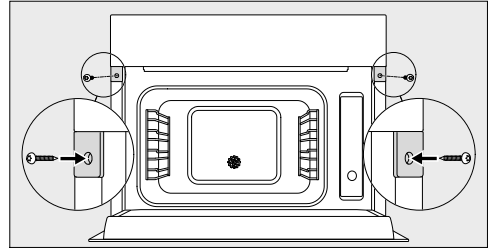
## Montera ångugnen

- Anslut ångugnen till nätanslutningsledningen.

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 ånggeneratorn 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 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 elnätet.
- Kontrollera alla ångugnens funktioner enligt bruksanvisningen.

## 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 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.

Ångugnen med mikrovågsfunktion uppfyller kraven för den europeiska standarden EN 55011. Produkten tillhör de maskiner som är indelade i grupp 2, klass B. Grupp 2 innebär att produkten genererar högfrekvent energi i form av elektromagnetiska vågor för att värma upp livsmedel. Produkter som tillhör klass B är avsedda för användning i hushåll.

# Konformitetsdeklaration

---

Härmed deklarerar Miele att denna ångugn med mikrovågor uppfyller kraven i direktivet 2014/53/EU.

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

För bruksanvisningar, service och information går du till Produktinformation under Kundenservice på <https://miele.se/> bruksanvisningar. Ange produktens namn eller serienummer.

Frekvensband för wifi-modulen	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-------------------------------	----------------------------

Maximal sändningseffekt för wifi-modulen	< 100 mW
--	----------

## Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser

---

För 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](mailto: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 och tredje parts upphovsrättsliga befogenheter måste respekteras.

Dessutom finns det programvarukomponenter i denna kommunikationsmodul som omfattas av licensvillkor för öppen källkod. Komponenterna med öppen källkod tillsammans med tillhörande upphovsrättstexter, kopior av gällande licensvillkor och ytterligare information kan hämtas lokalt per IP via en webbläsare (*http://<ip adresse>/Licenses*). De där angivna ansvars- och garantibestämmelserna för licensvillkoren för öppen källkod gäller endast gentemot den aktuella rättighetshavaren.

Miele AB  
Industrivägen 20, Box 1397  
171 27 Solna

Tel / Serviceanmälan:  
08-562 29 000

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

**Tyskland**

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

DGM 7840

sv-SE

M.-Nr. 11 269 350 / 04