

## Bruks- och monteringsanvisning Ångugn



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>6</b>
<b>Bidra till att skona miljön</b> .....	<b>14</b>
<b>Översikt</b> .....	<b>15</b>
<b>Manöverpanel</b> .....	<b>16</b>
Knapp På/Av .....	17
Display .....	17
Touchknappar .....	17
Symboler .....	19
<b>Användning</b> .....	<b>20</b>
Välja meny punkt .....	20
Ändra inställning i en urvalslista .....	20
Ändra inställningen med en liggande stapel .....	20
Välja funktion .....	20
Ange siffror .....	21
Aktivera MobileStart .....	21
Vatten sugts in .....	21
<b>Utrustning</b> .....	<b>22</b>
Typskylt .....	22
Leveransinnehåll .....	22
Medföljande och extra tillbehör .....	22
Säkerhetsanordningar .....	28
Ytor behandlade med PerfectClean .....	28
<b>Första gången produkten används</b> .....	<b>29</b>
Miele@home .....	29
Grundinställningar .....	30
Värma upp ångugnen för första gången och spola genom ångsystemet .....	31
<b>Inställningar</b> .....	<b>32</b>
Översikt över inställningar .....	32
Öppna menyn "Inställningar" .....	34
Språk  .....	34
Tid .....	34
Belysning .....	34
Display .....	35
Ljudstyrka .....	35
Enheter .....	35
Booster .....	36
Snabb avkylningsfas .....	36
Varmhållning .....	36
Förvalda temperaturer .....	37
Kylfläkt fortsatt drift .....	37

Vattenhårdhet .....	38
Höjd .....	40
Säkerhet .....	40
Miele@home .....	40
Fjärrstyrning .....	41
Aktivera MobileStart .....	41
RemoteUpdate .....	41
Programversion .....	42
Butik .....	42
Fabriksinställningar .....	42
Drifftimmar .....	42
<b>Äggklocka .....</b>	<b>43</b>
<b>Huvud- och undermenyer .....</b>	<b>44</b>
<b>Energispartips .....</b>	<b>45</b>
<b>Användning .....</b>	<b>47</b>
Ändra värden och inställningar för en tillagning .....	48
Ändra temperatur .....	48
Ställa in tillagningstider .....	48
Ändra inställda tillagningstider .....	49
Radera inställda tillagningstider .....	49
Avbryta tillagning .....	49
Avbryta tillagningen i funktionen Ångkokning  .....	50
Förvärma tillagningsutrymmet .....	50
Booster .....	50
Snabb avkylningsfas .....	51
Varmhållning .....	51
<b>Ångkokning .....</b>	<b>52</b>
Använda Ångkokning  .....	52
Djupfrysta livsmedel .....	52
Tillaga rätter med mycket vätska .....	52
Anvisningar för tillagningstabellerna .....	53
Falshöjd .....	53
Temperatur .....	53
Tillagningstid .....	53
Grönsaker .....	53
Fisk .....	54
Kött .....	55
Ris .....	55
Spannmål .....	55
Pasta .....	55
Frukt .....	55

# Innehåll

---

<b>Kombitillagning</b> .....	<b>56</b>
Använda Kombitillagning  .....	56
<b>Automatikprogram</b> .....	<b>58</b>
Kategorier .....	58
Använda automatikprogram .....	58
Anvisningar för användning .....	58
<b>Fler användningsområden</b> .....	<b>59</b>
Upptining .....	59
Tillagning med låg temperatur .....	59
Konservering .....	60
Torkning .....	62
Djupfrysta produkter/färdiga rätter .....	63
Värma porslin .....	63
<b>Bakning</b> .....	<b>64</b>
Tips för bakning .....	64
Anvisningar för tillagningstabellerna .....	64
Anvisningar till funktionerna .....	65
<b>Stekning</b> .....	<b>66</b>
Tips för stekning .....	66
Anvisningar för tillagningstabellerna .....	66
Anvisningar till funktionerna .....	67
<b>Grillning</b> .....	<b>68</b>
Tips för grillning .....	68
Anvisningar för tillagningstabellerna .....	68
Anvisningar till funktionerna .....	69
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>70</b>
Olämpliga rengöringsmedel .....	70
Ta bort normal smuts .....	71
Ta bort hårt fastsittande smuts (förutom FlexiClip-teleskopskenor) .....	71
Hårt fastsittande smuts på FlexiClip-teleskopskenorna .....	72
Rengöra den katalytiskt emaljerade bakväggen .....	72
Ta bort smuts från kryddor, socker och liknande .....	73
Ta bort smuts av olja och fett .....	73
Rengöra ugnens innertak .....	73
Förånga restvatten .....	74
Skötsel .....	75
Blötläggning .....	75
Torkning .....	76
Avkalkning .....	76
Montera bort ugnsluckan .....	79

Demontera ugnsluckan.....	80
Montera in ugnsluckan .....	82
Montera ur ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna .....	83
Ta loss bakväggen.....	83
<b>Hur du klarar av mindre fel själv.....</b>	<b>84</b>
<b>Miele service.....</b>	<b>89</b>
Få hjälp vid eventuella störningar.....	89
Mieles garanti .....	89
<b>Installation.....</b>	<b>90</b>
Inbyggnadsmått.....	90
Inbyggnad i ett över- eller underskåp .....	90
Sidovy .....	91
Anslutningar och ventilation.....	92
Montera ångugnen .....	93
Elanslutning.....	94
<b>Tillagningstabeller.....</b>	<b>96</b>
Grönsaker 	96
Fisk 	97
Kött 	97
Pasta 	97
Ris 	97
Kaksmet .....	98
Deg som knådas .....	99
Vetedeg.....	100
Deg med olja och kesella.....	101
Socketkaksmet.....	101
Smördeg och deg med mycket ägg/vätska .....	102
Pikant.....	103
Nötkött.....	104
Kalv .....	105
Fläskkött.....	106
Lamm, vilt .....	107
Fågel, fisk .....	108
<b>Anvisningar för testinstitut.....</b>	<b>109</b>
Testrätter enligt EN 60350-1 (funktion Ångkokning  )	109
Testrätter menyttillagning (funktion Ångkokning  )	110
Testrätter enligt EN 60350-1 (ugnsfunktioner) .....	111
Energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1.....	112
<b>Konformitetsdeklaration.....</b>	<b>113</b>
<b>Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen .....</b>	<b>114</b>

## Säkerhetsanvisningar och varningar

Denna ångugn uppfyller gällande säkerhetskrav. Men om du använder den på fel sätt kan du och ångugnen ta skada.

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 och undviker skador på ångugnen.

I enlighet med standarden IEC/EN 60335-1 vill Miele understryka att det är viktigt att läsa och följa avsnittet om installation av ångugnen såväl som säkerhetsanvisningarna och varningarna.

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

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

### Användningsområde

► Denna ångugn är avsedd för användning i hushåll och i hushållsliknande miljöer.

► Ångugnen är inte avsedd att användas utomhus.

► Använd bara ångugnen i privata hushåll för tillagning med ånga, bakning, stekning, grillning, tillagning, upptining, konservering och torkning av livsmedel.

Inga andra användningsområden är tillåtna.

► Personer, som på grund av sina fysiska, sensoriska eller psykiska förmågor, eller på grund av bristande erfarenhet eller okunskap, inte är kapabla att använda ångugnen på ett säkert sätt, måste hållas under uppsikt vid användningen.

De får använda ångugnen utan uppsikt endast om de fått utbildning i användningen så att de kan använda den säkert. De måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.

► 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.

► Denna ångugn har 1 ljuskälla i energieffektivitetsklass G.

## Om det finns barn i hemmet

- ▶ Använd driftspärren så att barn inte oövervakat kan koppla in ångugnen eller ändra inställningar.
- ▶ Barn under 8 år bör 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 aldrig barn leka med den.
- ▶ Kvävningsrisk på grund av förpackningsmaterial. Barn kan under lek linda in sig i förpackningsmaterial (till exempel plastfolie) eller dra det över huvudet och kvävas.  
Håll därför barn borta från förpackningsmaterial.
- ▶ Risk för skador på grund av ånga och varma ytor. Barns hud är känsligare för höga temperaturer än vuxnas hud. Ångugnen blir varm på luckglaset, manöverpanelen och vid utsläppsöppningarna för ugnsluften. Se till att barn inte tar på ångugnen under drift.  
Håll därför barn borta från ångugnen tills den har svalnat så mycket att det inte längre finns risk för skador.
- ▶ Risk för skador när luckan är öppen.  
Luckan kan belastas med maximalt 15 kg. Barn kan skada sig på den öppna luckan.  
Se till att barn inte står på, sitter på eller hänger i den öppna luckan.

## Teknisk säkerhet

- ▶ Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarig fara för användaren. Installation och service får endast utföras av Miele service eller av Miele auktoriserad fackman.
- ▶ Skador på ångugnen kan riskera din säkerhet. Kontrollera att den inte har några synliga skador. Ta aldrig en skadad ångugn i drift.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

► Det är möjligt att tidvis eller permanent använda en fristående eller icke nätsynkron energiförsörjningsenhet (till exempel fristående elnätverk, backupsystem). Driften förutsätter att energiförsörjningsenheten följer föreskrifterna enligt EN 50160 eller liknande.

De skyddsåtgärder som ska tas på uppställningsplatsen och i denna Miele-produkt vad gäller funktion och arbetssätt måste även säkerställas i fristående respektive icke nätsynkron drift. Vid behov ska åtgärderna ersättas med likvärdiga åtgärder i installationen. Exempelvis enligt det som står i aktuell publicering från VDE-AR-E 2510-2.

► Elsäkerheten för ångugnen kan endast garanteras om den är ansluten till en jordad säkerhetsbrytare. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsåtgärd utförs. Låt en elektriker kontrollera elinstallationen i tveksamma fall.

► Anslutningsdata (frekvens och spänning) på ångugnens typskylt måste absolut överensstämja 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. Anslut inte ångugnen till elnätet med dessa.

► 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. Defekta delar får endast bytas ut mot originaldelar.

► Vid ångugnar som levereras utan nätanslutningsledning, eller vid utbyte av skadad nätanslutningsledning, måste en speciell nätanslutningsledning installeras av en av Miele auktoriserad elektriker (se avsnittet "Installation – Elanslutning").



## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ Om en anslutningsledning är skadad, måste den bytas ut mot en speciell anslutningsledning av en av Miele auktoriserad elektriker (se avsnittet “Installation – Elanslutning”).
- ▶ Vid installation, underhåll och reparation måste ångugnen skiljas från elnätet, till exempel om belysningen är trasig (se avsnittet “Hur man klarar av mindre fel själv”). Säkerställ detta genom att göra något av följande:
  - se till att säkringarna är frånslagna eller
  - skruva ur säkringarna eller
  - dra ut stickproppen (om sådan finns) ur vägguttaget. Dra inte i anslutningskabeln utan i stickproppen.
- ▶ För att kunna fungera måste ångugnen ha tillräcklig kylufttillförsel. Se till att ventilationen inte påverkas (till exempel av värmeskyddslister som byggts in i inbyggnadsskåpet). Kalluften får heller inte värmas upp för mycket av andra värmekällor i rummet.
- ▶ 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 ånga och varma ytor. Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på ånga, värmeelementen, tillagningsutrymmet, tillbehören och maten. Använd grytvantar när du skjuter in eller tar ut maten ur ugnen och vid annan hantering i det heta tillagningsutrymmet.
- ▶ 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.
- ▶ Låt ångugnens lucka vara stängd om livsmedel utvecklar rök i tillagningsutrymmet, för att kväva eventuella lågor. Avbryt förloppet genom att stänga av ångugnen och dra ut stickproppen. Öppna inte luckan förrän röken har försvunnit.
- ▶ Föremål i närheten av den påslagna ångugnen kan börja brinna av de höga temperaturerna. Använd inte ångugnen för att värma upp rummet.



## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

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

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

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

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



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

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

▶ Mat som hålls varm eller förvaras i tillagningsutrymmet kan torka och fuktigheten från maten kan leda till korrosion i ångugnen. Täck därför alltid över maten.

▶ Tillagningsutrymmets emalj kan repas eller spricka på grund av överhettning.

Lägg aldrig ut något på tillagningsutrymmets botten såsom till exempel aluminiumfolie.

Om du vill använda ugnsbotten för att ställa mat på eller värma porslin ska du bara använda funktion Varmluft plus  eller Eco - Varmluft  utan funktionen Booster.

▶ Om du flyttar föremål fram- och tillbaka på ugnsbotten kan den skadas. Skjut inte kastruller, pannor eller porslin fram- och tillbaka när du ställer dem på ugnsbotten.

▶ Risk för skador på grund av vattenånga. Om kall vätska hälls på en varm yta bildas ånga som kan orsaka svåra brännskador. Dessutom kan varma ytor skadas av den plötsliga temperaturändringen. Håll aldrig kall vätska direkt på varma ytor.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

► Risk för skador på grund av vattenånga. Under tillagning med ånga och under förångningen av restvatten bildas vattenånga som kan orsaka svåra skållskador. Öppna aldrig luckan under en pågående tillagning med ånga eller under förångningen av restvatten.

► Det är viktigt att temperaturen i maten fördelas jämnt och är tillräckligt hög. Vänd och rör om i maten för att den ska värmas upp jämnt.

► Kärll som inte tål ugnsvärme smälter vid höga temperaturer och kan förstöra ångugnen eller brännas vid.

Använd endast plastkärll som tål ugnsvärme. Läs anvisningarna från tillverkaren av kärlet.

Om du vill använda plastkärll vid tillagning med ånga ska du kontrollera att det tål värme (upp till 100 °C) och ånga. Andra plastkärll kan smälta, bli spröda eller spricka.

► I slutna konservburkar uppstår ett övertryck vid konservering och uppvärmning. Det kan göra att de spricker. Konservera eller värm inga konservburkar i ugnen.

► Risk för skador när luckan är öppen. Du kan gå in i eller snubbla över luckan. Lämna inte luckan öppen i onödan.

► Luckan kan belastas med maximalt 15 kg. Stå eller sitt inte på den öppna luckan och ställ inga tunga föremål på den. Se till att du inte klämmer något mellan luckan och tillagningsutrymmet. Ångugnen kan skadas.

► Ångan kan komma åt strömförande delar och utlösa kortslutning. Dessutom kan elektriska komponenter förstöras. Ta aldrig ångugnen i drift utan lampskydd.

### **För ytor i rostfritt stål gäller:**

► Ytor som är överdragna med rostfritt stål blir förstörda av klister och tappar sin smutsavvisande effekt. Sätt därför inte fast några självhäftande lappar, tejp eller liknande på den rostfria ytan.

► Magneter kan orsaka repor. Sätt därför inga magneter på de rostfria ytorna.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

### Rengöring och skötsel

- ▶ Risk för skador på grund av elektriska stötar. Ångan från en ångrengörare kan komma åt strömförande delar och orsaka kortslutning. Använd aldrig ångrengörare för att göra rent ugnen.
- ▶ Repa inte luckglaset. Använd inte skurmedel, hårda svampar eller borstar, eller vassa metallskrapor för rengöring av luckglaset.
- ▶ Du kan ta loss ugnsstegarna (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Ta loss ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna”). Montera in ugnsstegarna igen.
- ▶ Den katalytiskt emaljerade bakväggen kan tas ut vid rengöring (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Demontera bakväggen). Montera tillbaka bakväggen korrekt och använd aldrig ångugnen utan monterad bakvägg.
- ▶ I fuktiga och varma områden finns det en ökad risk för skadedjur (till exempel kackerlackor). Håll alltid ångugnen och området kring den rent.  
Skador som orsakats av skadedjur täcks inte av garantin.

## Tillbehör

- ▶ Använd endast Miele's originaltillbehör. Om ej godkända tillbehör används gäller inte längre garanti och/eller produktansvar och Miele kan inte längre garantera att säkerhetsbestämmelserna uppfylls.
- ▶ Miele garanterar tillgängligheten av reservdelar till din ångugn i upp till 15 år (minst 10 år) efter att modellserien har utgått ur sortimentet.
- ▶ Miele's Gourmetugnsplatta HUB 5000/HUB 5001 (om sådan finns) får inte skjutas in på falshöjd 1. Ugnens botten förstörs. Emaljen kan repas eller spricka på grund av överhettning som uppstår vid ett för litet avstånd. Skjut aldrig in Miele ugnsplattan på den övre hållaren på falshöjd 1 eftersom det inte finns en utdragsspärr där. Använd generellt sett falshöjd 2.

# Bidra till att skona miljön

---

## Transportförpackning

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

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

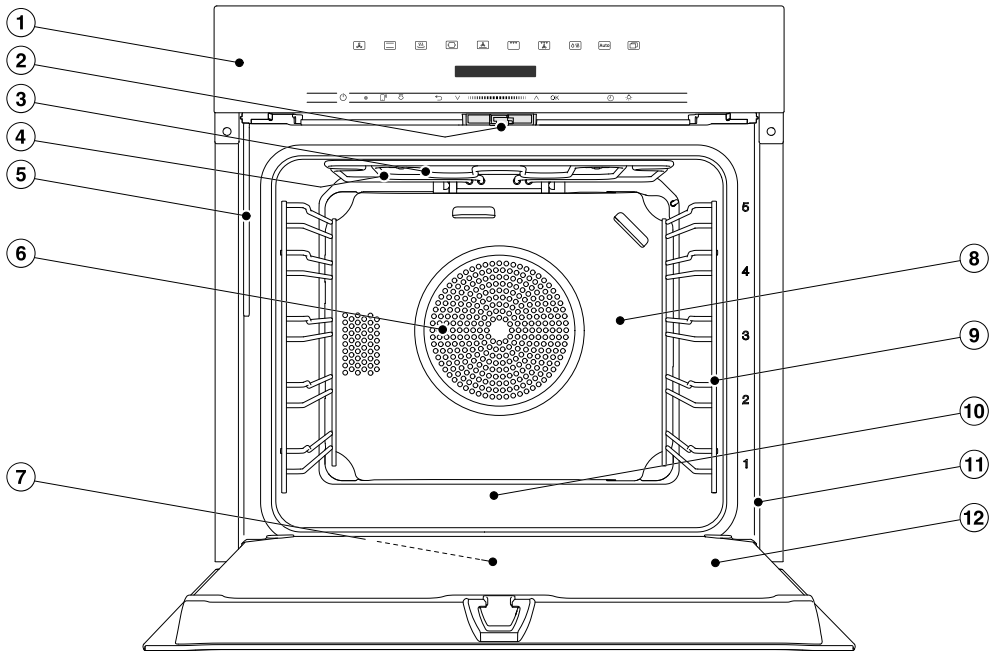
## Hantering av uttjänt maskin

Uttjänade elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för 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.



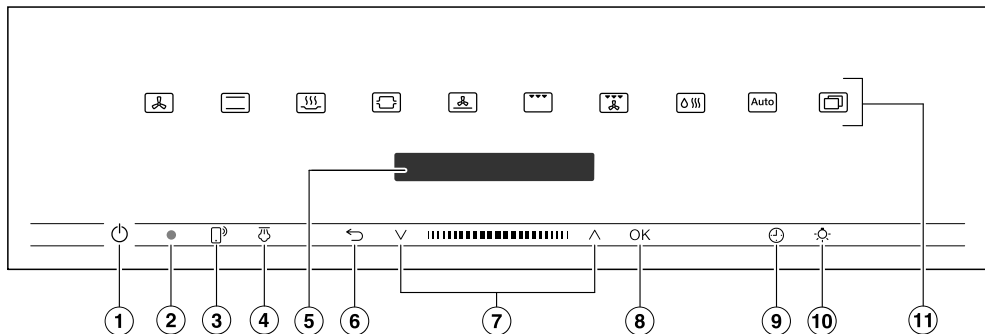
Lämna in uttjänade elektriska och elektroniska produkter till en återvinningsstation. Du är själv ansvarig för att radera eventuella personliga uppgifter som kan stå på maskinen. Du har en lagstadgad skyldighet att plocka ur gamla batterier och lampor som inte sitter fast i produkten. Ta dem till ett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

## Ångugn



- ① Manöverpanel
- ② Lucklås
- ③ Värmeelement för övervärme och grill
- ④ Öppning för ångtillförseln
- ⑤ Påfyllningsrör för förångningssystemet
- ⑥ Insugningsöppning för fläkten med bakomliggande ringelement
- ⑦ Uppsamlingsränna
- ⑧ Katalytiskt emaljerad bakvägg
- ⑨ Ugnstegar med 5 falshöjder
- ⑩ Ugnsbotten med bakomliggande värmeelement för undervärme
- ⑪ Frontram med typskylt
- ⑫ Lucka

# Manöverpanel



- ① Nersänkt knapp På/Av Starta och stänga av ångugnen
- ② Optiskt gränssnitt (endast för Miele service)
- ③ Touchknapp Styra ångugnen med din mobila enhet
- ④ Touchknapp Aktivera ångutsläpp i funktionen Kombitillagning
- ⑤ Display Visa aktuell tid och information om användning
- ⑥ Touchknapp Hoppa tillbaka stegvist och för att ändra menypunkter under en tillagning
- ⑦ Naveringsområde med pilknappar  $\wedge$  och  $\vee$  Bläddra i urvalslistorna och ändra olika värden
- ⑧ Touchknapp OK Välja funktioner och för att spara inställningar
- ⑨ Touchknapp Ställa in en tid för äggklockan, en tillagningstid eller en start- och sluttid för tillagningen
- ⑩ Touchknapp För att tända och släcka belysningen i ugnsutrymmet
- ⑪ Touchknappar Välja funktioner, automatikprogram och inställningar




## Knapp På/Av

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


Med denna knapp sätter du på och stänger av ångugnen.

## Display

I displayen visas klockan, olika typer av information gällande funktioner, temperaturer, tillagningstider, automatikprogram och inställningar.

När du har startat ångugnen med knappen På/Av  så visas huvudmenyn med uppmaningen Välj funktion.

## Touchknappar

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







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



## Touchknappar ovanför displayen

Information om alla funktioner hittar du i avsnitten “Huvud- och undermenyer”, “Inställningar”, “Automatikprogram” och “Fler användningsområden”.

# Manöverpanel






## Touchknappar nedanför displayen

Touchknapp	Funktion
	<p>Om du vill styra ångugnen via din mobila enhet, så måste du installera systemet Miele@home, aktivera inställningen Fjärrstyrning och trycka på denna touchknapp. Då lyser denna touchknapp och funktionen MobileStart kan användas.</p> <p>Så länge som denna touchknapp lyser så kan du styra ångugnen via din mobila enhet (se avsnittet "Inställningar – Miele@home").</p>
	<p>Om du har valt manuella ångutsläpp i funktion Kombitillagning  så utlöser du ångutsläppen med denna touchknapp.</p> <p>Så snart ett ångutsläpp kan aktiveras så lyser touchknappen orange.</p> <p>Parallellt med ett ångutsläpp visas  i displayen.</p>
	<p>Beroende på i vilken meny du är, kommer du tillbaka till den överordnade menyn eller huvudmenyn med denna touchknapp.</p> <p>Om en tillagning pågår samtidigt, så avbryts den vid tryck på denna touchknapp.</p>
	<p>I navigeringsområdet bläddrar du med pilknapparna eller området däremellan i urvalslistorna uppåt eller neråt. Menypunkten som du vill välja visas i displayen.</p> <p>Värden och inställningar kan du ändra med pilknapparna eller området däremellan.</p>

Touchknapp	Funktion
OK	Så snart ett värde, en anvisning eller en inställning som du kan bekräfta visas, så lyser touchknappen OK orange. När du väljer denna touchknapp öppnar du funktioner som till exempel äggklockan, sparar ändringar av värden eller inställningar eller bekräftar anvisningar.
	När ingen tillagning är igång, kan du med denna touchknapp när som helst ställa äggklockan (till exempel för äggkokning). Om en tillagning pågår kan du ställa in en tid för äggklockan, en tillagningstid eller en start- och sluttid för tillagningen.
	Med denna touchknapp kan du tända eller släcka belysningen. Beroende på vald inställning släcks belysningen i tillagningsutrymmet efter 15 sekunder eller är fortsatt tänd respektive släckt.

## Symboler

I displayen kan följande symboler visas:

Symbol	Innebörd
	Denna symbol visar ytterligare information och anvisningar för användningen. Detta informationsfönster bekräftar du med OK.
	Äggklocka
	Bocken markerar aktuell inställning.
	Några inställningar, som t.ex. displayens ljusstyrka eller volymen på signalerna ställs in på en liggande stapel.
	Driftspärren förhindrar oavsiktlig inkoppling av ångugnen (se avsnittet "Inställningar – Säkerhet").

# Användning

Du styr ångugnen via navigeringsområdet med pilknapparna  $\wedge$  och  $\vee$  och området däremellan **||||**.

Så snart ett värde, en anvisning eller en inställning som du kan bekräfta visas, så lyser touchknappen *OK* orange.

## Välja meny punkt

- Tryck på pilknappen  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området **||||** tills önskad meny punkt visas.

**Tips!** När du håller kvar fingret på en pilknapp så ändras urvalslistan automatiskt tills du släpper knappen igen.

- Bekräfta valet med *OK*.

## Ändra inställning i en urvalslista

Aktuell inställning är markerad med en bock ✓.

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

- Bekräfta med *OK*.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade meny.

## Ändra inställningen med en liggande stapel

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


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

- Tryck på pilknappen  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området **||||** tills önskad inställning visas.

- Bekräfta valet med *OK*.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade meny.


## Välja funktion

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

- Tryck på touchknappen för önskad ugnsfunktion eller funktion.

Touchknappen på manöverpanelen lyser orange.

- I ugnsfunktioner och funktioner: Ställ in värden, som till exempel temperatur.

- Under Ytterligare : Bläddrar du i urvalslistorna tills önskad meny punkt visas.

- Bekräfta med *OK*.

## Ändra funktion

Under en tillagning kan du byta till en annan funktion.

Touchknappen för den tidigare valda funktionen lyser orange.

- Tryck på touchknappen för den nya funktionen.

Den ändrade funktionen och tillhörande förprogrammerade värden visas.

Touchknappen för den ändrade funktionen lyser orange.

Bläddra under Ytterligare  i urvalslistorna tills önskad meny punkt visas.

## Ange siffror

Siffror som kan ändras är markerade.

- Tryck på pilknappen  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området **|||■|||** tills önskad siffra är markerad.

**Tips!** När du håller kvar fingret på en pilknapp så ändras värdena automatiskt tills du släpper knappen igen.

- Bekräfta med **OK**.

Den ändrade siffran sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade menyn.

## Aktivera MobileStart

- Tryck på touchknappen  $\square^{\text{P}}$  för att aktivera MobileStart.

Touchknappen  $\square^{\text{P}}$  lyser. Du kan fjärrstyra ångugnen via Miele@mobile-appen.

Den direkta styrningen på ångugnen går före fjärrstyrningen via appen.

Du kan använda MobileStart så länge som touchknappen  $\square^{\text{P}}$  lyser.

## Vatten sugs in

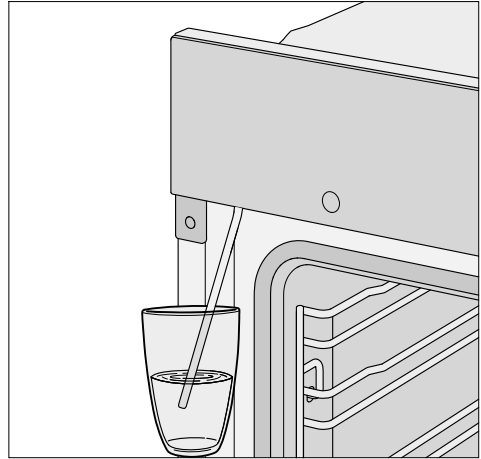
I funktionerna Ångkokning  $\square^{\text{A}}$  och Kombi-tillagning  $\square^{\text{B}}$  visas uppmaningen att ordna med vatten för tillagningsprocessen.

- Fyll ett kärl med nödvändig mängd färskvatten.

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

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

- Öppna luckan.
- Fäll fram påfyllningsröret till vänster under manöverpanelen.



- Sätt ner insugningsröret i kärlet med färskvatten.

- Bekräfta med **OK**.

Insugningen startar.

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

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

- Ta bort kärlet efter insugningen och stäng luckan.

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

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

**⚠** Risk för skador på grund av het ånga.

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

Backa lite och vänta tills den heta ångan försvunnit.

# Utrustning

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

## Typskylt

Typskylten syns på frontramen när luckan är öppen.

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

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

## Leveransinnehåll

- Bruks- och monteringsanvisning för ångugns funktioner
- kokbok med recept för automatikprogram och funktioner
- Skruvar för att fästa ångugnen i inbyggnadsskåpet
- Avkalkningstabletter och en plastslang med hållare för att avkalka förångningssystemet
- diverse tillbehör.

## Medföljande och extra tillbehör

Utrustningen är beroende av modell.

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


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

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

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

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

## Ugnsstegar

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

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

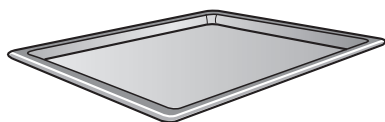
Varje falshöjd består av 2 hållare som ligger över varandra.

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

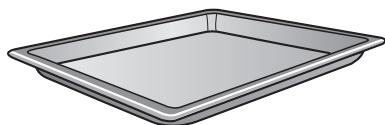
Du kan ta loss ugnsstegarna (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Ta loss ugnsstegarna tillsammans med Flexi-Clip-teleskopskenorna") och övriga tillbehör.

## Bakplåt, långpanna och galler med utdragsspärr

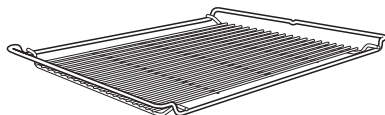
Bakplåt HBB 71:



Långpanna HUBB 71:



Galler HBBR 71:



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

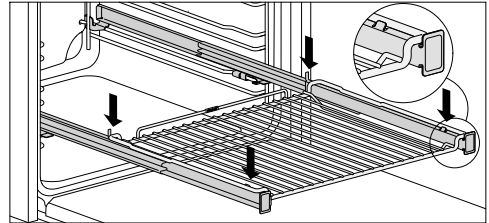
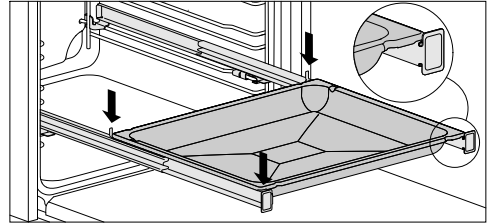
Skjut alltid in ugnsgallret med avställningsytan neråt.

I mitten på kortsidan av dessa tillbehör finns en utdragsspärr. Den förhindrar att tillbehören glider ur ugnstegarna om du bara vill dra ut dem en bit.



När du använder gallret med långpannan under, skjuts långpannan in mellan hållarna i en falshöjd och gallret automatiskt ovanpå.

I funktionen Ångkokning (☁): skjut **alltid** in långpannan på den översta falshöjden för att samla upp vätska.



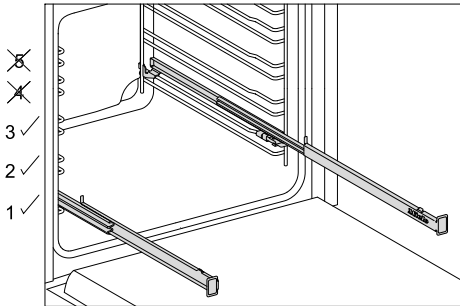
Så här förhindrar du att tillbehöret oavsiktligt halkar ner:

- Se till att tillbehöret alltid ligger mellan teleskopskenornas främre och bakre spärrar.
- Skjut alltid in ugnsgallret med avställningsytan neråt på teleskopskenorna.

FlexiClip-teleskopskenorna klarar av maximalt 15 kg.

Eftersom FlexiClip-teleskopskenorna monteras på den övre hållaren av en falshöjd minskar avståndet till falshöjden ovanför. Vid ett mindre avstånd påverkas tillagningsresultatet.

## FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C



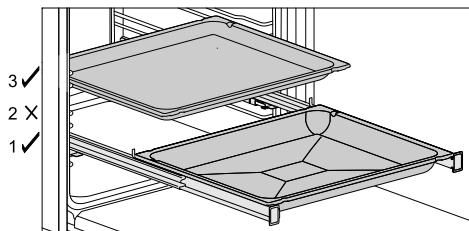
FlexiClip-teleskopskenor kan bara monteras på falshöjd 1, 2 och 3.

FlexiClip-teleskopskenorna kan dras ut helt ur tillagningsutrymmet och ger en bra översikt över det som tillagas i ugnen.

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

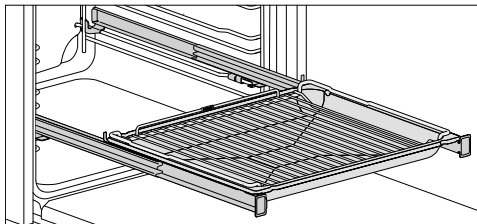
## Utrustning

Du kan använda flera bakplåtar, långpannor eller ugnsgaller samtidigt i ugnen.



- Skjut in en bakplåt, långpanna eller ett ugnsgaller på FlexiClip-teleskopskenorna.
- Se till att hålla ett avstånd på minst en falshöjd uppåt mot FlexiClip-teleskopskenorna när du sätter in ytterligare tillbehör.

Du kan använda långpannan med gallret på FlexiClip-teleskopskenorna.



- Skjut in långpannan med det pålagda ugnsgallret FlexiClip-teleskopskenorna. Vid insättning glider ugnsgallret automatiskt mellan hållarna på falshöjden ovanför FlexiClip-teleskopskenorna.
- Se till att hålla ett avstånd på minst en falshöjd uppåt mot FlexiClip-teleskopskenorna när du sätter in ytterligare tillbehör.

## Montera FlexiClip-teleskopskenor

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

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

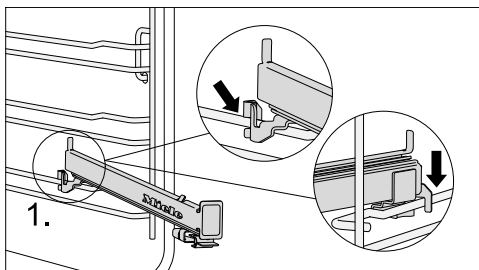
Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du monterar och tar loss FlexiClip-teleskopskenorna.

Det bästa är att montera FlexiClip-teleskopskenorna på falshöjd 1. På detta sätt kan du använda dem för all mat som ska tillagas på falshöjd 2.

En nivå av ugnsstegen består av två hållare. FlexiClip-teleskopskenorna monteras mellan hållarna på en falshöjd.

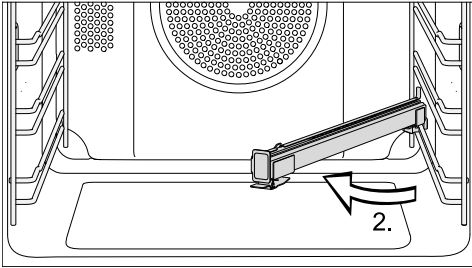
Montera FlexiClip-teleskopskenan med Mielees logotyp på höger sida.

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

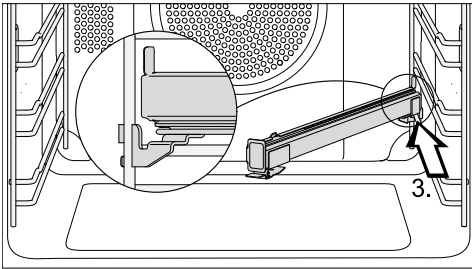


- Haka fast FlexiClip-teleskopskenan framme på den övre hållaren (1.).

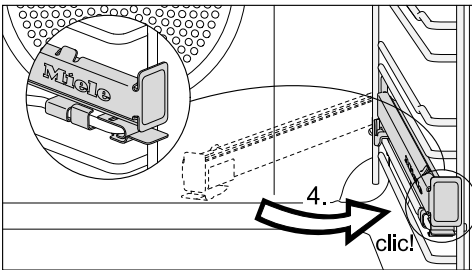




- Flytta FlexiClip-teleskopskenan till mitten av tillagningsutrymmet (2.).



- Skjut in FlexiClip-teleskopskenan längs med den övre hållaren snett bakåt tills det tar stopp (3.).



- Fäll tillbaka FlexiClip-teleskopskenan och sätt fast den på den övre hållaren så att du hör ett klick (4.).

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

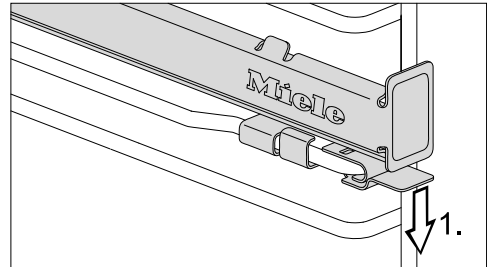
## Ta loss FlexiClip-teleskopskenor

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

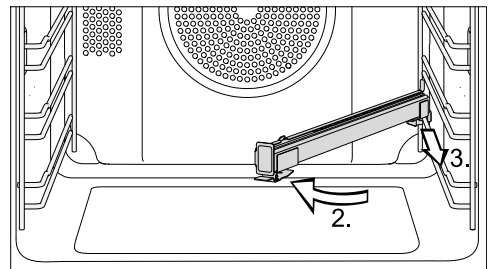
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.

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

- Skjut in FlexiClip-teleskopskenan helt.



- Tryck ner FlexiClip-teleskopskenans fäste (1.).



- Flytta FlexiClip-teleskopskenan till mitten av tillagningsutrymmet (2.) och dra ut den framåt längs den övre hållaren (3.).
- Lyft FlexiClip-teleskopskenan från hållaren och ta ut den.

# Utrustning

## Runda bakformar



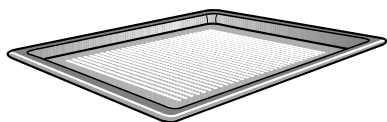
Den **runda bakformen HBF 27-1 utan hål** är lämplig för tillagning av pizza, låga mjuka kakor av vetedeg eller kaksmet, pajer eller för att grädda djupfrysta mjuka kakor och pizza.

Den **hålade, runda bak- och AirFry-formen HBFP 27-1** kan användas på samma sätt som den hålade **Gourmet bak- och AirFry-plåten HBBL 71**.

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

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

## Gourmet bak- och AirFry-plåt hålad HBBL 71




Den fina perforeringen i Gourmet bak- och AirFry-plåten optimerar tillagningsprocesserna:

- Vid bakning av vetedegar, degar med olja och kesella, bröd och småfranska förbättras bryningen på undersidan. Börja med att rulla degen på en jämn bänkskiva och lägg den sedan på Gourmet bak- och AirFry-plåten.
- Pommes frites, kroketter och liknande kan friteras utan fett i den heta luftströmmen (AirFrying).
- Vid torkning optimeras luftcirkulationen kring det som ska torkas.

Den emaljerade ytan är förädlad med PerfectClean.

Den **runda bak- och AirFry-formen HBFP 27-1** kan också användas för dessa ändamål.

Den hålade Gourmet bak- och AirFry-plåten och den hålade, runda bak- och AirFry-formen är inte lämpliga för användning i funktionen Ångkokning .

Använd hålade plåtar och formar endast för bakning.

## Baksten HBS 70

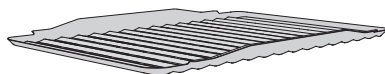


Med bakstenen får du ett optimalt bakresultat för rätter som ska ha en sprödbakad botten som pizza, paj, bröd, frallor med mera.

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

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

## Grill- och stekplåt HGBB 71



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

Den emaljerade ytan är förädlad med PerfectClean.

## Ugnspanna HUB och lock till ugnspanna HBD

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

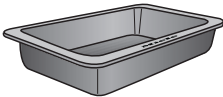
Ytskiktet på pannan är överdraget med en smutsavvisande yta.

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

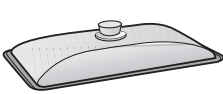
Det finns passande lock att köpa separat. Ange modellbeteckningen när du ska köpa locket.

**Djup: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

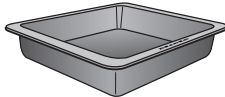


HBD 60-22

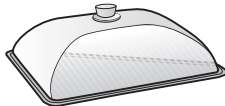


**Djup: 35 cm**

HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



\*lämplig för induktionshällar

## Tillagningskäril för ångugnar

Tillsammans med ångugnen får du ett tillagningskäril av rostfritt stål. Du kan även köpa ytterligare tillagningskäril i olika storlekar, med eller utan hål.

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

Tillagningskärilet med maten sätts i på falshöjd 3.

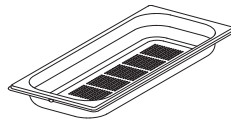
Skjut **alltid** in långpannan på falshöjden under för att samla upp vätska.

## DGG 20



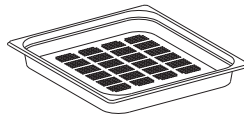
1 ohålat tillagningskäril  
bruttovolym 2,4 liter / nettovolym 1,8 liter  
450 x 190 x 40 mm (b x d x h)

## DGGL 20



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

## DGGL 12



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

## Katalytiskt emaljerat tillbehör

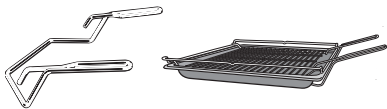
### Bakvägg

Beställ denna reservdel om den katalytiska emaljen har tappat sin funktion på grund av felaktig användning eller att den är väldigt smutsig.

Om du vill beställa något så anger du ångugnens modellbeteckning.

# Utrustning

## Handtag HEG




Handtaget gör det enklare att ta ut långpannor, bakplåtar och galler.

## Tillbehör för rengöring och skötsel

- Avkalkningstabletter, plastslang med hållare för avkalkning av ångugnen
- Miele mikrofibrertrasa för allrengöring
- Miele ugnrensrengöring

## Säkerhetsanordningar

- **Driftspärr**   
(se avsnittet “Inställningar – Säkerhet”)
- **Knappspärr**  
(se avsnittet “Inställningar – Säkerhet”)
- **Kylfläkt**  
(se avsnittet “Inställningar – Fortsatt drift för kylfläkt”)
- **Säkerhetsavstängning**  
Säkerhetsavstängningen aktiveras automatiskt om ångugnen har varit påslagen under ovanligt lång tid. Hur lång tid det tar innan säkerhetsavstängningen aktiveras beror på vald funktion.
- **Ventilerad ugnslucka**  
Luckan är delvis byggd av värmereflekterande glasskivor. I drift leds luft genom luckan så att utsidan av luckan förblir sval.  
Du kan ta loss och montera isär luckan för rengöring (se avsnittet “Rengöring och skötsel”).

## Ytor behandlade med PerfectClean

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

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

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

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

Ytor behandlade med PerfectClean ska skötas ungefär på samma sätt som glas. Läs anvisningarna i kapitlet “Rengöring och skötsel” för att bevara den smutsavvisande effekten och den extra lätta rengöringen.

Ytor behandlade med PerfectClean

- tillagningsutrymme
- Ugnstegar
- galler
- Långpanna
- Bakplåt
- Grill- och stekplåt
- Gourmet bak- och AirFry-plåt hålad
- Rund bak- och AirFry-form hålad
- rund bakform.

# Första gången produkten används

## Miele@home

Din ångugn är utrustad med en integrerad wifi-modul.

För att användning behöver du:

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

Miele-appen 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 driftstatus för ångugnen
- 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 Mieles 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 elansluten så startas den automatiskt.

## Ställa in språk

- Välj önskat språk.
- Bekräfta med *OK*.

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

## Ställa in plats

- Välj önskad plats.
- Bekräfta med *OK*.

## Ställa in Miele@home

I displayen visas Ställa in "Miele@home".

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

Displayen och appen Miele leder dig genom följande steg.

## Ställa in klockan

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

## 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.

# Första gången produkten används

## Värma upp ångugnen för första gången och spola igenom ångsystemet

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

Se till att vädra ordentligt medan du gör detta.  
Undvik att lukterna förflyttar sig in i andra rum.

- Ta bort alla eventuella klistermärken eller skyddsfolie från både ångugn och tillbehör.
- Torka ur ugnen med en fuktig trasa innan du börjar värma upp den för att få bort eventuellt damm och förpackningsrester.
- Montera FlexiClip-teleskopskenorna på ugnsstegarna och skjut in alla plåtar och gallret.
- Sätt på ångugnen med knappen På/Av .

Välj funktion visas.

- Välj Kombitillagning .

Den förprogrammerade temperaturen visas (160 °C).


Uppvärmningen, belysningen och kylfläkten startas.

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


Meddelande om förlopp visas.

- Fyll behållaren med nödvändig mängd färskvatten och följ anvisningarna i displayen (se avsnittet "Användning – Vatten sugs in").

Förvärm ångugnen i minst en timme.

- Stäng av ångugnen med knappen På/Av  efter minst en timme.

## Rengöra tillagningsutrymmet efter att ugnen värmts upp för första gången

 Risk för brännskada på grund av varma ytor.






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

- Ta ut alla tillbehör ur tillagningsutrymmet och rengör dem för hand (se avsnittet "Rengöring och skötsel").
- Rengör tillagningsutrymmet med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Torka ytorna torra med en mjuk trasa.

Stäng ugnsluckan först när tillagningsutrymmet är torrt.


# Inställningar

## Översikt över inställningar

Menypunkt	Möjliga inställningar
Språk 	...   deutsch   english   ... Plats
Tid	Visning På*   Av   Nattavstängning Tidsformat 12-timmarsvisning   24-timmarsvisning* Ställa in
Belysning	På "På" i 15 sekunder* Av
Display	Ljusstyrka  QuickTouch På   Av*
Ljudstyrka	Ljudsignaler Melodier*  Solo-ton  Knappjud  Melodier På*   Av
Enheter	Temperatur °C*   °F
Booster	På* Av
Snabb avkylningsfas	På* Av
Varmhållning	På Av*

\* Fabriksinställning






Menypunkt	Möjliga inställningar
Förvalda temperaturer	
Kylfläkt fortsatt drift	Temperaturstyrd* Tidsstyrd
Vattenhårdhet	1 °dH   ...   15 °dH*   ...   70 °dH
Höjd	0 - 250 m*   ...   751 - 1000 m   ...   1751 - 2000 m
Säkerhet	Knappspärr På   Av* Driftspärr  På   Av*
Miele@home	Aktivera   Avaktivera Anslutningsstatus Ställa in på nytt Återställ Ställa in
Fjärrstyrning	På* Av
RemoteUpdate	På* Av
Programversion	
Butik	Demoläge På   Av*
Fabriksinställningar	Inställningar Förvalda temperaturer

\* Fabriksinställning

# Inställningar

## Öppna menyn “Inställningar”

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

- Välj Ytterligare .
- Välj Inställningar .
- Välj önskad inställning.

Nu kan du kontrollera och ändra inställningarna.

Det går inte att ändra inställningarna om en tillagning pågår.

## Språk

Du kan ställa in önskat språk och plats.

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

**Tips!** Har du råkat välja ett språk som du inte förstår så trycker du touchknappen . Följ symbolen  för att gå tillbaka till undermenyn Språk .

## Tid

### Visning

Välj hur du vill att tiden ska visas när ångugnen är avstängd:

- På  
Tiden visas alltid i displayen.  
Om du väljer till inställningen Display | QuickTouch | På så reagerar alla touchknappar direkt när du trycker på dem.  
Om du väljer till inställningen Display | QuickTouch | Av så måste du 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.

## Tidsformat

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



## Ställa in

Ställ in timmar och minuter.

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.

## Belysning

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

## Display

### Ljusstyrka

Ljusstyrkan på displayen visas med en liggande stapel.

- ■■■■■■■■  
maximal ljusstyrka
- ■■■■■■■  
minimal ljusstyrka

### QuickTouch

Välj hur touchknapparna ska reagera när ångugnen är avstängd:

- På  
Om du dessutom har valt inställningen Tid | Visning | På eller Nattavstängning så reagerar touchknapparna även när ångugnen är avstängd.
- Av  
Oberoende av inställningen Tid | Visning reagerar touchknapparna endast när ångugnen är på 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.

### Melodier

Vid slutet av en process hörs flera gånger en melodi.

Ljudstyrkan för melodin visas med en liggande stapel.

- ■■■■■■■■  
maximal ljudstyrka
- □■■■■■■  
melodin är avstängd

## Solo-ton

Vid slutet av en process hörs en konstant ton under en liten stund.

Ljudstyrkan på den här tonen visas med en liggande stapel.


- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■  
maximal ljudstyrka på tonen
- □■■■■■■■■■■■■■■■■  
minimal ljudstyrka på tonen

## Knappljud

Knappljudets ljudstyrka visas med en liggande stapel.

- ■■■■■■■■  
maximal ljudstyrka
- □■■■■■■  
knappljudet är avstängt

## Melodier

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

## Enheter

### Temperatur

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

# Inställningar

---

## Booster

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

- På  
Funktionen **Booster** är automatiskt aktiverad under tillagningens uppvärmningsfas. Värmeelement för övervärme och grill, ringelement och fläkt förvärmer tillagningsutrymmet samtidigt till den inställda temperaturen.
- Av  
Funktionen **Booster** är avstängd under tillagningens uppvärmningsfas. Ugnen värms endast upp av de värmeelement som tillhör funktionen.

## Snabb avkylningsfas

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

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

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

- På  
Funktionen **Snabb avkylningsfas** är aktiverad. När tillagningen är klar öppnas luckan automatiskt en aning. Kylfläkten kyler snabbt ner maten och tillagningsutrymmet.
- Av  
Funktionen **Snabb avkylningsfas** är avaktiverad. Luckan förblir stängd efter en avslutad tillagning. Kylfläkten kyler ner maten och tillagningsutrymmet.

## Varmhållning

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

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

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

## Förvalda temperaturer

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

När du har valt menypunkten så visas listan över funktioner med respektive förprogrammerad temperatur.

- Välj önskad funktion.
- Ändra temperaturförslaget.
- Bekräfta med *OK*.

Du kan också ändra den förprogrammerade temperaturen för funktionen Varmhållning.

## Kylfläkt fortsatt drift

Efter avslutad tillagning fortsätter kylfläkten att gå en stund så att det inte blir någon luftfuktighet kvar i tillagningsutrymmet, på manöverpanelen eller omgivande skåp.

- Temperaturstyrd  
Kylfläkten stängs av vid en ugnstemperatur på ungefär 70 °C.
- Tidsstyrd  
Kylfläkten stängs av efter ungefär 25 minuter.

Kondensvatten kan skada bänkskivan eller köksskåp i närheten av ångugnen och det kan bildas korrosion i ångugnen.

När du håller mat varm i tillagningsutrymmet och har inställningen Tidsstyrd ökar luftfuktigheten och det bildas imma på manöverpanelen och droppar under bänkskivan. Det kan även bildas imma på omgivande skåp.

Håll ingen mat varm i tillagningsutrymmet på inställningen Tidsstyrd.

# Inställningar

## Vattenhårdhet

För att ångugnen ska fungera felfritt och kalkas av vid rätt tidpunkt måste du ställa in rätt vattenhårdhet. Ju hårdare vattnet är desto oftare måste ångugnen kalkas av. Vattenverket kan ge dig info om lokal vattenhårdhet.

Om du använder en avhärdningsanläggning på uppställningsplatsen ska ångugnen ställas in enligt avhärdningsanläggningens inställda värde.

Om du använder en intern anläggning för att avmineralisera vattnet (till exempel omvänd osmosanläggning) så måste den ställas in så att det preparerade vattnet har en ledningsförmåga på minst 100 µS/cm. Detta kan uppnås för i princip alla vattenkvaliteter genom att vattnet inte avmineraliseras komplett utan istället ställas in på minst 3 °dH. Ledningsförmågan behövs för nivåavkänningen i ånggeneratorn. Gör inställningen på ångugnen i enlighet med det värde som är inställt i anläggningen för preparering av vatten.

Om du använder vatten som fyllts i flaskor måste detta motsvara dricksvattenförordningen. Använd inte mineralvatten eller kolsyrat vatten. Gör inställningen på ångugnen i enlighet med kalciumnivån. Kalciumnivån anges på flaskans etikett i mg/l  $\text{Ca}^{2+}$  eller ppm (mg/l  $\text{CaCO}_3$ ).

Vattenhårdhet			Kalciumnivå mg/l $\text{Ca}^{2+}$	Kalciumkarbonat- nivå ppm (mg/l $\text{CaCO}_3$ )	Inställning på ångugnen
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17

# Inställningar

Vattenhårdhet			Kalciumnivå mg/l Ca <sup>2+</sup>	Kalciumkarbonat- nivå ppm (mg/l CaCO <sub>3</sub> )	Inställning på ångugnen
°dH	°fH	mmol/l			
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70


# Inställningar

## Höjd

Vattnets sjudtemperatur varierar beroende på hur högt över havet man bor. Efter en flytt anpassar du vattnets ändrade sjudtemperatur med denna inställning om den nya uppställningsplatsen skiljer sig minst 300 meter på höjden från den gamla uppställningsplatsen.

## Säkerhet

### Knappspärr

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

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

### Driftspärr

Driftspärren förhindrar att ångugnen sätts på oavsiktligt.

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

Även efter ett strömavbrott fortsätter driftspärren att vara aktiverad.

- **På**  
Driftspärren är aktiverad. Innan du kan använda ångugnen efter att du kopplat in den trycker du på **OK** i minst 6 sekunder.
- **Av**  
Driftspärren är avaktiverad. Nu kan du använda ångugnen som vanligt igen.

## Miele@home

Ångugnen tillhör de maskiner som kan användas med Miele@home. 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 Miele-appen eller via WPS.

- **Aktivera**  
Denna inställning syns bara när Miele@home är avaktiverad. Wifi-funktionen aktiveras igen.
- **Avaktivera**  
Denna inställning syns bara när Miele@home är aktiverad. Miele@home förblir inställt, wifi-funktionen stängs av.
- **Anslutningsstatus**  
Denna inställning syns bara när Miele@home är aktiverad. Displayen visar information om wifi-mottagningsstatus, närverksnamn och IP-adress.
- **Ställa in på nytt**  
Denna inställning syns bara om ett wifi-nätverk är inställt. Du återställer nätverksinställningarna och upprättar direkt en ny nätverksanslutning.
- **Återställ**  
Denna inställning syns bara om ett wifi-nätverk är inställt. Wifi-anslutningen avaktiveras och anslutningen till wifi-nätverket återställs till fabriksinställningar. För att kunna använda Miele@home så måste du upprätta en ny anslutning till wifi-nätverket. Återställ nätverksinställningarna innan du lämnar in ångugnen för återvinning, säljer den eller tar en använd ångugn i drift. Endast så garanteras att alla per-



sonliga uppgifter är borttagna och att den tidigare ägaren inte längre har åtkomst till ångugnen.

- Ställa in


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


## Fjärrstyrning

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

I nätverksanslutet standbyläge behöver ångugnen max 2 W.

### Aktivera MobileStart

■ Tryck på touchknappen  för att aktivera MobileStart.

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

Den direkta styrningen på ångugnen går före fjärrstyrningen via appen.

Du kan använda MobileStart så länge som touchknappen  lyser.

## RemoteUpdate

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

Via RemoteUpdate 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.

### RemoteUpdate

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

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 RemoteUpdate om du inte vill installera uppdateringen.

Uppdateringen kan ta några minuter.

Tänk på följande vid aktiverad RemoteUpdate-funktion:

# Inställningar

---

- Om du inte får något meddelande finns heller ingen uppdatering.
- En redan installerad uppdatering kan inte ångnas.
- 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.

## Programversion

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

## 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 aktiverat. Maskinen värmer ej när du kopplar in ångugnen.

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


## Fabriksinställningar

- Inställningar  
Alla ändrade inställningar återställs till fabriksinställningar.
- Förvalda temperaturer  
De ändrade förprogrammerade temperaturerna återställs till fabriksinställningar.

## Drifttimmar

Genom att välja Ytterligare  | Drifttimmar kan du se ångugnens totala antal drifttimmar.

## 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 tillagning- eller för att ösa sky på maten).


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

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

## Ställa in äggklockan

Om du har valt inställningen Display | QuickTouch | Av så startar du 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 .
- Om en tillagning pågår samtidigt, så väljer du Äggklocka.

Uppmaningen Ställa in 00:00 min visas.

- Ställ in 06:20 med navigeringsområdet.
- Bekräfta med OK.


Tiden sparas.


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

Om en tillagning pågår samtidigt **utan** inställd tillagningstid, så visas  och tiden för äggklockan som räknas ner så snart den inställda temperaturen är nådd.


Om en tillagning pågår samtidigt **med** inställd tillagningstid, så räknas äggklockans tid ner i bakgrunden eftersom tillagningstiden alltid är den som visas först i displayen.

Om du befinner dig i en meny så räknas tiden för äggklockan ner i bakgrunden.

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

- Välj touchknappen .
- Bekräfta med OK om detta behövs. Både ljud- och ljussignalen stängs av.

## Ändra äggklockans tid

- Välj touchknappen .
- Om en tillagning pågår samtidigt, så väljer du Äggklocka.

- Välj Ändra.

- Bekräfta med OK.

Den inställda tiden visas.

- Ändra äggklockans tid.

- Bekräfta med OK.

Den ändrade tiden sparas.

## Radera äggklockans tid

- Välj touchknappen .












- Om en tillagning pågår samtidigt, så väljer du Äggklocka.

- Välj Radera.

- Bekräfta med OK.

Äggklockans tid raderas.

## Huvud- och undermenyer

Meny	Förprogram- merat värde	Område
funktioner		
Varmluft plus 	160 °C	30–250 °C
Över- och undervärme 	180 °C	30–250 °C
Ångkokning 	100 °C	70–100 °C
Stekautomatik 	160 °C	100–230 °C
Intensivbakning 	170 °C	50–250 °C
Grill stor 	240 °C	200–250 °C
Varmluftsgrillning 	200 °C	100–250 °C
Kombitillagning 	160 °C	130–250 °C
Automatikprogram 		
Ytterligare 		
Undervärme	190 °C	100–250 °C
Eco - Varmluft	190 °C	100–250 °C
Upptining	25 °C	25–50 °C
Skötsel		
Avkalkning		
Blötläggning		
Torkning		
Inställningar 		

## Tillagning

- Använd gärna automatikprogrammen för tillagning.
- Ta ut alla tillbehör som du inte behöver ur tillagningsutrymmet.
- Välj generellt den lägre temperaturen som anges i receptet och testa om maten är klar efter den kortast angivna tiden.
- Förvärm bara ugnen om det uttryckligen står i receptet att du ska göra det.
- Försök undvika att öppna luckan under matlagningen.
- Välj helst matta och mörka bak- och ugnnsformar av material som inte är reflekterande (emaljerat stål, värmetåligt glas, legerad aluminium). Blanka material som rostfritt stål eller aluminium reflekterar värme vilket gör att maten inte får önskat resultat. Lägg därför inte aluminiumfolie på botten av ugnen eller på gallret.
- Kontrollera tillagningstiden för att undvika att energi går till spillo. Ställ in en tillagningstid eller så använder du en stektermometer (om sådan finns).
- Du kan använda funktion Varmluft plus  för många olika maträtter. Med den kan du tillaga på temperaturer som är lägre än för Över- och undervärme  eftersom värmen fördelas direkt över tillagningsutrymmet. Du kan också använda flera falshöjder samtidigt för tillagning.
- Eco - Varmluft  är en innovativ funktion som passar för mindre mängder som till exempel djupfryst pizza, bake off-bröd och småkakor men även för köttätter och stekar. Du tillagar energibesparande med optimal restvärmeanvändning. Om du tillagar maten på en falshöjd sparar du upp till 30 % energi med samma goda resultat. Öppna inte luckan under matlagningen.
- Använd funktion Varmluftsgrillning  när du ska laga grillrätter. Då kan du grilla på lägre temperaturer än om du använder andra grillfunktioner på maximal temperatur.
- Om du kan så laga flera rätter i ugnen samtidigt. Ställ dem bredvid varandra eller på olika falshöjder.
- Tillaga maträtter som du inte kan laga samtidigt direkt efter varandra för att utnyttja värmen.

## Restvärmeanvändning

- Vid tillagningsprocesser på temperaturer över 140 °C och tider över 30 minuter kan du minska temperaturen till det lägsta läget cirka 5 minuter före tillagningstidens slut. Restvärmen räcker till för att laga färdigt maten. Men stäng inte av ångugnen (se avsnittet "Säkerhetsanvisningar och varningar").
- Om du vill rengöra de katalytiskt emaljerade delarna från olja och fett, så är det bäst om du startar rengöringsprocessen direkt efter en tillagning. Restvärmen som finns kvar minskar energiförbrukningen.

## Anpassa inställningar

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

## Energisparläge

Ångugnen stängs av automatiskt för att spara energi när den inte används. Klockan visas eller så är displayen avstängd (se avsnittet "Inställningar").

- Sätt på ångugnen.

Huvudmenyn visas.


- Välj önskad funktion.



Nu visas funktionen och sedan temperaturförslaget.

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

Den förprogrammerade temperaturen övertas inom några sekunder. Du kan ändra temperaturen i efterhand med hjälp av pilknapparna.

- Bekräfta med *OK*.

- Välj önskade ångutsläpp i funktionen Kombitillagning  (se avsnittet "Kombitillagning").

I funktionerna Ångkokning  och Kombitillagning  visas uppmaningen att ordna med vatten för tillagningsprocessen.


- Fyll behållaren med nödvändig mängd färskvatten och följ anvisningarna i displayen (se avsnittet "Användarprincip – Vatten sugts in").

- Ställ in maten i tillagningsutrymmet.

Ärtemperaturen visas och uppvärmningsfasen börjar.

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

- Välj touchknappen för den valda funktionen för att avsluta tillagningen.

 Risk för skador på grund av het ånga.

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

Backa lite och vänta tills den heta ångan försvunnit.

- Ta ut maten ur tillagningsutrymmet.

## Torka tillagningsutrymmet efter en tillagning med ånga

Vi rekommenderar att torka tillagningsutrymmet efter en avslutad tillagning i funktionen Ångkokning  med hjälp av skötselprogrammet Torkning.


Skötselprogrammet Torkning består av upp till tre faser: förångningen av restvatten i tomt tillagningsutrymme, torkning genom uppvärmning av tillagningsutrymmet och snabbavkylning med luckan öppen en liten bit. Genomför alltid skötselprogrammet Torkning för att skydda tillagningsutrymmet mot korrosion och för att förånga restvattnet helt och hållet.

- Följ anvisningarna i displayen.
- Ta bort vattnet och kondensatet i tillagningsutrymmet och i uppsamlingsrännan med en svamp eller trasa.
- Stäng luckan.
- Stäng av ångugnen när skötselprogrammet Torkning är avslutat.

# Användning

## Fylla på vatten

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

 Risk för skador på grund av het ånga.

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

Backa lite och vänta tills den heta ångan försvunnit.

- Fyll behållaren med nödvändig mängd färskvatten och följ anvisningarna i displayen (se avsnittet "Användarprincip – Vatten sugs in").

Uppvärmningsfasen startar igen och tillagningsprocessen 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
- Tillagningstid
- Klar kl.
- Start kl.

## Ändra temperatur

Med Ytterligare  | Inställningar  | Förvalda temperaturer kan du anpassa den förprogrammerade temperaturen till dina egna matlagningsvanor.

- Tryck på pilknappen  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området .

Börtemperaturen visas i displayen.

- Ändra börtemperaturen i navigeringsområdet.

Temperaturen ändras i 5 °C-steg.

- Bekräfta med OK.

Tillagningen fortsätter med den ändrade börtemperaturen.

## Ställa in tillagningstider

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

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

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

- Tillagningstid

Du ställer in den tid som behövs för att tillaga maten. Efter denna tid stängs ugnsvärmen av automatiskt. Den maximala tillagningstiden som kan ställas in beror på vald funktion.



- Klar kl.  
Du bestämmer en tidpunkt som du vill att programmet ska sluta på. Ugnsvärmen stängs av automatiskt vid denna tidpunkt.
  - Start kl.  
Denna funktion visas i menyn först när du har ställt in Tillagningstid eller Klar kl.. Med Start kl. anger du en tidpunkt när tillagningen ska starta. Ugnsvärmen startar automatiskt vid denna tidpunkt.
- Välj touchknappen ☺.
  - Ställ in önskade tider.
  - Bekräfta med OK.
  - Tryck på touchknappen ↶ för att gå tillbaka till menyn för vald funktion.

## Ändra inställda tillagningstider

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

Vid strömavbrott raderas inställningarna.

## Radera inställda tillagningstider

- Välj touchknappen ☺.
- Välj önskad tid.
- Bekräfta med OK.
- Välj Radera.
- Bekräfta med OK.
- Tryck på touchknappen ↶ för att gå tillbaka till menyn för valt funktion.

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

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

## Avbryta tillagning

- Tryck på touchknappen för den valda funktionen eller touchknappen ↶.
- När displayen visar Avbryta process så bekräftar du med OK.

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

Huvudmenyn visas.


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


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

# Användning

## Avbryta tillagningen i funktionen Ångkokning

Vi rekommenderar att luckan hålls stängd under en tillagning med ren ångfunktion så att ingen ånga läcker ut och att den inställda temperaturen i tillagningsutrymmet inte sjunker.


Du kan avbryta en tillagning i funktionen Ångkokning  samt i programmen och funktionerna med ren ångdrift och stoppa tillagningstiden.

 Risk för skador på grund av het ånga.

När du öppnar luckan vid ångtillagning kan mycket het ånga strömma ut. Du kan bränna dig på ångan. Backa lite och vänta tills den heta ångan försvunnit.

- Öppna luckan om du vill avbryta en pågående tillagning.

Tillagningen avbryts och tillagningstiden stoppas.

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

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

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

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





- Stäng luckan när du vill fortsätta tillagningen.

Tillagningen fortsätter med aktuell temperatur i tillagningsutrymmet. Återstående resttid fortsätter.

## Förvärma tillagningsutrymmet



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





Förvärmning av tillagningsutrymmet behövs bara för vissa tillagningar.

- De flesta maträtter kan ställas in direkt i det kalla tillagningsutrymmet så att värmen utnyttjas redan i uppvärmningsfasen.
- Förvärm tillagningsutrymmet när du ska tillaga följande livsmedel och använda följande funktioner:
  - Mörka bröddegår samt rostbiff och filé i funktionen **Varmluft plus** , **Kombitillagning**  och **Över- och undervärme** 
  - **Kakor och bakverk** med kort baktid (upp till cirka 30 minuter) och känsliga degar (till exempel tårtbottnar) i funktionen **Över- och undervärme**  (utan funktionen **Booster**)

## Booster

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

Vid leverans är denna funktion aktiverad för följande funktioner (**Ytterligare**  | **Inställningar**  | **Booster** | **På**):

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

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

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

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

## Avaktivera **Booster** för en tillagning


- Välj inställningen **Booster** | Av innan du väljer önskad funktion.

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

Om du sedan åter startar en tillagning med funktionen **Booster** ska du välja inställningen **Booster** | På för att åter aktivera funktionen.

## Snabb avkylningsfas

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

Denna funktion kan inte väljas i Ångkokning .

## Avaktivera **Snabb avkylningsfas** för en tillagning

- Välj inställningen **Snabb avkylningsfas** | Av innan du väljer önskad funktion.

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

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


Om du sedan åter startar en tillagning med funktionen **Snabb avkylningsfas** ska du välja inställningen **Snabb avkylningsfas** | På för att åter aktivera funktionen.

## Varmhållning

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

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

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

Denna funktion kan inte väljas i Ångkokning .

## Aktivera **Varmhållning** för en tillagning

- Välj inställningen **Varmhållning** | På innan du väljer önskad funktion.

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

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

Funktionerna **Varmhållning** och **Snabb avkylningsfas** är aktiverade. När tillagningen är klar öppnas luckan automatiskt en aning. Kylfläkten kyler snabbt ner maten och tillagningsutrymmet till den förinställda temperaturen.


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


Om du sedan vill starta en annan tillagning utan funktionen **Varmhållning** ska du välja inställningen **Varmhållning** | Av för att stänga av funktionen igen.

Inställningen för funktionen **Snabb avkylningsfas** ändras inte.

# Ångkokning

## Använda Ångkokning

I funktionen Ångkokning  tillagar du uteslutande livsmedel med ånga (se avsnittet “Användarprincip”, “Vatten sugas in”).

I motsats till funktionen Kombitillagning  sugas en större mängd vatten in och vid en temperatur på maximalt 100 °C tillförs det kontinuerligt i tillagningsutrymmet i form av ånga.

Livsmedlen blir **inte** brynta.

**Tips!** Låt luckan vara stängd under tillagningen så att ingen ånga släpps ut.

Beakta anvisningarna i avsnittet “Rengöring och skötsel”, avsnittet “Förånga restvatten”).

## Lämpliga livsmedel att tillaga

Under tillagning med ånga behålls livsmedlets typiska smak bättre än vid traditionell tillagning. Därför rekommenderar vi att du inte saltar alls eller först efter tillagningen. Livsmedlet behåller dessutom både färslekhet och sin naturliga färg.

- **Grönsaker** är mycket lämpliga för tillagning med ånga, särskilt för förvällning. Vitaminer och mineraler bevaras nästan helt under tillagning med ånga eftersom maten inte ligger i vattnet.
- **Ris** tillagas i vätska och tar upp all vätska under tillagningen så att alla näringsämnen bevaras. Tillagning av **risgrynsgröt** är mycket enkelt då den inte behöver röras om och inte bränner fast.
- Vid tillagning av **maträtter med ägg** (till exempel äggstanning, creme brûlée eller souffléer) blir tillagningsresultatet jämnt och finporigt.

## Tillagningskäril

Välj önskat tillagningskäril för respektive livsmedel (se avsnittet “Utrustning”, “Medföljande och extra tillbehör”).

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

## Egna tillagningskäril

Du kan använda egna tillagningskäril. Tänk då på följande:

- Skjut **alltid** in långpannan på falshöjden under för att samla upp vätska. Ställ tillagningskärilet på det inskjutna gallret eller i ett tillagningskäril på falshöjd 3.
- Tillagningskärilet måste vara ugnsfast och tåla ånga. Om du vill använda tillagningskäril av plast ska du kontrollera med tillverkaren att det är lämpat för ångkokning.
- 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.
- Det måste vara lite avstånd mellan den översta delen av tillagningskärilet och ugnens innertak så att tillräckligt mycket ånga kan komma in.

## 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.

## 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.

## Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

### Falshöjd

Skjut **alltid** in långpannan på falshöjden under för att samla upp vätska.

Skjut in gallret eller tillagningsbehållaren på falshöjd 3.

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

### 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.

### 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.

## 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 med en liten diameter per styck (till exempel ärtor, sparris) skapar inget eller små hålrum och ångan kan knappt tränga igenom. För att få ett jämnt tillagningsresultat ska du använda platta tillagningskärl för dessa livsmedel och bara fylla dem cirka 3–5 cm. Fördel större mängder livsmedel på flera olika tillagningsbehållare.

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

Tillaga grönsaker som tillagas i vätska (till exempel rödkål) i tillagningskärl utan hål.

### Falshöjd

Om du tillagar grönsaker som färgar av sig i hålade kärl, till exempel rödbetor, ska du inte placera några andra livsmedel där under. På detta sätt undviker du att smak eller färg överförs genom dropande vätska.

# Ångkokning

---

## Tillagningstid

Tillagningstiden är precis som vid konventionell matlagning beroende på storleken på det som ska tillagas samt önskad tillagningsgrad. Till exempel:

potatis, fast, delad i fyra delar:

cirka 25 minuter

potatis, fast, halverad:

cirka 30 minuter

## 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

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

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

### Tillagningskärl

Smörj det hålade tillagningskärlet.

### Falshöjd

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

## 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 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.

## Kött

### Färskt kött

Förbered köttet som vanligt.

### Djupfrysta livsmedel

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

### Förbereda kött

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

### Tillagningstid

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

### Tips

- Använd ett hålat tillagningskärl för att behålla **aromen**. Du kan använda koncentratet som samlas upp i långpannan 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, mörghöna, 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.

## 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.

## 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.

## 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.

## Frukt


För att ingen saft ska gå förlorad ska frukt tillagas i ett ohålat tillagningskärl.


Om du tillagar frukt i ett hålat tillagningskärl ska du samla upp saften i en långpanna.

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

# Kombitillagning

## Använda Kombitillagning

I funktionen Kombitillagning  bakar, steker eller tillagar du livsmedel genom att värmen i tillagningsutrymmet kombineras med tillagning med ånga (se avsnittet "Huvud- och undermenyer" och avsnittet "Användarprincip", "Vatten sugs in").

Det insugna vattnet kommer in i tillagningsutrymmet i form av en till tre ångpuffar under tillagningen. Livsmedlen tillagas jämnt och bryns samtidigt av de höga temperaturerna, till skillnad från funktionen Ångkokning .

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

Beakta anvisningarna i avsnittet "Renöring och skötsel", avsnittet "Förånga restvatten").


## Lämpliga livsmedel att tillaga

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

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

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

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

 Risk för skador på grund av vattenånga.

Vattenånga kan orsaka svår skållning. Imma på manöverpanelen kan också leda till längre reaktionstider hos touchknapparna.

Öppna inte luckan under ett ångutsläpp.


Om du till exempel vill grädda bröd eller småfranska i det förvärmade tillagningsutrymmet rekommenderas att du utlöser ångutsläppen manuellt. Aktivera det första ångutsläppet direkt efter att maten satts in i ugnen.

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



## Automatiskt ångutsläpp


Efter uppvärmningsfasen sker ångutsläppen automatiskt.

Vattnet förångas i tillagningsutrymmet.  visas i displayen.


Efter ångutsläppet släcks .

- Tillaga maten tills den är färdig.



## 1 ångutsläpp, 2 ångutsläpp eller 3 ångutsläpp


Du kan aktivera ångutsläppen så snart touchknappen  lyser.



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

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

- Välj touchknappen .

Ångutsläppet sker.  visas i displayen och touchknappen  släcks.

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

Efter det sista ångutsläppet släcks touchknappen  och  i displayen.


- Tillaga maten tills den är färdig.

# 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.

Beakta anvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel", avsnittet "Förånga restvatten").

## Använda automatikprogram

- Välj Automatikprogram .

Urvalslistan visas.

- Välj önskad kategori.

De automatikprogrammen som kan väljas i den valda kategorin visas.

- Välj önskat automatikprogram.
- Följ anvisningarna i displayen.

## Anvisningar för användning

- Tillagningsgraden visas med en liggande stapel som består av sju segment. Via navigeringsområdet kan du ställa in önskad tillagningsgrad.
- Vid användning av automatikprogrammen ska de bifogade recepten användas som orienteringshjälp. Liknande recept med avvikande mängder kan även tillagas/bakas med de olika programmen.
- Låt ugnen svalna till rumstemperatur efter avslutad tillagning innan du startar ett automatikprogram.


- 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.
- För en del automatikprogram måste du vänta tills föruppvärmningen är avslutad innan du kan sätta in maten i ugnen. En anvisning med en tidsangivelse visas i displayen.
- Vid vissa automatikprogram måste du tillsätta vätska efter en del av tillagningstiden. En anvisning med en tidsangivelse visas i displayen (till exempel för att hålla på vätska).
- Angivelsen av tiden för automatikprogrammet är ungefärlig. Beroende på tillagningen kan den förkortas eller förlängas och tidsändringar beror också på köttets ursprungliga temperatur.

I detta avsnitt hittar du information om följande funktioner:

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

### Upptining

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

- Välj Ytterligare .
- Välj Upptining.
- Ändra den förprogrammerade temperaturen vid behov.

Luften i tillagningsutrymmet cirkuleras runt och maten tinas skonsamt upp.



Infektionsrisk på grund av bakteriebildning.

Bakterier som till exempel salmonella kan leda till allvarliga matförgiftningar.

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

Använd ingen upptiningsvätska.

Fortsätt att arbeta med maten direkt efter upptiningen.

### Tips

- Ta ut det djupfrysta livsmedlet ur förpackningen och lägg det i långpannan eller i en skål för upptining.
- Använd långpannan med ugnsgallret ovanpå när du tinar fågelkött. Då ligger inte köttet direkt i vätskan som bildas.
- Kött, fågel eller fisk behöver inte tinas upp fullständigt innan det tillagas. Det räcker att delvis tina upp livsmedlet. Ytan är då mjuk nog för att ta upp kryddor.

### Tillagning med låg temperatur

Denna funktion passar perfekt för ömtåliga köttbitar av nöt, fläskkött, kalv eller lamm som ska tillagas på exakt gradtal.

Köttet steks först jämnt runtom på en hög temperatur under en kortare tid.

Sedan ställs köttet in i den förvärmade ugnen där det kommer tillagas på låg temperatur och under en längre tid.

Då blir köttet mörare. Kötsaften börjar cirkulera i köttbiten och fördelas jämnt ända ut till de yttre skikten.

Resultatet blir väldigt mört och saftigt.

- Använd bara välhängt, magert kött utan senor och fettränder. Benet måste tas ur.

- Använd fett som går att hetta upp ordentligt när du steker (till exempel smör, matolja).

- Täck inte över köttet under tillagningen.

Tillagningstiden är cirka 2–4 timmar och beror på vikt och storlek på köttet samt hur genomstekt du vill ha det.


- Du kan skära upp köttet direkt när tillagningen är klar. Det behöver inte "vila".
- Låt köttet ligga kvar i ugnen och hållas varmt tills det serveras. Resultatet påverkas inte.
- Lägg upp köttet på förvärmade tallrikar och servera det med en varm sås så att köttet inte svalnar så snabbt. Köttet har en perfekt serveringstemperatur.


## Fler användningsområden

### Använda Över- och undervärme

Ta hjälp av tillagningstabellerna i slutet av dokumentet.

Använd långpannan med gallret på.


- Skjut in långpannan med ugnsgallret på falshöjd 2.
- Välj funktionen Över- och undervärme  och en temperatur på 120 °C.
- Förvärm tillagningsutrymmet med långpannan och gallret i cirka 15 minuter.
- Medan tillagningsutrymmet förvärms steker du på köttet ordentligt på alla sidor på hällen.

 Risk för brännskada på grund av varma ytor.


Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören. Använd grytvantar när du skjuter in eller tar ut maten ur ugnen och vid annan hantering i det heta tillagningsutrymmet.

- Lägg det brynta köttet på gallret.
- Sänk temperaturen till 100 °C (se avsnittet "Tillagningstabeller").
- Laga färdigt köttet.

### Konservering

 Infektionsrisk på grund av bakteriebildning.

Om baljväxter och kött endast konserveras en gång, så avdödas inte alla bakterier. Det kan bildas sporer av toxiner som kan leda till svår förgiftning. Dessa sporer avdödas först genom en ytterligare uppvärmning. Konservera **alltid** baljväxter och kött en andra gång när de har svalnat, inom två dagar.

 Skaderisk på grund av övertryck i förslutna burkar.


I slutna konserverburkar uppstår ett övertryck vid konservering och uppvärmning. Det kan göra att de spricker.

Konservera eller värm inga konserverburkar i ugnen.

### Förbereda frukt och grönsaker

Angivelsen gäller för 6 glasburkar med 1 liters innehåll.

Använd endast glasburkar avsedda för konservering (konserveringburkar i glas eller glasburkar med skruvlock). Använd bara glasburkar och gummiringar utan skador.

- Skölj ur glasburkarna med varmt vatten före konservering och fyll upp dem till max 2 cm under kanten.
- Rengör glasburkarnas kanter med en ren trasa och varmt vatten efter påfyllning av det som ska konserveras. Förslut sedan glasburkarna.
- Skjut in långpannan på falshöjd 2 och ställ glasburkarna ovanpå.
- Välj funktion Varmluft plus  och en temperatur på 160–170 °C.

- Vänta tills du ser små bubblor som stiger i burkarna.



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


## Konservera frukt och gurkor

- När du ser bubblor som stiger i burkarna så ställer du in den angivna temperaturen för eftervärmning och låter sedan burkarna stå i ugnen under den angivna tiden.

## Konservera grönsaker


- När du ser bubblor som stiger i burkarna så ställer du in den angivna konserveringstemperaturen och konserverar grönsakerna under den angivna tiden.
- Efter konserveringen så ställer du in den angivna temperaturen för eftervärmning och låter sedan burkarna stå i ugnen under den angivna tiden.

		
Frukt	-/-	30 °C 25–35 min
Gurka	-/-	30 °C 25–30 min
Rödbetor	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Bönor (gröna och gula)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

 konserveringstemperatur- och tid, så snart du ser bubblor

 eftervärmningstemperatur- och tid

## Ta ut glasburkarna efter avslutad konservering

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Glasburkarna är mycket varma efter konservering.

Använd grythandskar när du tar ut burkarna.

- Ta ut burkarna ur tillagningsutrymmet.
- Täck över dem med en duk och låt dem stå övertäckta i cirka 24 timmar på en plats där det inte drar.
- KonsERVERA **alltid** baljväxter och kött en andra gång när de har svalnat, inom två dagar.
- Ta bort locken från konserveringsglaset och testa sedan om burkarna är stängda ordentligt.

KonsERVERA antingen öppna burkar en gång till eller förvara den kallt och ät dem konserverade frukten eller grönsakerna direkt.

- Kontrollera glasburkarna under förvaring. Ät inte innehållet om burkarna har öppnat sig under förvaring eller om locket är deformerat och inte klickar när du öppnar det.

# Fler användningsområden


## Torkning

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






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


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


**Tips!** Du kan även använda den hålade Gourmet bak- och AirFry-plåten om du har en sådan.

- Torka på max två falshöjder samtidigt. Sätt in det som ska torkas på falshöjd 1+3. Om du använder galler och långpanna så skjuter du in långpannan under gallret.
- Välj Varmluft plus .
- Ändra den förprogrammerade temperaturen och ställ in torktiden.
- Vänd det som torkas i långpannan med jämna mellanrum.

Om du torkar hela eller halverade livsmedel förlängs torktiderna.


Mat som ska torkas		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Frukt		60–70	2–8
Grönsaker		55–65	4–12
Svamp		45–50	5–10
Örter*		30–35	4–8

 funktion, 🌡️ temperatur, 🕒 torktid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme

\*Torka endast örter i långpannan på falshöjd<sup>2</sup> och använd funktionen Över- och undervärme , eftersom fläkten är inkopplad under funktionen Varmluft plus.

- Minska temperaturen om du ser att det bildas vattendroppar i ugnen.

## Ta ut mat som ska torkas

 Risk för skador på grund av varma ytor. Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören. Använd grythandskar när du tar ut den torkade frukten eller grönsakerna.

- Låt den torkade frukten eller grönsakerna svalna.

Torkad frukt måste vara helt torr men ändå mjuk och elastisk. När du bryter eller skär isär den får ingen saft rinna ut.

- Förvara den torkade frukten eller grönsakerna i burkar som är ordentligt förslutna.

## Djupfrysta produkter/ färdiga rätter

### Tips för mjuka kakor, pizza och baguetter

- Använd bakplåtspapper på gallret när mjuka kakor, pizza eller baguetter tillagas.  
Vid tillagning av djupfrysta produkter kan bakplåten och långpannan deformeras så mycket att de inte längre kan tas ut ur ugnen. Vid varje påföljande användning blir de mer deformerade.
- Välj den lägre temperaturen av de temperaturer som anges på förpackningen.

### Tips för pommes frites, kroketter och liknande

- Dessa djupfrysta produkter kan tillagas på bakplåten eller långpannan.
- Välj den lägre temperaturen av de temperaturer som anges på förpackningen.
- Vänd maten flera gånger.


### Tillaga djupfrysta produkter/färdiga rätter

Skonsam behandling av livsmedel rekommenderas av hälsoskäl.


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

- Välj den rekommenderade funktionen och temperaturen som anges på förpackningen.
- Förvärm ugnen.
- Sätt in maten i den förvärmda ugnen på den färdshöjd som anges på förpackningen.
- Kontrollera maten efter den kortare av tiderna som anges för förpackningen.

## Värma porslin

Använd funktionen Varmluft plus  för att värma porslin.

Värm bara värmebeständigt porslin.

- Skjut in gallret på den undre nivån och ställ in porslinet som ska värmas på det. Beroende på porslinets storlek kan du också ställa det på ugnsbotten och ta ut ugnstegarna.
- Välj Varmluft plus .
- Ställ in en temperatur på 50–80 °C.



Risk för skador på grund av varma ytor.

Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören. På undersidan av porslinet kan det bildas några vattendroppar. Använd grythandskar när du tar ut porslinet.

- Ta ut det uppvärmda porslinet ur tillagningsutrymmet.

# Bakning

Skonsam behandling av livsmedel rekommenderas av hälsoskäl.

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

## Tips för bakning

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

## Använda bakplåtspapper

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

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

## Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

### Välja temperatur 🌡️

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

### Välja tillagningstid 🕒

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

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

Om ingen fuktig deg fastnar på träpinnen är bakningen klar.




## Anvisningar till funktionerna

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

### Använda Automatikprogram

- Följ anvisningarna i displayen.

### Använda Varmluft plus

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

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

- En falshöjd: Skjut in det som ska tillagas på den andra falshöjden.
- Två falshöjder: Sätt in maten (beroende på höjd) på falshöjderna 1+3 eller 2+4.
- Tre falshöjder: Sätt in maten på falshöjderna 1+3+5.

### Tips

- Om tillagar på flera falshöjder samtidigt sätter du in långpannan längst ner.
- Grädda fuktiga bakverk och mjuka kakor på max 2 falshöjder samtidigt.

### Använda Kombitillagning

Använd denna funktion för tillagning med ångtillförsel.

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

### Använda Intensivbakning

Använd den här funktionen för gräddning av kakor med fuktig garnering/fyllning.

Använd **inte** denna funktion för gräddning av platta kakor.

- Sätt in kakan på första eller andra falshöjden.

### Använda Över- och undervärme

Matta och mörka bakformer av svartplåt, mörk emalj, bleckplåt som färgats mörk eller matt aluminium, temperaturbeständiga glasformer och ytbehandlade formar är lämpliga för användning.

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

- Skjut in det som ska tillagas på första eller andra falshöjden.

### Använda Eco - Varmluft

Använd denna funktion för energisnål bakning av mindre mängder som till exempel djupfryst pizza, bake off-bröd och småkakor.

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

# Stekning

## Tips för stekning





- Du kan använda alla temperaturbeständiga material som ugnspannor, glasformar, stekpåsar, lergrytor, långpannor och grill- och stekgaller (om sådant finns) på långpanna.
- Tillagningsutrymmet behöver bara **förvärmas** när du gör rostbiff och filé. Vanligtvis behöver du inte någon förvärmning.
- Använd ett **tillagningskärl med lock** vid tillagning av kött, till exempel en ugnspanna. Köttet blir då saftigt. Tillagningsutrymmet hålls också renare än om du steker på gallret. Dessutom bildas också tillräckligt med sky för att kunna göra en sås.
- Om du använder en **stekpåse** ska du följa anvisningarna på förpackningen.
- Om du använder **gallret** eller ett **öppet tillagningskärl** kan du pensla mager kött med fett, lägga på eller späcka med bacon.
- **Krydda** köttet och lägg det i en form. Lägg på smörbitar eller pensla med olja. Vid stora köttbitar (2–3 kg) och fågelkött som är lite fetare tillsätter du cirka 1/8 l vatten.
- Håll inte på för mycket vätska under stekningen. Köttet blir då mindre **brynt**. Bryningen sker i slutet av tillagningstiden. Köttet får en intensivare bryning om man steker det utan lock efter ungefär halva tillagningstiden.
- Ta ut maten ur ugnen efter avslutad ugnstekning, täck över det och låt det **vila** i cirka 10 minuter. På detta sätt rinner mindre kötsaft ut när köttet skärs upp.
- Skinet på **fågelköttet** blir krispigt om du 10 minuter innan det är klart penslar det med saltvatten.

## Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

- Beakta angivna temperaturer, falshöjder och tider. Hänsyn är tagen till olika tillagningskärl, köttbitar och matlagningsvanor.

### Välja temperatur

- Välj den lägre temperaturen. Vid högre temperaturer än de som anges får köttet visserligen färg men blir inte genomstekt.
- För Varmluft plus , Kombitillagning  och Stekautomatik  ska du välja en cirka 20 °C lägre temperatur än för Över- och undervärme .
- För köttbitar som väger mer än 3 kg så väljer du en temperatur som är 10 °C lägre än vad som anges i tillagningstabellen. Stekningen tar lite längre tid men köttet får ett jämnare tillagningsresultat och den krispiga ytan blir inte för tjock.
- När du ska steka på gallret så väljer du en temperatur som är 10 °C lägre än om du steker under lock.

## Välja tillagningstid

Tiderna i tillagningstabellen gäller, om inget annat anges, för en ej förvärmd ugn.


- Tillagningstiden kan fastställas på följande sätt: stekens höjd [cm] gånger tiden per cm höjd [min/cm]:
  - Nöt/vilt: 15–18 min/cm
  - Fläsk/kalv/lamm: 12–15 min/cm
  - Rostbiff/filé: 8–10 min/cm
- Kontrollera i regel efter den kortare tiden om maten är klar.


## Tips

- Tillagningstiden förlängs cirka 20 minuter per kg för djupfryst kött.
- Djupfryst kött upp till en vikt på ca 1,5 kg kan stekas utan att man tinar det innan.

## Anvisningar till funktionerna

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

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



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


## Använda Automatikprogram

- Följ anvisningarna i displayen.

## Använda Varmluft plus eller Stekautomatik

Dessa funktioner passar för att steka kött-, fisk- och fågelrätter som ska ha en krispig yta och till stekar gjorda på rostbiff och filé.

Med funktion Varmluft plus  kan du tillaga rätter på lägre temperaturer än med funktion Över- och undervärme  eftersom värmen fördelas direkt över tillagningsutrymmet.

I funktion Stekautomatik  värms tillagningsutrymmet under bryningsfasen först upp till en hög bryningstemperatur (cirka 230 °C). När denna temperatur är nådd regleras ångugnen ner till den inställda tillagningstemperaturen.

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

## Använda Kombitillagning

Använd denna funktion för tillagning med ångtillförsel.

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

## Använda Över- och undervärme

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


- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

## Använda Eco - Varmluft

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

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

# Grillning

 Risk för skador på grund av varma ytor.

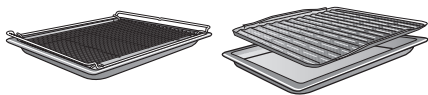
Om du grillar med öppen lucka så kommer inte den varma luften att ledas via kylfläkten. Därför blir vred och så vidare varma.

Stäng därför luckan när du grillar.

## Tips för grillning

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

Använd inte bakplåten.



## Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

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

## Välja temperatur

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

## Välja falshöjd

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

## Välja tillagningstid 🕒

- Grilla platta kött- eller fiskbitar cirka 6–8 minuter per sida.  
Tänk på att skivorna ska vara ungefär lika tjocka så att grilltiderna inte skiljer sig åt alltför mycket.
- Kontrollera i regel efter den kortare tiden om maten är klar.
- För att kontrollera **hur långt tillagningen har kommit** trycker du på köttet med en sked. Så ser du hur mycket köttet har stekts.
- **english/rosé**  
Köttet är fortfarande mycket elastiskt och är fortfarande rött på insidan.
- **medium**  
Köttet ger efter lite och är rosa på insidan.
- **well done**  
Köttet ger knappt efter alls och är genomstekt.

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

## Anvisningar till funktionerna

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

### Använda Grill stor

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


Elementet för övervärme och grill blir glödande rött för att producera värmen som behövs.

### Använda Varmluftsgrillning


Den här funktionen passar för att grilla kött som är lite tjockare (till exempel kyckling).

För platta bitar rekommenderas en temperaturinställning på 220 °C, för köttbitar med större diameter rekommenderas 180–200 °C.

# Rengöring och skötsel

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

 Risk för skador på grund av elektriska stötar.

Ångan från en ångrengörare kan komma åt strömförande delar och orsaka kortslutning. Använd aldrig ångrengörare för rengöring.

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

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

## Olämpliga rengöringsmedel

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

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

- rengöringsmedel för glas eller fönsterputsmedel
- rengöringsmedel för glaskeramikhållar
- hårda, skrubbande svampar och borstar (till exempel disksvampar eller använda svampar som innehåller rester av skurmedel)
- rengöringssvampar för glaskeramiska ytor
- vassa metallskrapor
- stålull
- punktvis rengöring med mekaniskt rengöringsmedel
- ugnrensmedel
- rostfria stålbollar.

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

Det bästa är att alltid ta bort smuts direkt.


Tillbehören kan inte diskas i diskmaskin (med undantag för tillagningskärlen).

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

För en bekvämare rengöring rekommenderar vi:

- Demontera luckan.
- Demontera ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-skenorna (om sådana finns).
- Demontera den katalytiskt emaljerade bakväggen.

## Ta bort normal smuts

**Tips!** Rengöringen underlättas om du använder programmet Ytterligare  | Skötsel | Blötläggning (se avsnittet "Skötsel").

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

## Rengöra tätningen

Runt tillagningsutrymmet finns en tätning som sitter på luckans insida.

Tätningen kan bli spröd av fettrester och kan gå sönder.

- Rengör helst tätningen efter varje tillagning.

Om tätningen inte är korrekt insatt kan ånga strömma ut från ugnen under tillagning.

Ta **aldrig** ut tätningen.

## Rengöra tillagningskärlet


Tillagningskärlet kan diskas i diskmaskin.

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

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

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

- Avlägsna fastsittande smuts med en rengöringskrapa eller rostfri stålball, varmt vatten och handdiskmedel.

**Tips!** Rengöringen underlättas om du använder programmet Ytterligare  | Skötsel | Blötläggning (se avsnittet "Skötsel").

Den katalytiska emaljen förlorar sina egna rengöringsegenskaper vid användning av skurmedel, repande borstar och svampar samt vid användning av ugnsgörare. Ta ut de katalytiskt emaljerade delarna innan du använder ugnsgöringsmedel.

# Rengöring och skötsel

## Använda ugnrensmedel

- Vid mycket svår smuts så stryker du på Miele's ugnrensmedel på den kalla PerfectClean-ytan.

Om ugnsspray hamnar i mellanrum och öppningar så uppstår stark lukt under påföljande tillagningar.

Spruta aldrig ugnsspray på ugnstaket. Spruta ingen ugnsspray i mellanrummet och öppningarna på ugnsväggarna och ugnens bakre vägg.

- Låt sedan ugnrensmedlet verka enligt anvisningarna på förpackningen.

Ugnrensmedel från andra tillverkare får bara användas på kalla ytor och får inte verka längre än 10 minuter.

- När det har verkat kan du också använda den hårda sidan på en disk-svamp.
- Var noga med att få bort rester från rengöringsmedel med vatten.
- Torka ytorna torra med en mjuk trasa.

## Hårt fastsittande smuts på FlexiClip-teleskopskenorna

Specialfettet för FlexiClip-teleskopskenorna tvättas bort vid rengöring i diskmaskin och detta medför att de blir svårare att dra ut.

Diska därför aldrig FlexiClip-teleskopskenorna i diskmaskin.

Gör på följande sätt om ytorna har hårt fastsittande smuts eller om fruktsaft har runnit ut och fastnat i kullagren:

- Lägg FlexiClip-teleskopskenorna kort (cirka 10 minuter) i varmt vatten med diskmedel. Använd den hårda sidan på en disk-svamp vid behov för att ta bort smutsen. Kullagren kan du rengöra med en mjuk borste.

Teleskopskenorna kan missfärgas eller blekas efter rengöring. Det påverkar inte teleskopskenornas funktion.

## Rengöra den katalytiskt emaljerade bakväggen

Den katalytiska emaljen rengörs automatiskt från smuts av olja och fett vid höga temperaturer. Du behöver inga ytterligare rengöringsmedel. Processen blir effektivare ju högre temperatur det är.

Den katalytiska emaljen förlorar sina egna rengöringsegenskaper vid användning av skurmedel, repande borstar och svampar samt vid användning av ugnrensmedel.


Ta ut de katalytiskt emaljerade delarna innan du använder ugnrensmedel i tillagningsutrymmet.



## Ta bort smuts från kryddor, socker och liknande.

- Ta loss bakväggen (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Ta loss bakväggen”).
- Rengör bakväggen för hand med en mjuk borste, diskmedel och varmt vatten.
- Skölj av bakväggen ordentligt.
- Låt den torka innan du sätter tillbaka den.

## Ta bort smuts av olja och fett

- Ta ut alla tillbehör ur tillagningsutrymmet (inklusive ugnstegarna).
- Ta bort grov smuts från luckans insida och de PerfectClean-förädlade ytorna innan du startar den katalytiska rengöringen, så att inte smutsen bränns fast.
- Välj funktion Varmluft plus  och 250 °C.
- Värm upp det tomma tillagningsutrymmet under minst 1 timme.

Hur lång tid som behövs beror på hur smutsigt tillagningsutrymmet är.

Om det är för mycket smuts av olja och fett på den katalytiska emaljen kan en yta lägga sig i tillagningsutrymmet under rengöringsprocessen.



Risk för skador på grund av varma ytor.

Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelementen och tillagningsutrymmet.

Låt tillagningsutrymmet svalna av innan du rengör det för hand.

- Rengör luckans insida och tillagningsutrymmet med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.

Om det finns kvar smuts i tillagningsutrymmet kan du upprepa uppvärmningen med höga temperaturer för att ta bort denna.

## Rengöra ugnens innertak

Det rekommenderas att du regelbundet gör rent ugnens tak från matrester.



Risk för skador på grund av varma ytor.

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

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

Ångugnen kan skadas om vattenånga tränger igenom lampskyddet.

Ta aldrig ångugnen i drift om lampskyddet inte sitter fast.

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



Tryck inte ner värmeelementet för övervärme och grill.

- Rengör bara tillagningsutrymmets tak med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.


# Rengöring och skötsel

## Förånga restvatten

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

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

- Starta förångning av restvatten så snabbt som möjligt så att bara färskt vatten förångas över maten vid nästa tillagning och att förångningssystemet inte svämmar över genom insugning av mer vatten.

 Risk för skador på grund av vattenånga.


Vattenånga kan orsaka svår skållning. Öppna inte luckan under denna process.

Tiden för förångningen av restvatten varierar beroende på hur mycket vatten som finns kvar.

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

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

## Genomför förångningen av restvatten direkt

 Risk för skador på grund av vattenånga.

Vattenånga kan orsaka svår skållning. Öppna inte luckan under ett ångutsläpp.

- Välj en funktion eller ett automatikprogram med ångtillförsel.

Frågan Förånga restvatten visas.

- Bekräfta med *OK*.

En tidsangivelse visas.

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


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

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

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

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

## Hoppa över förångning av restvatten

 Infektionsrisk på grund kontaminerat vatten i vattenbehållaren. Om du hoppar över förångningen av restvatten kan det bildas bakterier i vattenbehållaren. Detta kontaminerade vatten kan förångas på maten vid nästa tillagning.

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

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

- Välj en funktion eller ett automatikprogram med ångtillförsel.

Förånga restvatten visas.

- Välj Hoppa över.


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


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

## Skötsel

### Blötläggning

Kraftigare smuts kan blötläggas med detta skötselprogram.

- Ta ut tillbehören ur tillagningsutrymmet.
- Ta bort större matrester direkt med en städduk.
- Välj Ytterligare  | Skötsel | Blötläggning.
- Följ anvisningarna i displayen.

 Risk för skador på grund av het ånga.

När du öppnar luckan efter avslutat skötselprogram kan det sippra ut mycket varm ånga. Du kan bränna dig på ångan.

Backa lite och vänta tills den heta ångan försvunnit.

- Ta bort vattnet och kondensatet i tillagningsutrymmet och i uppsamlingsrännan med en svamp eller trasa **direkt** efter blötläggningen.
- Torka sedan torrt i tillagningsutrymmet och på luckans insida med en trasa.


**Tips!** Vi rekommenderar att man efter skötselprogrammet Blötläggning genomför skötselprogrammet Torkning för att även få bort fukten från otillgängliga ställen i tillagningsutrymmet.

# Rengöring och skötsel

## Torkning


Med detta skötselprogram torkas den restfuktighet som finns i tillagningsutrymmet helt, också på svåråtkomliga ställen, vilket skyddar tillagningsutrymmet mot korrosion.

Skötselprogrammet **Torkning** består av upp till tre faser: förångningen av restvatten i tomt tillagningsutrymme, torkning genom uppvärmning av tillagningsutrymmet och snabbavkyllning med luckan öppen en liten bit.

 Infektionsrisk på grund kontaminerat vatten i vattenbehållaren.

Om du inte genomför skötselprogrammet **Torkning** kan det bildas bakterier i vattenbehållaren. Detta kontaminerade vatten kan förångas på maten vid nästa tillagning.

Genomför alltid skötselprogrammet **Torkning** för att skydda tillagningsutrymmet mot korrosion och för att förångna restvattnet helt och hållet.

- Välj Ytterligare  | Skötsel | Torkning.
- Välj om du vill att torkningen ska starta direkt eller senare och bekräfta med **OK**.
- Följ anvisningarna i displayen.
- Ta bort vattnet och kondensatet i tillagningsutrymmet och i uppsamlingsrännan med en svamp eller trasa.
- Stäng av ångugnen när skötselprogrammet **Torkning** är avslutat.

## Avkalkning

Ångsystemet bör, beroende på vattnets hårdhetsgrad, avkalkas regelbundet.

Du kan när som helst avkalka ugnens ångsystem.

Efter ett bestämt antal tillagningar uppmanas du automatiskt att avkalka ugnen för att funktionen alltid ska fungera felfritt.

De tio tillagningsomgångarna fram till avkalkning visas och räknas ner. Därefter spärras användningen av funktioner, automatikprogram och skötselprogram med ångtillförsel.

Dessa funktioner kan du använda igen så snart du har avkalkat ugnen. Du kan använda alla andra funktioner, automatikprogram och skötselprogram utan ångtillförsel.

## Avkalkningens förlopp

Om du har startat en avkalkningsprocess måste du också slutföra den. Den kan inte avbrytas.

Avkalkningen tar cirka 140 minuter och innehåller flera olika steg:

1. Förbereda avkalkning
2. Suga in avkalkningsvätska
3. Inverkningsfas
4. Genomspolning 1
5. Genomspolning 2
6. Genomspolning 3
7. Förångning av restvatten och torkning av tillagningsutrymmet

## Förbereda avkalkning

Du behöver ett kärl som rymmer cirka 1 liter.

För att du inte ska behöva hålla kärlet med avkalkningsvätska under påfyllningsröret, medföljer en plastslang med hållare vid leverans.

För ett så bra rengöringsresultat som möjligt rekommenderar vi att du använder de speciellt framtagna avkalkningstabletterna från Miele.


**Tips!** Du kan köpa fler avkalkningstabletter på Miele's hemsida, hos Miele service eller hos en Miele återförsäljare.

Andra avkalkningsmedel, som förutom citronsyra också innehåller andra syror och/eller som kan innehålla till exempel klorider kan skada ugnen.

Dessutom kan det hända att resultatet inte blir optimalt om koncentrationen inte är korrekt.

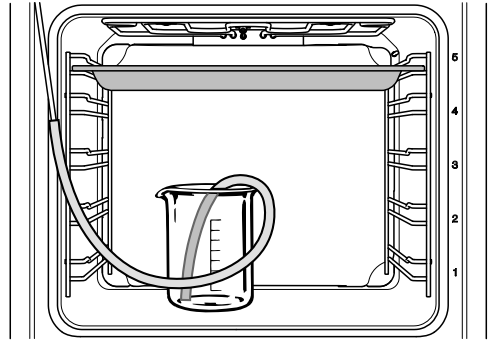
- Fyll kärlet med cirka 900 ml kallt kranvatten och låt två avkalkningstabletter lösas upp helt i vattnet.

## Genomföra avkalkning

- Välj Ytterligare .
- Välj Skötsel.
- Välj Avkalkning.

Om funktionerna och automatikprogrammen med ångtillförsel redan är spärrade kan du starta avkalkningen direkt genom att trycka på *OK*.

- Skjut in långpannan på den översta falshöjden tills det tar stopp för att samla upp avkalkningsmedlet. Bekräfta anvisningen med *OK*.



- Fäst den ena änden av plastslangen på påfyllningsröret.
- Ställ kärlet med avkalkningsvätska på tillagningsutrymmets botten.
- Sätt den andra änden av plastslangen i kärlet med avkalkningsmedel och fäst den med hållaren i kärlet.
- Bekräfta med *OK*.

Insugningen startar. Pumpljud hörs.

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

Efter insugningen visas ett meddelande.

- Bekräfta med *OK*.
- Förbered en liter färskvatten och följ anvisningarna i displayen.

**Inverkningsfasen** startar. Du kan följa tidsförloppet.

- Låt kärlet stå kvar i tillagningsutrymmet med den anslutna slangen.

Systemet suger upp vätska flera gånger under inverkningsfasen. Pumpljud hörs. Belysningen och kylfläkten är inkopplade under hela processen.

Vid slutet av inverkningsfasen ljuder en signal.

# Rengöring och skötsel

## Spola ångsystemet efter inverkningsfasen

Efter inverkningsfasen måste ångsystemet spolas igenom med **kallt** kranvatten för att ta bort rester av avkalkningsmedlet.

För detta pumpas cirka 1 liter färskt kranvatten tre gånger genom ångsystemet och samlas sedan upp i långpannan.

Spola ur kärlet ordentligt efter den första sköljningen för att avlägsna rester av avkalkningsmedlet.

- Följ anvisningarna i displayen.

Efter den tredje sköljningen går pumpen i ungefär en minut för att tömma resterande vatten ur förångningssystemet.


- Följ anvisningarna i displayen.
- Ta ut långpannan, kärlet och plastslangen.
- Bekräfta med *OK*.

Sköljningen är avslutad.

## Förångning av restvatten

Efter den tredje genomspolningen startar förångningen av restvatten och torkprocessen.

- Stäng luckan.

 Risk för skador på grund av vattenånga.

Vattenånga kan orsaka svår skållning. Öppna inte luckan under denna process.

Ugnsvärmen aktiveras och tiden för förångningen visas. Tidsangivelsen korrigeras automatiskt efter faktisk mängd restvatten.


Efter förångningen av restvatten startar torkningen automatiskt för att ta bort fukt även från otillgängliga ställen i tillagningsutrymmet.


## Avsluta avkalkning

I slutet av förångningen av restvatten visas ett informationsfönster med anvisningar för rengöring efter avkalkningen.

- Bekräfta med *OK*.

En signal hörs och *Klar* visas.

- Sätt på ångugnen med knappen På/Av .

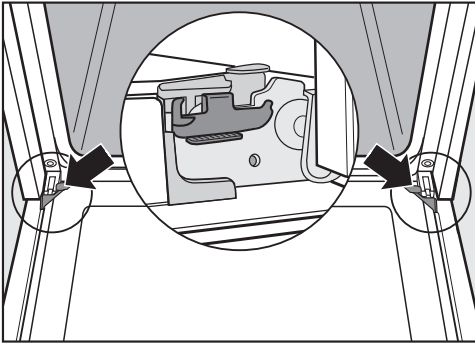
 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

- Rengör till sist det avsvalnade tillagningsutrymmet från eventuella rester av avkalkningsmedel.
- Stäng ugnsluckan först när tillagningsutrymmet är torrt.

## Montera bort ugnsluckan

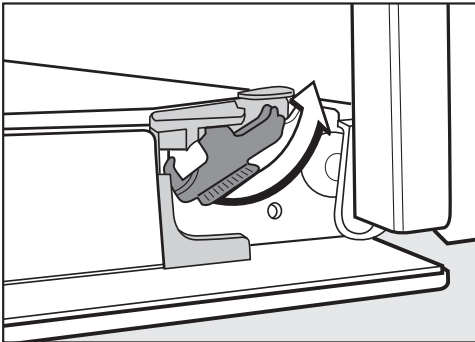
Luckan väger cirka 9 kg.



Ugnsluckan sitter fast i gångjärnen med hållare.

Innan ugnsluckan kan tas bort från fästena måste först spärrarna på båda gångjärnen lossas.

- Öppna luckan helt.



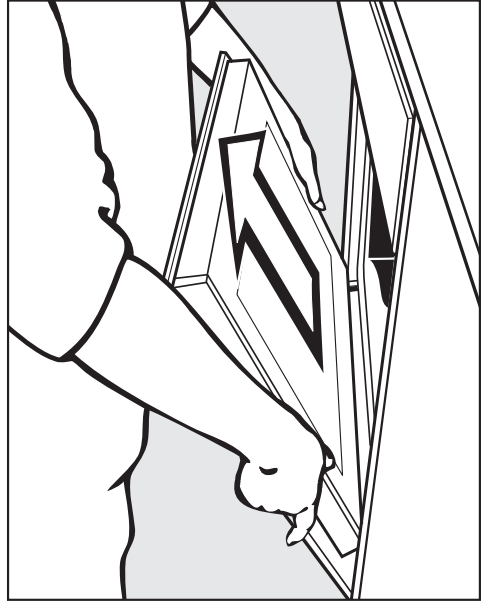
- Lossa spärrarna genom att vrida dem tills det tar stopp.

Ångugnen skadas om du demonterar luckan på fel sätt.

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

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

- Stäng luckan helt.



- Fatta tag i sidorna på ugnsluckan och dra av den från hållarna genom att dra den uppåt. Se till att ugnsluckan inte faller åt sidan.

# Rengöring och skötsel

## Demontera ugnsluckan

Ugnsluckan består av ett öppet system med 3 delvis värmereflekterande glasskivor.

När ugnen är på leds luften genom ugnsluckan så att den yttre glasskivan hålls sval.

Om smuts har hamnat mellan glasskivorna kan ugnsluckan demonteras och glasskivornas insida rengöras.

Repa inte luckglaset.

Använd inte skurmedel, hårda svampar eller borstar, eller vassa metallskrapor för rengöring av luckglaset.


Vid rengöringen av luckglaset uppmärksamma även anvisningarna som gäller för ångugnens front.

Aluminiumprofilernas yta skadas av ugnrensmedel.

Rengör bara delarna med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.

Glasskivorna kan gå sönder om de faller ner.

Se till att förvara de demonterade glasskivorna på ett säkert sätt.

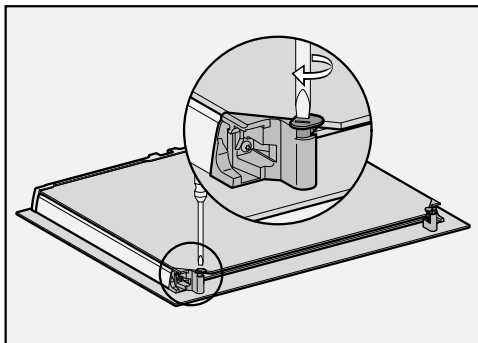
 Risk för skador när luckan fälls ihop.

Luckan kan fällas ihop om du demonterar den när den är inbyggd.

Ta alltid bort ugnsluckan innan du monterar isär den.

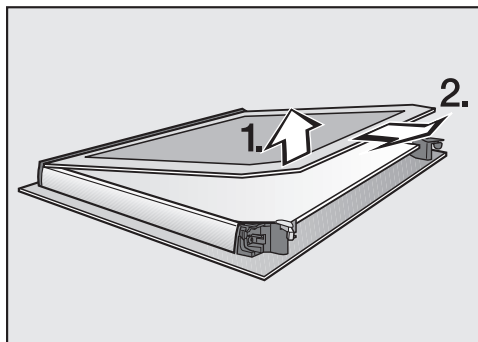
- Lägg den yttersta glasskivan på ett mjukt underlag (till exempel en diskhandduk) för att undvika repor. Det rekommenderas att du lägger

handtaget bredvid bordskanten så att luckglaset ligger platt och inte kan gå sönder under rengöringen.



- Vrid de båda hållarna för glasskivorna utåt med en spårskruvmejsel.

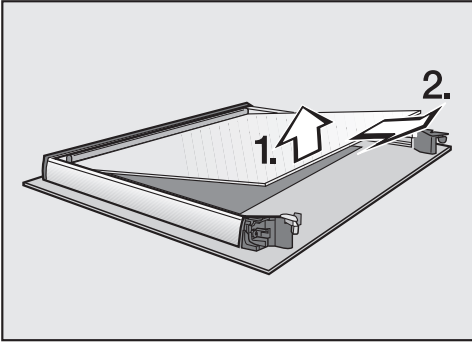
Ta ut innerglasskivan:



- Lyft glasskivan **lätt** och dra ut den ur plastlisten.

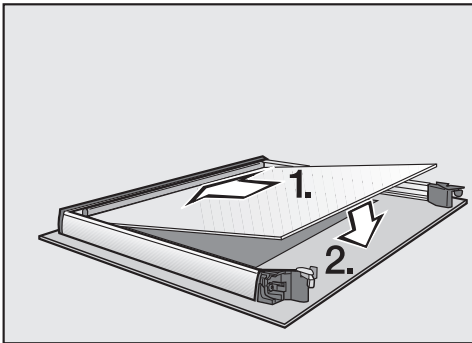


## Rengöring och skötsel

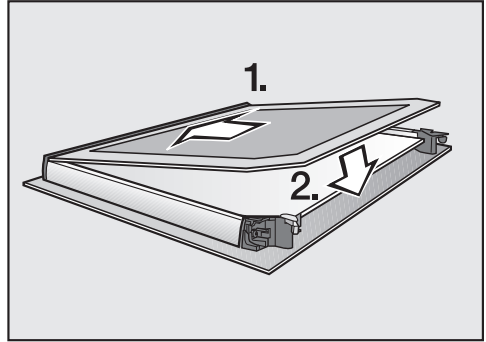


- Lyft den mittersta luckglaset **något** och dra ut det.
- Rengör glasskivorna och de andra delarna med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disktrasa eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Torka därefter delarna torra med en mjuk trasa.

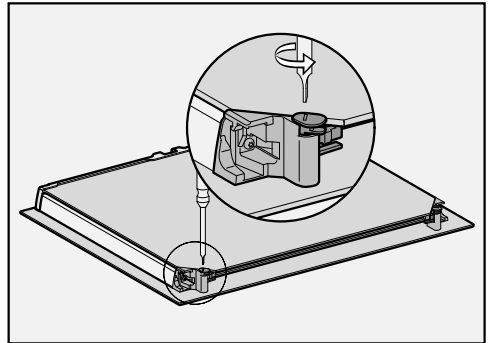
Montera sedan försiktigt ihop ugnsluckan:



- Sätt in den mittersta skivan så att det går att läsa materialnumret (sätt alltså inte in den spegelvänt).



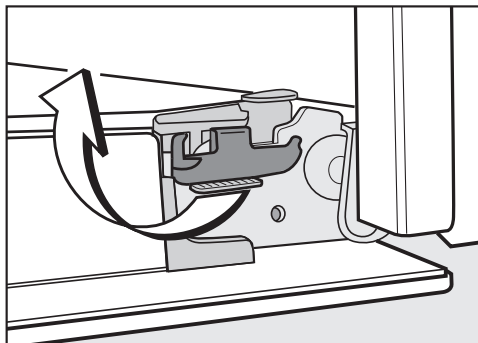
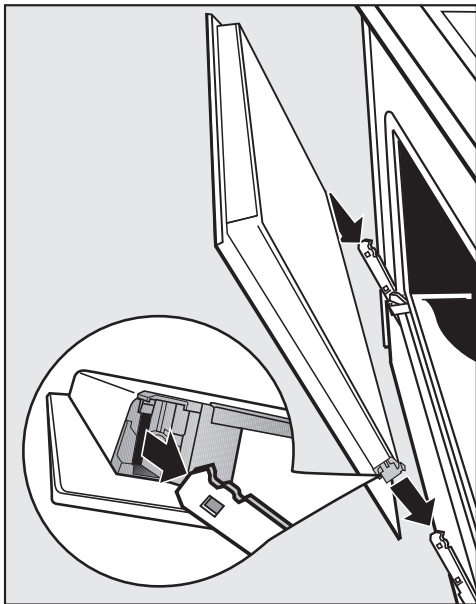
- Skjut in den inre glasskivan, med den matta sidan neråt, i plastlisten och lägg den mellan hållarna.



- Vrid de båda hållarna för glasskivorna inåt med en spårskruvmejsel. Ugnsluckan är ihopmonterad.

# Rengöring och skötsel

## Montera in ugnsluckan



- Lås fast dem igen genom att vrida dem tills det tar stopp.

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

Lås fast låsbyglarna igen eftersom ugnsluckan kan ramla ur hållarna och gå sönder annars.

Se till att låsa låsbyglarna efter att du satt tillbaka luckan.

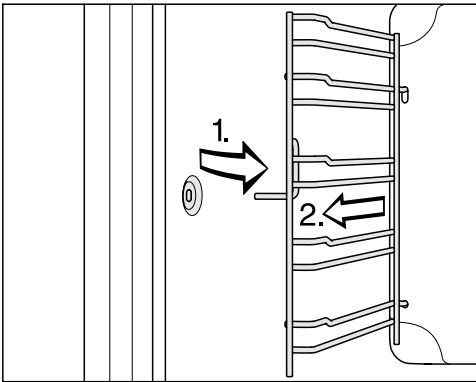
## Montera ur ugnstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskenorna

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

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

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

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



- Dra ut ugnstegen fram till ur fästena (1) och ta sedan ut dem (2).

**Återmonteringen** sker i omvänd ordning.

- Montera delarna ordentligt.

## Ta loss bakväggen

Du kan montera bort bakväggen för rengöring.

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

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

⚠ Risk för skador på grund av roterande fläkthjul.

Du kan skada varmluftsfläktens fläkthjul.

Ta aldrig ångugnen i drift utan bakvägg.

- Bryt strömmen till ångugnen. Dra ur elkontakten eller koppla från säkringen.
- Montera ut ugnstegen.
- Skruva ut de fyra skruvarna från bakväggens hörn och ta ut den.
- Rengör bakväggen (se avsnittet "Rengöra den katalytiskt emaljerade bakväggen").

**Återmonteringen** sker i omvänd ordning.

- Montera tillbaka bakväggen noggrant.

Öppningarna måste vara placerade som beskrivs i avsnittet "Översikt".




- Montera in ugnstegen igen.
- Anslut ångugnen till elnätet igen.

## Hur du klarar av mindre fel själv


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

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

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

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Displayen är släckt.</b>	<p>Du har valt inställningen Tid   Visning   Av. Displayen är släckt när ångugnen är avstängd.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ När du sätter på ångugnen visas huvudmenyn. Om du vill att klockan alltid ska visas ska du välja inställningen Tid   Visning   På.</li></ul> <p>Ångugnen har ingen ström.</p> <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>
<b>Det hörs ingen ljudsignal.</b>	<p>Ljudsignalerna är avstängda eller för tyst inställda.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Koppla in ljudsignalerna eller höj ljudstyrkan med inställningen Ljudstyrka   Ljudsignaler.</li></ul>
<b>Tillagningsutrymmet blir inte varmt.</b>	<p>Demoläget är aktiverat.</p> <p>Du kan välja meny punkter i displayen och använda touchknappar men tillagningsutrymmet värms inte upp.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Avaktivera demoläget med inställningen Butik   Demoläge   Av.</li></ul>
<b>Driftspärr  visas när du kopplar in displayen.</b>	<p>Driftspärren  är aktiverad.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bekräfta med OK.</li></ul> <p>Tryck "OK" i 6 sekunder visas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Avaktivera driftspärren för en tillagningsprocess genom att trycka på touchknappen OK i minst 6 sekunder.</li><li>■ Om du vill avaktivera driftspärren permanent väljer du inställningen Säkerhet   Driftspärr    Av.</li></ul>


## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Touchknapparna reagerar inte.	Du har valt inställningen Display   QuickTouch   Av. Därför reagerar touchknapparna inte när ångugnen är avstängd. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ När du kopplar in ångugnen så reagerar touchknapparna igen. Om du vill att touchknapparna alltid ska reagera, även när ångugnen är avstängd, väljer du inställningen Display   QuickTouch   På.</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>
	Det har 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>
Strömavbrott visas i displayen.	Strömmen bröts. Därför avbröts en pågående tillagning. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stäng av ångugnen och sätt sedan på den igen.</li> <li>■ Starta tillagningen på nytt.</li> </ul>
12:00 visas i displayen.	Strömmen var borta i mer än 150 timmar. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ställ in aktuell tid och datum igen.</li> </ul>
Max. drifttid uppnådd visas i displayen.	Ångugnen har varit påslagen under ovanligt lång tid. Säkerhetsavstängningen aktiverades. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bekräfta med OK.</li> </ul> <p>Efter det kan du använda ångugnen igen.</p>
Fel och en felkod som inte anges här visas i displayen.	Ett problem som inte går att åtgärda själv. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakta Miele service.</li> </ul>
Funktionerna Start kl. och Klar kl. listas inte.	Temperaturen i tillagningsutrymmet är för hög, till exempel vid programslut. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Öppna luckan och låt tillagningsutrymmet svalna.</li> </ul>
	Vid skötselprogram går det generellt inte att välja dessa funktioner.
Denna funktion kan inte användas nu visas i displayen när du har valt funktionen "Avkalkning".	Ångsystemet är defekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakta Miele service.</li> </ul>

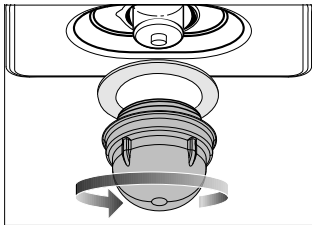
## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Vid en tillagning med ångtillförsel sugts inget vatten in.	Demoläget är aktiverat. Du kan välja menypunkter i displayen och använda touchknappar men ångsystemets pump fungerar inte. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Avaktivera demoläget med Inställningar   Butik   Demoläge   Äv.</li> </ul>
	Förångningssystemets pump är defekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakta Miele service.</li> </ul>
Efter avslutat program hörs driftljud från ugnen.	Kylfläkten är fortfarande aktiverad efter tillagningen (se avsnittet "Inställningar – Fortsatt drift för kylfläkt").
Ångugnen växlar inte längre från uppvärmningsfas till tillagningsfas efter flytt.	Vattnets sjudtemperatur har ändrats eftersom den nya uppställningsplatsen skiljer sig minst 300 höjdmeter från den gamla uppställningsplatsen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Anpassa sjudtemperaturen utifrån hur högt över havet man bor (se avsnittet "Inställningar", Höjd").</li> </ul>
Under drift släpps det ut ovanligt mycket ånga vid andra ställen än normalt.	Luckan är inte riktigt stängd. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stäng luckan.</li> </ul>
	Luckans tätning är skadad, den har till exempel spruckit, eller så är tätningen inte insatt korrekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakta Miele service.</li> </ul>
	Luckans inre glasskiva är så smutsig att tätningen inte ligger riktig tätt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rengör luckans inre glasskiva (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Demontera ugnsluckan").</li> </ul>
Ångugnen stänger av sig själv.	Ångugnen stängs av automatiskt för att spara energi när den inte används om den inte används inom en viss tid efter att ångugnen kopplats in eller efter slutet på en tillagning. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sätt på ångugnen igen.</li> </ul>
Den mjuka kakan/bakverket är inte klart efter den tid som anges i tillagningstabellen.	Den valda temperaturen avviker från receptet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Välj den temperatur som motsvarar receptet.</li> </ul>
	Mängden ingredienser avviker från receptet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollera om du har förändrat receptet. Om du har lagt till mer vätska eller ägg blir degen fuktigare och behöver bakas under längre tid.</li> </ul>

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
<p><b>Den mjuka kakan/bakverket blir ojämnt gräddat på ytan.</b></p>	<p>Du gar valt en felaktig temperatur eller falshöjd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ En viss skillnad när det gäller färgen förekommer alltid. Om gräddningen är mycket ojämn bör du kontrollera att temperaturen och falshöjden är rätt.</li> </ul> <p>Bakformens material och/eller färg passar inte funktionen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ljusa eller blanka bakformar är inte lämpade för funktion Över- och undervärme . Använd matta och mörka bakformar.</li> </ul>
<p><b>Rostfärgad smuts på den katalytiska emaljen.</b></p>	<p>Smuts av kryddor, socker och liknande tas inte bort under den katalytiska rengöringsprocessen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ta ut de katalytiska emaljerade delarna och ta bort smutsen med varmt vatten, diskmedel och en mjuk borste (se avsnittet “Rengöra den katalytiskt emaljerade bakväggen”).</li> </ul>
<p><b>Det är svårt att skjuta in och dra ut FlexiClip-teleskopskenorna.</b></p>	<p>Det finns för lite fett i FlexiClip-teleskopskenornas kullager.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Smörj kullagren med Miele's specialfett. Endast detta är anpassat efter de höga temperaturerna i tillagningsutrymmet. Andra fettsorter kan övergå till harts och göra att FlexiClip-teleskopskenorna fastnar. Du kan köpa Miele's specialfett hos Miele service eller hos en Miele återförsäljare.</li> </ul>
<p><b>Ugnsbelysningen stängs av efter en liten stund.</b></p>	<p>Du har valt inställningen Belysning   “På” i 15 sekunder.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vill du att belysningen ska vara tänd under hela tillagningen så väljer du inställningen Belysning   På.</li> </ul>

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
<p data-bbox="73 201 367 256"><b>Ugnsbelysningen tänds inte.</b></p> 	<p data-bbox="398 201 695 229">Halogenlampan är trasig.</p> <div data-bbox="404 236 1039 453" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="421 244 925 280">⚠ Risk för skador på grund av varma ytor. Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören. Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du rengör dem för hand.</p></div> <div data-bbox="404 464 1039 612" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="421 472 1001 536">Ångugnen kan skadas om vattenånga tränger igenom lampskyddet. Ta aldrig ångugnen i drift om lampskyddet inte sitter fast.</p></div> <ul data-bbox="398 632 1025 975" style="list-style-type: none"><li data-bbox="398 632 1025 687">■ Skilj ångugnen från elnätet. Dra ur elkontakten eller koppla från säkringen.</li><li data-bbox="398 695 1025 783">■ Skruva loss lampskyddet genom att vrida det ett kvarts varv åt vänster och dra ut det neråt med tätningeringen.</li><li data-bbox="398 791 1025 847">■ Byt halogenlampa (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sockel G9).</li><li data-bbox="398 855 1025 911">■ Sätt tillbaka lampskyddet med tätningeringen i höljet. Tätningeringens välvda sida måste peka neråt.</li><li data-bbox="398 919 1025 948">■ Skruva fast lampskyddet ordentligt.</li><li data-bbox="398 956 1025 975">■ Anslut ångugnen till elnätet igen.</li></ul>



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

### Få hjälp vid eventuella störningar

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

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

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

Du hittar den här informationen på typskylten som syns på frontramen när luckan är öppen.

### Mieles garanti

Garantitiden för produkten är två år.

Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

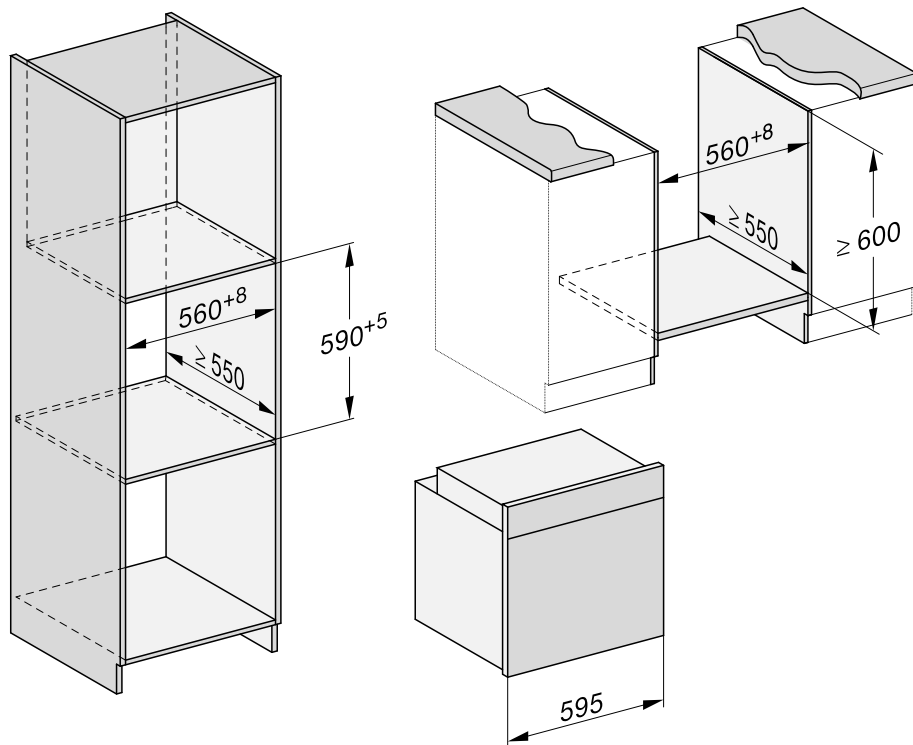
# Installation

## Inbyggnadsmått

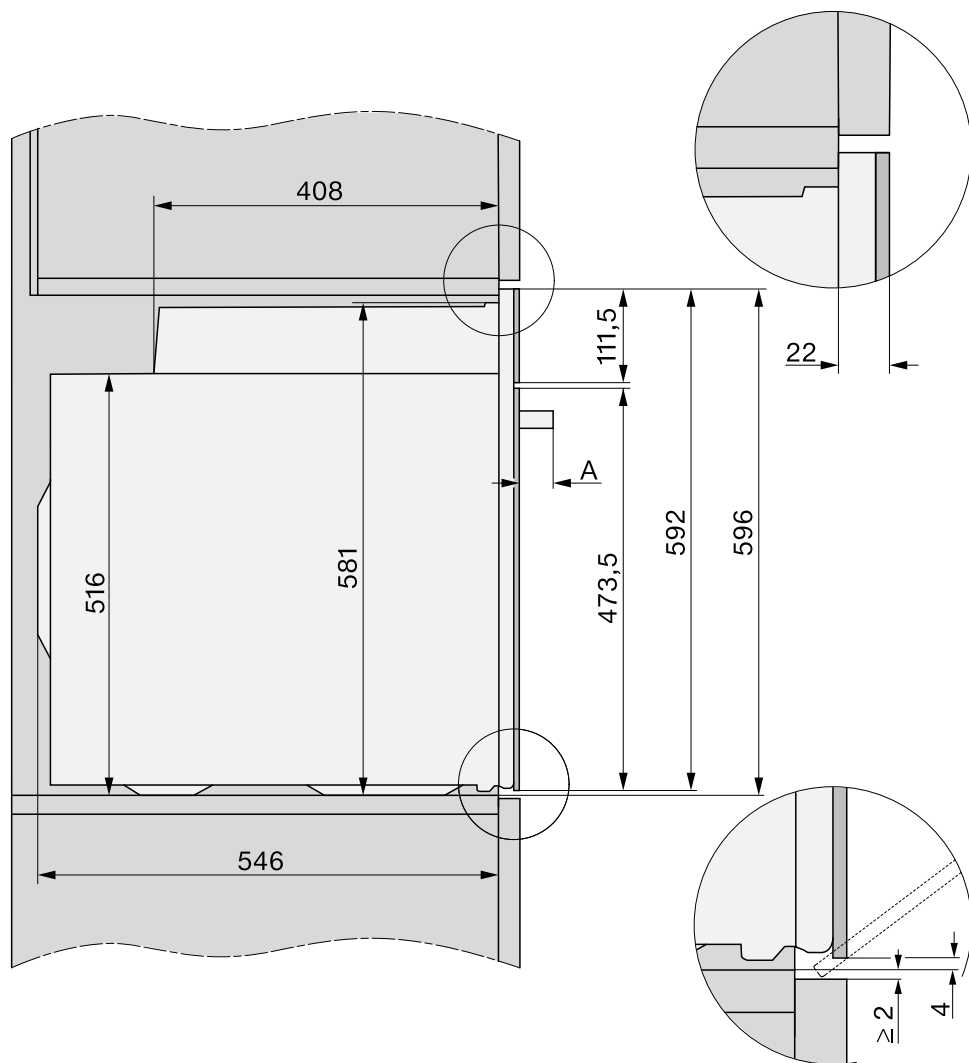
Måttangivelserna anges i mm.

### Inbyggnad i ett över- eller underskåp

Om ångugnen ska byggas in under en häll så måste du beakta inbyggnadsanvisningarna och hällens inbyggnadshöjd.



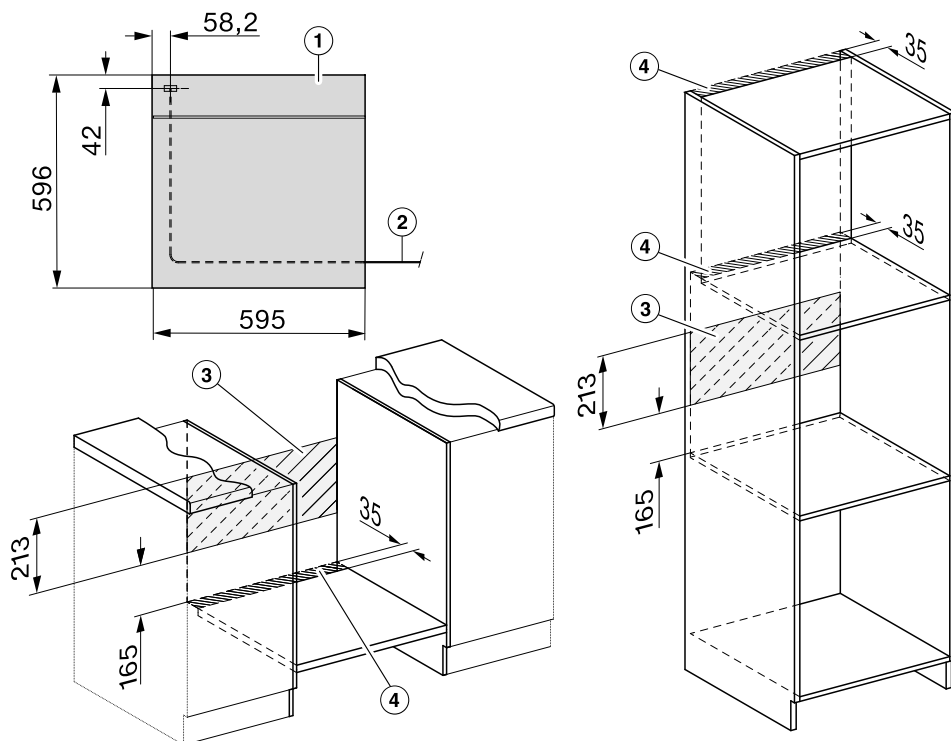
## Sidovy



- A** DGC 715x: 43 mm  
 DGC 725x: 47 mm

# Installation

## Anslutningar och ventilation



- ① Vy framifrån
- ② Nätanslutningskabel, längd = 1 500 mm
- ③ Ingen anslutning i detta område
- ④ Ventilationsutsnitt minst 150 cm<sup>2</sup>

## Montera ångugnen

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

För att kunna fungera måste ångugnen ha tillräcklig kylufttillförsel. Kyluften får inte värmas upp av andra värmekällor.

När du bygger in ugnen måste du därför tänka på:

att mellanbotten som ångugnen ställs på inte ligger mot väggen, att du inte monterar fast några värmeskyddslister mot sidoväggarna i inbyggnadsskåpet.

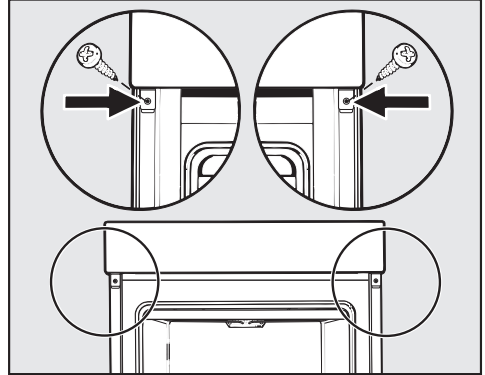
- Anslut ångugnen till elen.

Luckan kan skadas om du bär ångugnen i handtaget.

Bär ugnen i greppen som sitter på sidorna.

Innan du bygger in ugnen är det en bra idé att ta loss ugnsluckan (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Demontera ugnsluckan") och att ta ut tillbehören. Ångugnen blir då lite lättare och det är enklare att skjuta in den i inbyggnadsskåpet. Därmed undviker du också att oavsiktligt bära den i luckhandtaget.

- Skjut in ångugnen i inbyggnadsskåpet och rikta den.
- Öppna luckan om du inte har demonterat den.



- Sätt fast ångugnen på sidoväggarna i inbyggnadsskåpet med de medföljande skruvarna.
- Montera sedan tillbaka ugnsluckan (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Montera ugnsluckan").

# Installation

## Elanslutning



**Risk för skador!**

Ej fackmässigt utförda installations-, underhålls- eller reparationsarbeten kan medföra avsevärda risker för användaren, för vilka Miele inte ansvarar.

Anslutningen till elnätet får endast utföras av en auktoriserad fackman som känner till och följer nationella föreskrifter och lokala bestämmelser om el.

Anslutningen måste utföras enligt gällande säkerhetsföreskrifter.

**Anslutning till vägguttag** rekommenderas då detta underlättar eventuell framtida service.

Om uttaget inte är tillgängligt eller om ugnen ska ha en **fast anslutning** måste anslutningen på installationsplatsen vara jordad eller installerad enligt gällande föreskrifter.

Som fränkopplingsdon gäller en tillgänglig strömbrytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm. Till detta hör skydds-säkring för strömbrytare, säkringar och kontaktorer (EN 60335).

Nödvändiga **anslutningsdata** framgår av typskylten som finns på framsidan av tillagningsutrymmet. Dessa data måste ovillkorligen överensstämma med dem som gäller för elnätet.

Vid kontakt med Miele uppge alltid:

- Modellbeteckning
- Tillverkningsnummer
- Anslutningsdata (nätspänning/frekvens/maximalt anslutningsvärde)

Om ugnens anslutningskabel skulle behöva bytas ut ska kabel av typ H 05 VV-F med lämplig diameter väljas.

Det är möjligt att tidvis eller permanent använda en fristående eller icke nätsynkron energiförsörjningsenhet (till exempel fristående elnätverk, backupsystem). Driften förutsätter att energiförsörjningsenheten följer föreskrifterna enligt EN 50160 eller liknande.

De skyddsåtgärder som ska tas på uppställningsplatsen och i denna Miele-produkt vad gäller funktion och 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.

## Ångugn
































Ångugnen är utrustad med en anslutningsklar tredelad nätanslutningskabel och stickpropp för växelström 230 V, 50 Hz.






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

Maximal anslutningseffekt: se typskylt.

# Tillagningstabeller

## Grönsaker

Grönsaker		 [°C]	 5 1	 [min]
Blomkål   hel		100	3	20–40
Blomkål   buketter		100	3	10
Gröna bönor		100	3	15
Broccoli   buketter		100	3	6
Ärtor		100	3	4–6
Fänkål   halverad		100	3	20–28
Fänkål   skuren i strimlor		100	3	6–8
Kålrabbi   skuren i stavar		100	3	8–10
Pumpa   tärnad		100	3	4–6
Morötter   hela		100	3	7–18
Morötter   halverade		100	3	7–9
Morötter   delad/e		100	3	6–10
Potatis med skal, fast		100	3	28–44
Purjolök   skuren i ringar		100	3	6–10
Romanesco   hel		100	3	10–22
Romanesco   buketter		100	3	7–10
Brysselkål		100	3	12–18
Skalad potatis   skalad, hel		100	3	23–40
Skalad potatis   skalad, halverad		100	3	20–30
Skalad potatis   skalad, delade i fyra delar		100	3	16–25
Rotselleri   skuren i stavar		100	3	6–10
Sparris, grön		100	3	5–14
Sparris, vit, tumtjock		100	3	13–19
Spenat		100	3	3–4
Savojkål   skuren		100	3	12–18
Zucchini   skuren i skivor		100	3	3–4
Sockerärtor		100	3	8–10











 funktion,  temperatur,  falshöjd,  tillagningstid,  Ångkokning

1 Om du använder ett hålat tillagningskärl, skjut alltid in långpannan på falshöjden under för att samla upp vätska.












# Tillagningstabeller

## Fisk

Fisk (färsk eller upptinad)		 [°C]	 <sup>5</sup> / <sub>1</sub>	 [min]
Abborre		100	3	8–10
Forell		100	3	10–13
Laxfilé, 3 cm höjd		100	3	6–10
Laxforell		100	3	17–20
Rödspätta		100	3	8–14
Rödspättafilé		100	3	3–5







## Kött

Kött		 [°C]	 <sup>5</sup> / <sub>1</sub>	 [min]
Kycklingbröstfilé		100	3	8–10
Kalkonrullader		100	3	12–15
Kalkonschnitzel		100	3	4–6
Kasslerskivor		100	3	6–10










 funktion,  temperatur,  falshöjd,  tillagningstid,  Ångkokning

1 Om du använder ett hålat tillagningskärl, skjut alltid in långpannan på falshöjden under för att samla upp vätska.

## Pasta

Pasta		 [°C]	 <sup>5</sup> / <sub>1</sub>	 [min]
Potatis-/semmelknödel, färsk		100	3	15
Potatis-/semmelknödel, i kokpåse		100	3	20

## Ris





















Ris			 [°C]	 <sup>5</sup> / <sub>1</sub>	 [min]
Basmatiris	1 : 1,5		100	3	15
Matris, parboiled	1 : 1,5		100	3	23–25
Risgrynsgröt	1 : 2,5		100	3	30–35
Fullkornsrís	1 : 1,5		100	3	25–30





 :  Förhållande ris till vätska,  Funktion,  Temperatur,  Falshöjd,  Tillagningstid,  Ångkokning

2 Använt ett ohålat tillagningskärl.

# Tillagningstabeller

## Kaksmet























Kakor/bakverk (tillbehör)		🌡️ [°C]	🔥↑ [ ]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Muffins (1 bakplåt)		150–160	–	1	2	25–35
Muffins (2 bakplåtar)		150–160	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Småmuffins* (1 bakplåt)		150	–	1	2	28–38
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	22–32
Småmuffins* (2 bakplåtar)		150 <sup>2</sup>	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35
		155–165 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
Sandkaka (ugns-galler, avlång form, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
Tigerkaka, nötkaka (ugns-galler, avlång form, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	–	1	2	60–70
Tigerkaka, nötkaka (ugns-galler, krans-form, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	50–60
		150–160	–	1	2	60–70
Mjuk fruktkaka (1 bakplåt)		150–160	✓	1	2	35–45
		160–170	✓	1	2	45–55
Fruktkaka (ugns-galler, form med lös-tagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	2	45–55
Tårtbotten (ugns-galler, tårtform, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25







 funktion, 🌡️ temperatur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme, ✓ på, – av

\* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.

- 1 Använd en matt, mörk bakform och ställ den i mitten av ugnsgallret.
- 2 Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.
- 3 Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns) på den undre falshöjden.
- 4 Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.

## Deg som knådas

Kakor/bakverk (tillbehör)		🌡️ [°C]	🔥↑ [ ]	 <sup>5</sup> +HFC: -HFC:		🕒 [min]
Småkakor (1 bakplåt)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
Småkakor (2 bakplåtar)		140–150	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
Glaserade kex* (1 bakplåt)		140	–	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	25–30
Glaserade kex* (2 bakplåtar)		140	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Tårtbotten (ugns-galler, tårtform, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	20–30
Cheesecake (ugns-galler, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	75–85
		160–170	–	1	2	60–70
Äppelpaj* (galler, form med löstagbara kanter, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	–	1	2	90–100
		180	–	1	1	85–95
Äppelkaka med lock (ugns-galler, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Fruktkaka med glasyr (ugns-galler, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Fruktkaka med glasyr (1 bakplåt)		170–180	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
Mördegskaka söt (1 bakplåt)		210–220 <sup>2</sup>	✓	–	1	40–50
		190–200	–	–	1	30–40




















 funktion, 🌡️ temperatur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup> falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus,  Eco - Varmluft,  Över- och undervärme,  Intensivbakning, ✓ på, – av






\* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.

- 1 Använd en matt, mörk bakform och ställ den i mitten av ugnsgallret.
- 2 Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.
- 3 Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns) på den undre falshöjden.
- 4 Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.

# Tillagningstabeller







## Vetedeeg





Kakor/bakverk (tillbehör)		🌡️ [°C]	🔥↑ [ ]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Gugelhupf (ugns-galler, specialform för "Gugelhupf", Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	50–60
Stollen (tysk julkaka) (1 bakplåt)		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	✓	1	2	55–65
Smulkaka med/utan frukt (1 bakplåt)		160–170	–	2	3	40–50
		170–180	–	2	3	50–60
Mjuk fruktkaka (1 bakplåt)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
Små inbakade äppelkakor/russinbröd (1 bakplåt)		160–170	✓	1	2	25–35
Små inbakade äppelkakor/tyska russinsnäckor (2 bakplåtar)		160–170	✓	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Vitt bröd (utan form) (1 bakplåt)		190–200	✓	1	2	30–40 <sup>6</sup>
		190–200	–	1	2	30–40
Vitt bröd (ugns-galler, avlång bakform, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	✓	1	2	30–40 <sup>7</sup>
		190–200 <sup>2</sup>	✓	1	2	30–40
Fullkornsbröd (ugns-galler, avlång bakform, 30 cm) <sup>1</sup>		190–200 <sup>2</sup>	✓	1	2	55–65 <sup>7</sup>
		200–210 <sup>2</sup>	✓	1	2	45–55
Jäsa vetedeeg (ugns-galler)		30–35	–	– <sup>4</sup>	– <sup>4</sup>	–

 funktion, 🌡️ temperatur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme,  Kombitillagning, ✓ på, – av

- Använd en matt, mörk bakform och ställ den i mitten av ugnsgallret.
- Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.
- Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns) på den undre falshöjden.
- Lägg ugnsgallret på ugnsbotten och ställ kärlet ovanpå. Om kärlet är stort kan du också ta ut ugnsstegarna.
- Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.
- Aktivera det första ångutsläppet i början av tillagningen.
- Aktivera det andra ångutsläppet i början av tillagningen.








## Deg med olja och kesella





Kakor/bakverk (tillbehör)		🌡️ [°C]	🔥↑	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
				+HFC	-HFC	
Mjuk fruktkaka (1 bakplåt)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Små inbakade äppelkakor/russinbröd (1 bakplåt)		160–170	–	2	3	25–35
Små inbakade äppelkakor/tyska russ- insnäckor (2 bakplåtar)		150–160	✓	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>

 funktion, 🌡️ temperatur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme, ✓ på, – av

- 1 Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns) på den undre falshöjden.
- 2 Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.

## Sockerkakssmet










Kakor/bakverk (tillbehör)		🌡️ [°C]	🔥↑	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
				+HFC	-HFC	
Sockerkaksbotten (2 ägg) (ugnsgaller, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25
Sockerkaksbotten (4–6 ägg) (ugns- galler, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	–	1	2	30–40
Tårtbotten (ugnsgaller, form med lös- tagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	–	1	2	25–35
		150–170 <sup>2</sup>	–	1	2	25–45
Rulltårtsbotten (1 bakplåt)		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	15–20





 funktion, 🌡️ temperatur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme, ✓ på, – av

- \* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.  
Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).
- 1 Använd en matt, mörk bakform och ställ den i mitten av ugnsgallret.
  - 2 Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.

# Tillagningstabeller

















## Smördeg och deg med mycket ägg/vätska









Kakor/bakverk (tillbehör)		🌡️ [°C]	🌡️↑	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Petit-chouer (1 bakplåt)		160–170	–	1	2	35–45 <sup>2</sup>
Smördegfickor (1 bakplåt)		180–190	–	1	2	20–30
Smördegspiråger (2 bakplåtar)		180–190	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>3</sup>
Makroner (1 bakplåt)		120–130	–	1	2	25–50
Mandelkakor (2 bakplåtar)		120–130	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>3</sup>
Marängar (1 plåt, 6 stycken à Ø 6 cm)		80–100	–	1	2	120–150
Marängar (2 plåtar, vardera 6 stycken à Ø 6 cm)		80–100	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	150–180

 funktion, 🌡️ temperatur, 🌡️↑ booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Kombi-tillagning,  Varmluft plus, ✓ på, – av

- 1 Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns) på den undre falshöjden.
- 2 Aktivera det första ångutsläppet 8 minuter efter påbörjad tillagning.
- 3 Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.

## Pikant

Livsmedel (tillbehör)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	 <sup>5</sup> +HFC: -HFC:		🕒 [min]
Mördegskaka pikant (1 bakplåt)		220–230 <sup>1</sup>	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Lökpaj (1 bakplåt)		180–190 <sup>1</sup>	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Pizza, vetedeg (1 bakplåt)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 <sup>1</sup>	–	1	2	20–30
Pizza, deg med kvarg och olja (1 bakplåt)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	2	25–35
Djupfryst pizza, förgräddad (galler)		200–210	–	1	2	20–25
Toast* (galler)		250	–	–	3	5–8
Gratinerat (till exempel toast) (galler på långpanna)		250 <sup>2</sup>	–	2	3	3–6
Grillade grönsaker (ugns-galler på långpanna)		250 <sup>2</sup>	–	3	4	5–10 <sup>3</sup>
		250 <sup>2</sup>	–	3	3	5–10 <sup>3</sup>
Ratatouille (1 långpanna)		180–190	–	2	2	40–60


















 funktion, 🌡️ temperatur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup> falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Över- och undervärme,  Intensivbakning,  Varmluft plus,  Eco - Varmluft,  Grill stor,  Varmluftsgrillning, ✓ på, – av











\* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.

- 1 Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.
- 2 Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.
- 3 Vänd helst köttet efter halva tillagningstiden.

# Tillagningstabeller

## Nötkött

Livsmedel (tillbehör)		 [°C]		 [min]	 <sup>10</sup> [°C]	
Oxstek cirka 1 kg (ugnspanna med lock)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	180–190	–	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Oxfilé cirka 1 kg (långpanna)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Oxfilé “blodig”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Oxfilé “medium”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Oxfilé “genomstekt”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Rostbiff, cirka 1 kg (långpanna)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Rostbiff “blodig”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Rostbiff “medium”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Rostbiff “genomstekt”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Hamburgare, frikadeller* (ugns-galler på falshöjd 4 och långpanna på fals-höjd 1)		250 <sup>5</sup>	–	4	1: 11–17 2: 7–10 <sup>9</sup>	–
















 funktion,  temperatur,  booster, <sup>5</sup> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Stekautomatik,  Över- och undervärme,  Eco - Varmluft,  Grill stor, ✓ på, – av









\* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.

- Använd gallret och långpannan.
- Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.
- Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.
- Förvärm tillagningsutrymmet med 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.
- Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.
- Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC (om sådana finns).
- Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 90 minuter och häll över cirka 0,5 l vätska.
- Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 100 minuter och häll över cirka 0,5 l vätska.
- Vänd maten när den är tillräckligt brynt (1: grilltid sida 1, 2: grilltid sida 2).
- Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.



## Kalv



















Livsmedel (tillbehör)		 [°C]		 5	 [min]	 7 [°C]
Gryta med kalvkött, cirka 1,5 kg (ugnspanna med lock)	 2	160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
	 2	170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
Kalvfilé, cirka 1 kg (långpanna)	 2	160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	30–60	45–75
Kalvfilé “rosa”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	50–60	45–48
Kalvfilé “medium”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	54–57
Kalvfilé “genomstekt”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	90–100	63–66
Kalvsadel “rosa”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	45–48
Kalvsadel “medium” cirka 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	100–130	54–57
Kalvsadel “genomstekt”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	130–140	63–66












 funktion,  temperatur,  booster,  5 falskhöjd,  tillagningstid,  7 kärntemperatur,  Stekautomatik,  Över- och undervärme, ✓ på, – av

- Använd gallret och långpannan.
- Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.
- Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.
- Förvärm tillagningsutrymmet med 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.
- Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC (om sådana finns).
- Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 90 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.
- Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

# Tillagningstabeller













## Fläskkött







Livsmedel (tillbehör)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>11</sup> [°C]
Skinkstek, cirka 1 kg (ugnspanna med lock)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	140–150 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Skinkstek med svål, cirka 2 kg (ugnspanna)		180–190	✓	2 <sup>5</sup>	140–160 <sup>7,8</sup>	80–90
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>8</sup>	80–90
Fläskfilé, cirka 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Skinkstek cirka 1,5 kg (ugnspanna med lock)		160–170	–	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>9</sup>	80–90
Kassler, cirka 1 kg (långpanna)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	55–65 <sup>7</sup>	63–68
Kassler, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Köttfärslimpa, cirka 1 kg (långpanna)		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>8</sup>	80–85
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>8</sup>	80–85
Bacon <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	–	4	3–5	–
Bratwurst <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	–	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>10</sup>	–

 funktion,  temperatur,  booster, <sup>5</sup> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Stekautomatik,  Över- och undervärme,  Kombitillagning,  Eco - Varmluft,  Grill stor, ✓ på, – av

- Använd gallret och långpannan.
- Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.
- Förvärm tillagningsutrymmet med 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.
- Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.
- Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC (om sådana finns).
- Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 60 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.
- Aktivera de 3 manuella ångutsläppen fördelade över tillagningstiden efter uppvärmningsfasen.
- Ös på cirka 1 liter vätska efter halva tillagningstiden.
- Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 100 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.
- Vänd maten efter halva tiden.
- Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

## Lamm, vilt















Livsmedel (tillbehör)		 [°C]		 5 1	 [min]	 6 [°C]
Lammlägg med ben, cirka 1,5 kg (ugnspanna med lock)		180–190	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	64–82
Lammsadel utan ben (långpanna)	 1	180–190 <sup>2</sup>	✓	2 <sup>4</sup>	10–20	53–80
Lammsadel utan ben (galler och långpanna)	 1	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>4</sup>	40–60	54–66
Hjortsadel utan ben (långpanna)	 1	160–170 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	70–90	60–81
Rådjursadel utan ben (långpanna)	 1	140–150 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	25–35	60–81
Vildsvinslår utan ben, cirka 1 kg (ugnspanna med lock)	 1	170–180	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	80–90












 funktion,  temperatur,  booster,  5  
1 falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Över- och undervärme, ✓ på, – av

- 1 Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.
- 2 Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.
- 3 Förvärm tillagningsutrymmet med 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.
- 4 Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC (om sådana finns).
- 5 Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 50 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.
- 6 Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

# Tillagningstabeller

## Fågel, fisk




Livsmedel (tillbehör)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Fågel, 0,8–1,5 kg (långpanna)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	55–65	85–90
Kyckling cirka 1,2 kg (ugns-galler på långpanna)		180–190 <sup>1</sup>	–	2 <sup>2</sup>	70–80 <sup>3</sup>	85–90
Fågel, cirka 2 kg (ugnspanna)		180–190	✓	2 <sup>2</sup>	100–115 <sup>3,4</sup>	85–90
Fågel, cirka 4 kg (ugnspanna)		160–170	✓	2 <sup>2</sup>	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	2 <sup>2</sup>	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Fisk, 200–300 g (till exempel foreller) (långpanna)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	25–35 <sup>6</sup>	75–80
Fisk, 1–1,5 kg (till exempel laxforeller) (långpanna)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	35–45 <sup>6</sup>	75–80
Fiskfilé i folie, 200–300 g (långpanna)		200–210	–	2 <sup>2</sup>	25–30	75–80

 funktion,  temperatur,  booster, <sup>5</sup> falshöjd,  tillagningstid, <sup>7</sup> kärntemperatur,  Stekautomatik,  Varmluftsgrillning,  Över- och undervärme,  Kombitillagning,  Eco - Varmluft, ✓ på, – av

- 1 Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.
- 2 Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC (om sådana finns).
- 3 Vänd grillbitarna efter halva tiden.
- 4 Ös på cirka 0,25 l vätska i början av tillagningen.
- 5 Ös ytterligare cirka 0,5 l vätska efter 30 minuter.
- 6 Aktivera ett manuellt ångutsläpp 5 minuter efter påbörjad tillagning.
- 7 Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

# Anvisningar för testinstitut

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


Testrätter	Tillagningskäril	Mängd [g]	 1	 2 [°C]	 [min]
Ångtillförsel					
Broccoli (8.1)	1 x DGGL 12	max	2	100	6
Ångfördelning					
Broccoli (8.2)	1 x DGGL 20	300	2	100	6
Ugnskapacitet					
Ärtor (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 <sup>3</sup>
	1x DGGL 12	1600	2		


 1 falshöjd,  2 temperatur,  3 tillagningstid

- 1 Ta ut FlexiClip-teleskopskenorna, om sådana finns.
- 2 Skjut in testrätterna i tillagningsutrymmet när det är kallt (alltså innan själva uppvärmningsfasen börjar) och skjut in långpannan på falshöjd 1.
- 3 Testet är slut när temperaturen är 85 °C på det kallaste stället.

# Anvisningar för testinstitut

## Testrätter meny tillagning (funktion Ångkokning )


Testrätter	Tillagningskärl	Mängd [g]	 <sup>1</sup>	🔥 [°C]	Höjd [cm]	⌚ [min] <sup>2</sup>
Potatis, fast, i fyra delar	1x DGGL 20	400	4	100	–	37
Laxfilé, djupfryst, inte tinad	1x DGGL 20	2x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Broccolibuketter	1x DGGL 20	300	4	100	–	(16)

<sup>1</sup> falshöjd, 🔥 temperatur, ⌚ tillagningstid

1 Ta ut FlexiClip-teleskopskenorna, om sådana finns.

2 Tillagningstiden för den första testrätten motsvarar tillagningstiden för hela menyn.

Om du vill ställa in en tid på äggklockan som påminnelse, så ställer du in resttiden som kvarstår fram till nästa testrätt (se avsnittet "Äggklocka").


- Skjut in långpannan på falshöjd 1.
- Skjut in den första testrätten (potatis) i tillagningsutrymmet när det är kallt.
- Välj funktionen Ångkokning  och ställ in temperaturen.
- Ställ in tillagningstiden för potatis och hela menyn (37 minuter).

När den inställda temperaturen har uppnåtts så hörs en ljudsignal och tillagningstiden visas i displayen.















 Risk för skador på grund av het ånga.






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

Backa lite och vänta tills den heta ångan försvunnit.

- När en resttid på 22 minuter visas så sätter du in nästa testrätt (laxfilé) i tillagningsutrymmet.
- När en resttid på 16 minuter visas så sätter du in den tredje testrätten (broccolibuketter) i tillagningsutrymmet.
- Välj touchknappen  efter tillagningen för att avsluta tillagningsprocessen.
- Ta ut maten ur tillagningsutrymmet.

## Testrätter enligt EN 60350-1 (ugnsfunktioner)

Testrätter (tillbehör)		🌡️ [°C]	🔥↑ [ ]	 <sup>5</sup> <sup>6</sup>		🕒 [min]
				+HFC	-HFC	
Småmuffins (1 bakplåt <sup>1</sup> )		150	–	1	2	28–38
		160 <sup>4</sup>	–	2	3	22–32
Småmuffins (2 bakplåtar <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	–	1+3 <sup>7</sup>	1+3	25–35
Glaserade kex (1 bakplåt <sup>1</sup> )		140	–	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	–	2	3	25–30
Glaserade kex (2 bakplåtar <sup>1</sup> )		140	–	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
Äppelpaj (galler <sup>1</sup> , form med löstagbara kanter <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	2	90–100
		180	–	1	1	85–95
Tårtbotten (galler <sup>1</sup> , form med löstagbara kanter <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	–	1	2	25–35
		150–170 <sup>4</sup>	–	1	2	25–45
Toast (galler <sup>1</sup> )		250	–	–	3	5–8
Hamburgare (ugnsgaller <sup>1</sup> på falshöjd 4 och långpanna <sup>1</sup> på falshöjd 1)		250 <sup>5</sup>	–	–	4	18–27 <sup>9</sup>

 funktion, 🌡️ temperatur, 🔥↑ booster,  falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme,  Grill stor, ✓ på, – av

- 1 Använd endast originaltillbehör från Miele.
- 2 Använd en matt och mörk form med löstagbara kanter.  
Ställ formen med löstagbara kanter på gallret.
- 3 Välj generellt den lägre temperaturen och kontrollera maten efter den kortast angivna tiden.
- 4 Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.
- 5 Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.
- 6 Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).
- 7 Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns) på den undre falshöjden. Om du har flera par FlexiClip-teleskopskenor så monterar du bara ett par.
- 8 Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.
- 9 Vänd maten efter halva tiden.

# Anvisningar för testinstitut

## Energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1

Fastställandet av energieffektivitetsklass sker enligt EN 60350-1.

Energieffektivitetsklass: A+

Beakta följande anvisningar när du gör mätningen:

- Mätningen görs i funktion Eco - Varmluft .
- Välj inställningen Belysning | "På" i 15 sekunder (se avsnittet "Inställningar – Belysning").
- Under mätningen är bara det tillbehör som behövs för mätningen i tillagningsutrymmet.  
Använd inga tillbehör som FlexiClip-teleskopskenor eller katalytiska delar som sidovägg eller takplåt.
- En viktig förutsättning för fastställandet av energieffektivitetsklassen är att luckan förblir stängd under mätningen.  
Beroende på vilka mätelemt som används kan tätningfunktionen i luckan påverkas mer eller mindre. Detta leder till ett sämre mätresultat.  
Se till att luckan stängs ordentligt. Det kan hända att det behövs vissa verktyg för att göra detta. Det är dock ovanligt att ett sådant fel uppstår.

## Datablad för ugnar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 65/2014 och förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
<b>Modellbeteckning</b>	DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151
Energieffektivitetsindex/kavitet ( $EEI_{kavitet}$ )	81,7
Energieffektivitetsklass/kavitet	
A+++ (effektivast) till D (minst effektiv)	A+
Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet, om tillgänglig i konventionellt läge	1,05 kWh
Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet i varmluftsläge	0,71 kWh
Antal kaviteter	1
Värmekälla/värmekällor per kavitet	electric
Volym för varje kavitet	76 l
Apparatens massa	42,0 kg



# Konformitetsdeklaration

---

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

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

För bruksanvisningar, service och information går du till Produktinformation under Kundservice på <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 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  
Svetsarvägen 17  
171 41 Solna

Postadress:  
Miele AB  
Box 1397  
171 27 Solna

Tel: 08 562 29 000  
E-post: [info@miele.se](mailto:info@miele.se)  
[www.miele.se](http://www.miele.se)

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

DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151

sv-SE

M.-Nr. 12 155 600 / 06