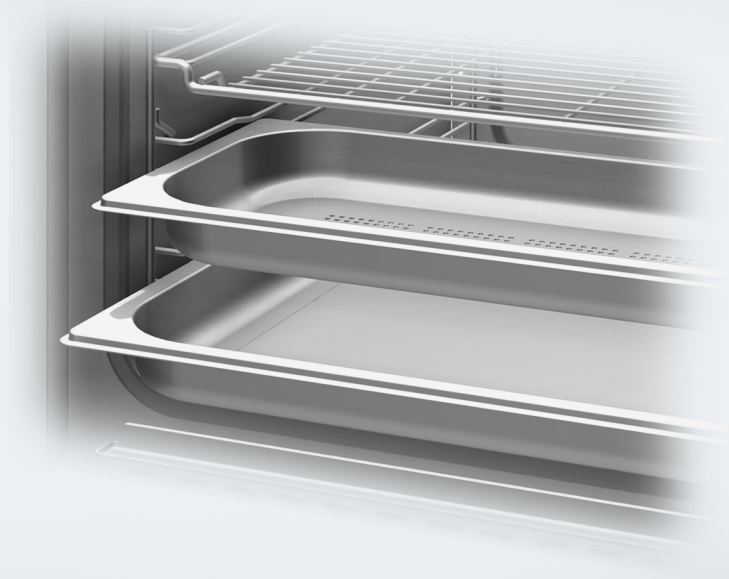



Bruks- och monteringsanvisning Ångugn



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

Innehåll

| | |
|---|-----------|
| Säkerhetsanvisningar och varningar | 8 |
| Bidra till att skona miljön | 15 |
| Översikt | 16 |
| Ångugn..... | 16 |
| Typskylt..... | 18 |
| Medföljande tillbehör..... | 18 |
| Manöverpanel | 21 |
| Knapp På/Av..... | 22 |
| Sensorstödd användning..... | 22 |
| Touchknappar..... | 23 |
| Touchdisplay..... | 24 |
| Symboler..... | 25 |
| Användning | 26 |
| Välja meny punkt..... | 26 |
| Bläddra..... | 26 |
| Lämna menynivå..... | 26 |
| Ändra värde eller inställning..... | 26 |
| Ändra inställning i en urvalslista..... | 26 |
| Välja siffror med siffrerullen..... | 26 |
| Ange siffror med sifferblocket..... | 26 |
| Ändra inställningen med en liggande stapel..... | 27 |
| Ange bokstäver..... | 27 |
| Visa kontextmenyn..... | 27 |
| Flytta genväg..... | 27 |
| Visa rullgardinsmeny..... | 28 |
| Visa Hjälp..... | 28 |
| Aktivera MobileStart..... | 28 |
| Funktionsbeskrivning | 29 |
| Manöverpanel..... | 29 |
| Vattenbehållare..... | 29 |
| Kondensvattenbehållare..... | 29 |
| Stektermometer..... | 29 |
| Temperatur/kärntemperatur..... | 29 |
| Fuktighet..... | 29 |
| Tillagningstid..... | 30 |
| Ljud..... | 30 |
| Uppvärmningsfas..... | 30 |
| Tillagningsfas..... | 30 |
| Ångreducering..... | 30 |
| Belysning i tillagningsutrymmet..... | 30 |

| | |
|---|-----------|
| Första gången produkten används | 31 |
| Miele@home | 31 |
| Grundinställningar | 32 |
| Första gången ångugnen rengörs | 33 |
| Anpassa sjudtemperaturen | 34 |
| Värma upp ångugnen | 34 |
| Inställningar | 35 |
| Översikt över inställningar | 35 |
| Öppna menyn "Inställningar" | 38 |
| Språk  | 38 |
| Tid | 38 |
| Datum | 39 |
| Belysning | 39 |
| Startskärm | 39 |
| Display | 40 |
| Ljudstyrka | 40 |
| Enheter | 41 |
| Varmhållning | 41 |
| Ångreducering | 41 |
| Förvalda temperaturer | 41 |
| Booster | 42 |
| Automatisk sköljning | 42 |
| Vattenhårdhet | 43 |
| Sensorstödd användning | 45 |
| Säkerhet | 46 |
| Frontigenkänning | 46 |
| Miele@home | 47 |
| Utföra Scan & Connect | 47 |
| Fjärrstyrning | 48 |
| Aktivera MobileStart | 48 |
| SuperVision | 48 |
| RemoteUpdate | 49 |
| Programversion | 50 |
| Rättslig information | 50 |
| Butik | 50 |
| Fabriksinställningar | 50 |
| Drifttimmar (totalt) | 50 |
| Larm + äggklocka | 51 |
| Använda funktionen Larm | 51 |
| Använda funktionen Äggklocka | 52 |
| Huvud- och undermenyer | 53 |

Innehåll

| | |
|--|-----------|
| Energispartips | 55 |
| Användning | 56 |
| Ändra värden och inställningar för en tillagning | 57 |
| Ändra temperatur och kärntemperatur..... | 57 |
| Ändra Fuktighet..... | 57 |
| Ställa in tillagningstider..... | 58 |
| Ändra inställda tillagningstider..... | 58 |
| Radera inställda tillagningstider..... | 58 |
| Avbryta tillagning..... | 59 |
| Avbryta tillagningen..... | 59 |
| Förvärma tillagningsutrymmet..... | 60 |
| Booster..... | 60 |
| Uppvärmning..... | 61 |
| Crisp function..... | 61 |
| Aktivera ångutsläpp..... | 62 |
| Ändra funktion..... | 62 |
| Viktig information och värt att veta | 63 |
| Det speciella med ångkokning..... | 63 |
| Tillagningskärn..... | 63 |
| Falshöjd..... | 63 |
| Djupfrysta livsmedel | 64 |
| Temperatur | 64 |
| Tillagningstid | 64 |
| Tillaga rätter med mycket vätska..... | 64 |
| Egna recept – tillagning med ånga..... | 64 |
| Universalplåt och ugnsgaller..... | 64 |
| Ångkokning | 65 |
| Eco-ångkokning | 65 |
| Anvisningar för tillagningstabellerna..... | 65 |
| Grönsaker | 66 |
| Fisk | 69 |
| Kött..... | 72 |
| Ris..... | 74 |
| Spannmål..... | 75 |
| Pasta..... | 76 |
| Baljväxter, torkade..... | 77 |
| Ägg..... | 79 |
| Frukt | 80 |
| Korv..... | 80 |
| Skaldjur | 81 |
| Musslor..... | 82 |
| Tillagning meny – manuell..... | 83 |

| | |
|------------------------------------|------------|
| Sous-vide | 84 |
| Specialprogram | 91 |
| Uppvärmning..... | 91 |
| Upptining..... | 93 |
| Mix & Match | 96 |
| Tillagning meny – automatisk..... | 104 |
| Konservering | 105 |
| Konservera kakor | 107 |
| Torkning..... | 108 |
| Saftning..... | 109 |
| Förvälla..... | 110 |
| Desinfektera porslin | 110 |
| Värma porslin | 111 |
| Varmhållning..... | 111 |
| Jäsa vetedeg | 112 |
| Värma fuktiga handdukar..... | 112 |
| Smälta gelatin | 112 |
| Gör honungen flytande | 113 |
| Smälta choklad | 113 |
| Ånga lök | 114 |
| Konservera äpplen | 114 |
| Tillaga äggrätter | 114 |
| Fruktmarmelad..... | 115 |
| Skålla livsmedel | 116 |
| Tillreda yoghurt | 117 |
| Automatikprogram | 118 |
| Kategorier | 118 |
| Använda automatikprogram..... | 118 |
| Anvisningar för användning | 118 |
| Sökning | 119 |
| MyMiele | 120 |
| Egna program | 121 |
| Bakning | 124 |
| Anvisningar för bakning | 124 |
| Tips för bakning..... | 125 |
| Anvisningar till funktionerna..... | 125 |
| Stekning | 127 |
| Anvisningar för stekning | 127 |
| Anvisningar till funktionerna..... | 127 |
| Stektermometer | 129 |

Innehåll

| | |
|--|------------|
| Grillning | 133 |
| Anvisningar för grillning | 133 |
| Tips för grillning..... | 133 |
| Anvisningar till funktionerna..... | 134 |
| Rengöring och skötsel | 135 |
| Anvisningar om rengöring och skötsel..... | 135 |
| Olämpliga rengöringsmedel..... | 136 |
| Rengöra fronten | 136 |
| PerfectClean | 137 |
| Tillagningsutrymme..... | 138 |
| Rengöra vattenbehållare och kondensvattenbehållare | 139 |
| Tillbehör | 140 |
| Rengöra ugnstegar | 141 |
| Fälla ner värmeelementet för övervärme och grill..... | 142 |
| Skötsel | 143 |
| Blötläggning..... | 143 |
| Torkning..... | 143 |
| Genomspolning..... | 143 |
| Avkalkning | 143 |
| HydroClean..... | 145 |
| Montera bort ugnsluckan | 149 |
| Montera in ugnsluckan | 150 |
| Hur du klarar av mindre fel själv | 151 |
| Meddelanden i displayen | 151 |
| Oväntat beteende..... | 153 |
| Ljud..... | 154 |
| Otillfredsställande resultat..... | 155 |
| Allmänna problem och tekniska fel | 155 |
| Extra tillbehör | 159 |
| Tillagningskärn..... | 159 |
| Övrigt..... | 159 |
| Rengöringsmedel och vårdande medel..... | 159 |
| Miele service | 160 |
| Få hjälp vid eventuella störningar..... | 160 |
| Mieles garanti | 160 |
| Installation | 161 |
| Säkerhetsanvisningar för inbyggnad..... | 161 |

| | |
|--|------------|
| Inbyggnadsmått | 162 |
| Inbyggnad i ett högskåp | 162 |
| Inbyggnad i ett underskåp | 163 |
| Sidovy | 164 |
| Manöverpanelens öppningsutrymme | 165 |
| Anslutning och luftning | 166 |
| Montera ångugnen | 167 |
| Elanslutning | 168 |
| Anvisningar för testinstitut | 169 |
| Energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1 | 171 |
| Tekniska data | 173 |
| Konformitetsdeklaration | 173 |
| Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen | 173 |
| Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser | 174 |

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 endast ångugnen för hushållsändamål som att ångkoka, baka, steka, grilla, tina upp och värma 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 speciallampa. Lampan får bara användas för det avsedda ändamålet. Den är inte anpassad för vanlig rumsbelysning. Lampan får bara bytas av Miele service eller en behörig elektriker.

► Denna ångugn har 2 ljuskällor i energieffektivitetsklass E.

Om det finns barn i hemmet

- ▶ Använd driftspärren så att barn inte oövervakat kan koppla in ångugnen eller ändra inställningar.
- ▶ Barn under 8 år 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 10 kg. Barn kan skada sig på den öppna luckan.
Se till att barn inte står på, sitter på eller hänger i den öppna luckan.
- ▶ När du trycker på touchknappen  öppnas luckan automatiskt helt. Om små barn eller djur står i närheten av luckan kan de få luckan på sig.
Om du öppnar luckan via fjärrstyrning med röststyrning hörs en ljudsignal på ångugnen, om ljudsignalerna är aktiverade. Se därför till att varken personer eller föremål befinner sig nära luckan när den öppnas. Låt alltid ljudsignalerna vara fortsatt aktiverade.

Säkerhetsanvisningar och varningar

Teknisk säkerhet

- ▶ Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarlig fara för användaren. Installation och service får endast utföras av Miele service eller av Miele auktoriserad fackman.
- ▶ Skador på ångugnen kan riskera din säkerhet. Kontrollera att den inte har några synliga skador. Ta aldrig en skadad ångugn i drift.
- ▶ Det är möjligt att tidvis eller permanent använda en fristående eller icke nätsynkron energiförsörjningsenhet (till exempel fristående elnätverk, backupsystem). Driften förutsätter att energiförsörjningsenheten följer föreskrifterna enligt EN 50160 eller liknande. De skyddsåtgärder som ska tas på uppställningsplatsen och i denna Miele-produkt vad gäller funktion och arbetssätt måste även säkerställas i fristående respektive icke nätsynkron drift. Vid behov ska åtgärderna ersättas med likvärdiga åtgärder i installationen. Exempelvis enligt det som står i aktuell publicering från VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ 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.

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Om stickproppen tas bort från nätanslutningskabeln eller om nätanslutningskabeln inte har någon stickpropp, så måste ångugnen anslutas av en elektriker.
- ▶ Om anslutningskabeln skadas måste den ersättas av en speciell anslutningskabel (se avsnittet "Installation – Elanslutning").
- ▶ Vid installation, underhållsarbeten och reparationer måste denna ångugn vara fullständigt skild från elnätet. 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.
- ▶ 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.

Säkerhetsanvisningar och varningar



Användning

- ▶ Risk för skador på grund av ånga och varma ytor. Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på ångan, värmeelement, tillagningsutrymmet, tillbehören, luckglaset och maten. Använd grytvantar när du skjuter in eller tar ut maten ur ångugnen, vid annan hantering i det heta tillagningsutrymmet och när du stänger luckan.
- ▶ Risk för skador på grund av varm mat. Du kan spilla maten när du sätter in eller tar ut tillagningskärlet. Då kan du bränna dig på maten. Vad försiktig när du sätter in eller tar ut tillagningskärlet så att du inte spiller maten.
- ▶ I slutna konservburkar uppstår ett övertryck vid konservering och uppvärmning. Det kan göra att de spricker. Konservera eller värma inga konservburkar i ugnen.
- ▶ Käril som inte tål ugnsvärme smälter vid höga temperaturer och kan förstöra ångugnen eller brännas vid. Använd endast plastkäril som tål ugnsvärme. Läs anvisningarna från tillverkaren av kärlet. Om du vill använda plastkäril vid tillagning med ånga ska du kontrollera att det tål värme (upp till 100 °C) och ånga. Andra plastkäril kan smälta, bli spröda eller spricka.
- ▶ Mat som hålls varm i tillagningsutrymmet kan torka och fuktigheten från maten kan leda till korrosion i ångugnen. Förvara inte mat i tillagningsutrymmet och använd inte föremål som kan rosta vid tillagning.
- ▶ Risk för skador när luckan är öppen. Du kan gå in i eller snubbla över luckan. Lämna inte luckan öppen i onödan.
- ▶ Luckan kan belastas med maximalt 10 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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

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

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

Använd aldrig grillfunktioner för att grädda frallor eller bröd och för att torka blommor eller örter. Använd ugnsfunktionerna Varmluft plus  eller Över- och undervärme .

▶ 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.

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

▶ Lägg aldrig ut något på tillagningsutrymmets botten såsom till exempel aluminiumfolie. Ställ heller inget porslin och inga ugnspannor, kastruller eller bakplåtar direkt på botten.

Om du vill använda ugnsbotten som ställyta så kan du också lägga gallret med ställytan uppåt på ugnsbotten och ställa porslinet därpå. Se till att inte bottensilen skjuts in.

▶ Om du flyttar gallret fram- och tillbaka på ugnsbotten kan den skadas.

Skjut inte gallret fram- och tillbaka när du ställer dem på ugnsbotten.

▶ Grövre matrester kan blockera vattenavloppet och pumpen. Se till att bottensilen alltid är isatt.

▶ Om du använder elektriska apparater, som en elvisp, i närheten av ångugnen ska du se till att sladden inte kläms i ångugnens lucka. Sladdens isolering kan skadas.


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

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.
- ▶ Repor kan förstöra glaset i luckan. Använd inte skurmedel, hårda svampar eller borstar och inga vassa metallskrapor för att rengöra luckan.
- ▶ Du kan ta loss ugnsstegarna (se avsnittet “Rengöring och skötsel” – “Rengöra ugnsstegar”).
Montera in ugnsstegarna igen.
- ▶ Avlägsna salthaltig mat eller vätska, som hamnar på de rostfria väggarna, direkt för att undvika korrosion.

Tillbehör

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

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

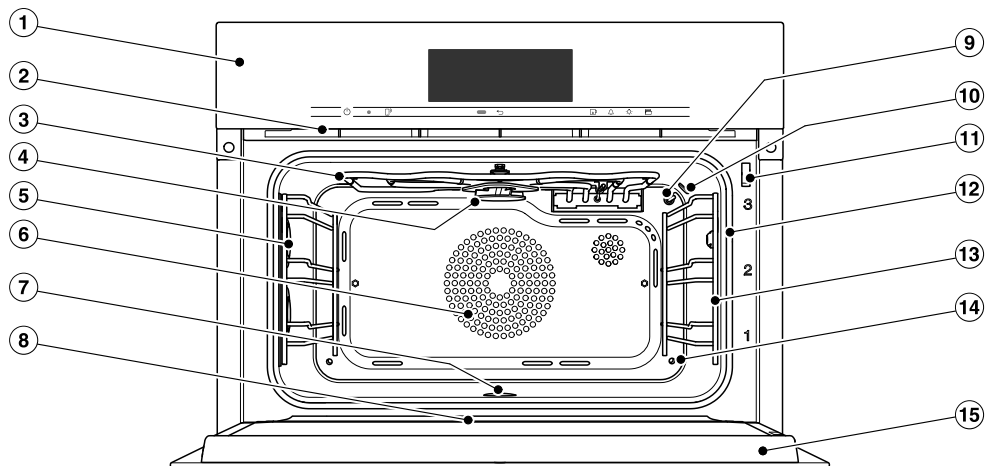
Uttjänade elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för produkternas funktion och säkerhet. Om sådana ämnen hamnar i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det medföra skador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



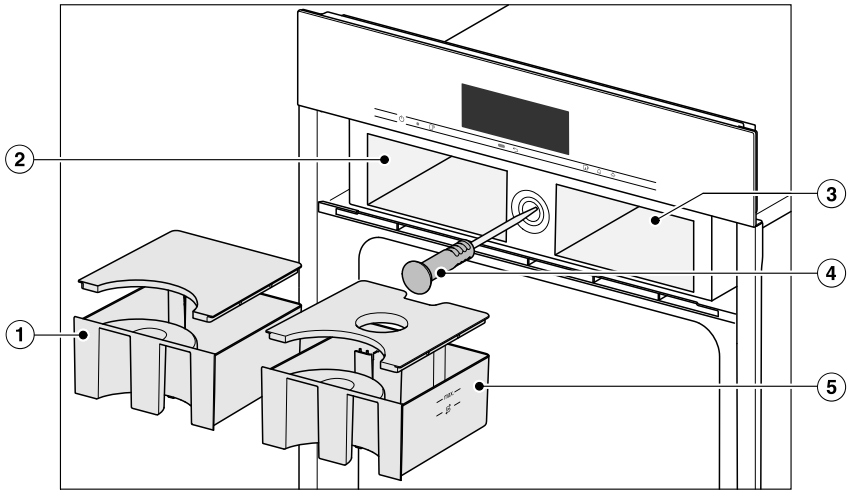
Lämna in uttjänade elektriska och elektroniska produkter till en återvinningsstation. Du är själv ansvarig för att radera eventuella personliga uppgifter som kan stå på maskinen. Du har en lagstadgad skyldighet att plocka ur gamla batterier och lampor som inte sitter fast i produkten. Ta dem till ett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

Översikt

Ångugn



- ① Manöverpanel
- ② Ångutsläpp
- ③ Övervärme-/grillelement med mottagarantenn för den sladdlösa stektermometern
- ④ Fördelarhjul för HydroClean-rengöring
- ⑤ Belysning i tillagningsutrymmet
- ⑥ Insugningsöppning för fläkten med bakomliggande ringelement
- ⑦ Ugnsbotten med bakomliggande värmeelement för undervärme och bottensil
- ⑧ Uppsamlingsränna
- ⑨ Temperatursensor
- ⑩ Fuktighetssensor
- ⑪ Luckspärr
- ⑫ Lucktätning
- ⑬ Ugnsstegar med 3 falshöjder
- ⑭ Ånginsläpp
- ⑮ Lucka



- ① Kondensvattenbehållare
- ② Utrymme för kondensvattenbehållare
- ③ Utrymme för vattenbehållaren
- ④ Trådlös stektermometer
- ⑤ Vattenbehållare

Översikt

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

Typskylt

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

Modellbeteckning och serienummer hittar du även på den lilla skylten uppe på den öppna manöverpanelen.

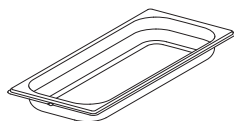
Se till att du har denna information framför dig om du skulle ha frågor eller problem som Miele kan hjälpa dig med.

Medföljande tillbehör

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

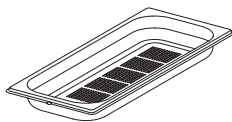
Beroende på land medföljer eventuellt ytterligare tillbehör.

DGG 20



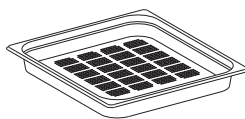
1 ohålat tillagningskärl
bruttovolym 2,4 liter / nettovolym 1,8 liter
450 x 190 x 40 mm (b x d x h)

DGGL 20



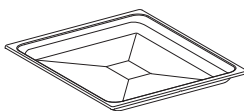
1 hålat tillagningskärl
bruttovolym 2,4 liter / nettovolym 1,8 liter
450 x 190 x 40 mm (b x d x h)

DGGL 12



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

Långpanna



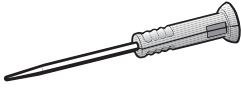
1 långpanna för ugnstekning, bakning och grillning

Ugngaller



1 ugngaller för bakning, ugnstekning och grillning

Stektermometer



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

Öppnare



Öppna luckan manuellt

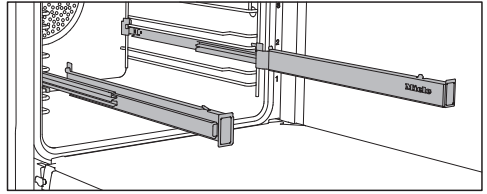
HydroCleaner

1 specialrengöringsmedel för rengöring av tillagningsutrymmet med skötselprogrammet HydroClean. Särskilt lämpligt för borttagning av hårt fastsittande smuts.

Avkalkningstabletter

För avkalkning av ångugnen

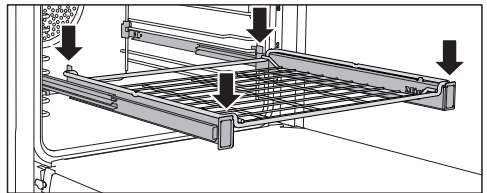
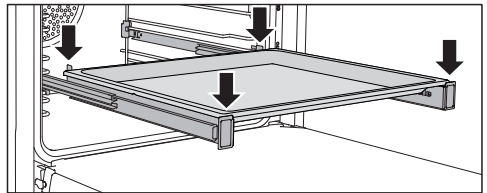
FlexiClip-teleskopskenor HFC 71



Du kan montera FlexiClip-teleskopskenorna på valfri falshöjd.

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

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



FlexiClip-teleskopskenorna klarar av maximalt 15 kg.

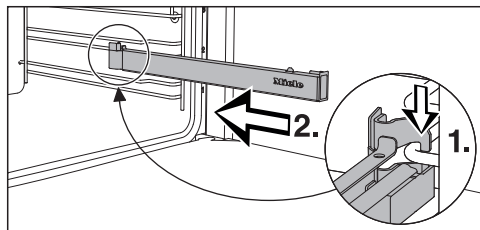
Översikt

Montera och ta loss FlexiClip-teleskopskenor

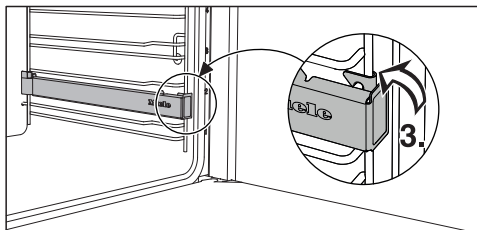
⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.
Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du monterar och tar loss FlexiClip-teleskopskenorna.

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 nedre hållaren (1.) och skjut in den längs med hållaren i tillagningsutrymmet (2.).

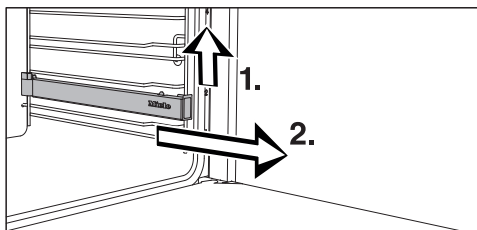


- Sätt fast FlexiClip-teleskopskenan på falshöjdens nedre hållare (3.).

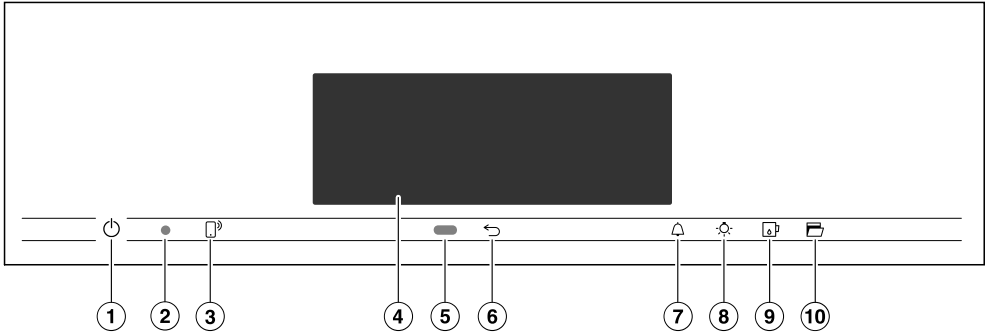
Om inte FlexiClip-teleskopskenorna kan dras ut efter montering ska du dra ut dem hårt en gång.

Så här tar du ut FlexiClip-teleskopskenan:

- Skjut in FlexiClip-teleskopskenan helt.



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



- 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 Touchdisplay För att visa information och för manövrering
- ⑤ Närhetssensor Koppla in belysningen i tillagningsutrymmet och displayen och kvittera ljudsignalerna när någon närmar sig
- ⑥ Touchknapp För att hoppa tillbaka stegvist
- ⑦ Touchknapp För att ställa äggklockan eller ställa in larm
- ⑧ Touchknapp För att tända och släcka belysningen i ugnsutrymmet
- ⑨ Touchknapp För att öppna och stänga manöverpanelen
- ⑩ Touchknapp Öppna luckan


Manöverpanel

Knapp På/Av

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

Med denna knapp sätter du på och stänger av ångugnen.

Sensorstödd användning







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

Om du har aktiverat respektive inställningar kan du koppla in belysningen i tillagningsutrymmet, starta ångugnen eller kvittera ljudsignalerna (se avsnittet “Inställningar – Sensorstödd användning”).

Touchknappar

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

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

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

Manöverpanel

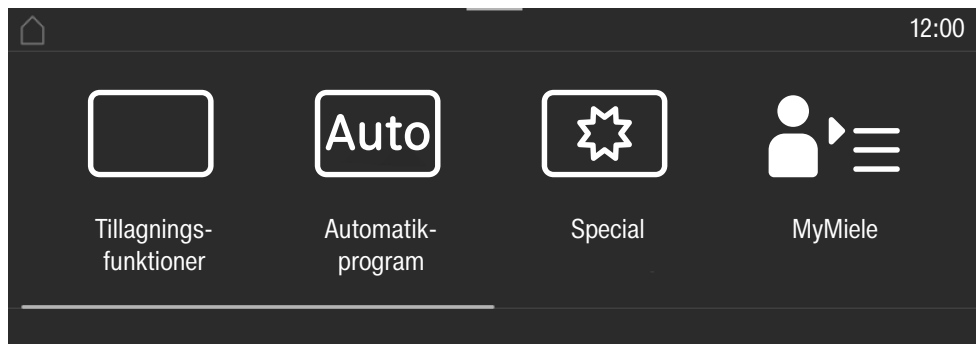
Touchdisplay

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


Rör endast vid touchdisplayen med fingrar.

Se till att inget vatten hamnar bakom touchdisplayen.

Touchdisplayen är uppdelad i flera områden.



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

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

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

Dessutom kan ytterligare symboler visas, till exempel SuperVision .











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

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

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

Symboler

I displayen kan följande symboler visas:

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

Användning

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

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

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

Välja meny punkt

- Tryck på önskat fält eller önskat värde på touchdisplayen.

Bläddra

Du kan bläddra åt vänster eller höger.

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

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

Lämna meny nivå

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

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

Ändra värde eller inställning

Ändra inställning i en urvalslista

Aktuell inställning är orangemarkerad.

- Tryck på önskad inställning.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade menyn.

Välja siffror med sifferrullen

- Dra sifferrullen neråt eller uppåt med hjälp av fingret tills önskade siffror visas i mitten.
- Bekräfta med *OK*.

Den ändrade siffran sparas.

Ange siffror med sifferblocket

- Tryck på värdet som står i mitten av sifferblocket.

Sifferblocket visas.

- Tryck på önskade siffror.

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


Med hjälp av pilen raderar du den senaste valda siffran.

- Bekräfta med *OK*.

Den ändrade siffran sparas.

Användning

Visa rullgardinsmeny

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


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


Visa Hjälp

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


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

Aktivera MobileStart


- Tryck på touchknappen  för att aktivera MobileStart.

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

Den direkta styrningen på ångugnen går före fjärrstyrningen via appen.

Du kan använda MobileStart så länge som touchknappen  lyser.

Manöverpanel

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

Vattenbehållare

Maximal nivå är 1,4 liter, minimal nivå är 1,0 liter. På vattenbehållaren finns markeringar. Den övre markeringen får inte överskridas.

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

Fyll på vattenbehållaren upp till maxgränsen före varje tillagning.

Kondensvattenbehållare

Konsensen som uppstår vid tillagningen pumpas ut i kondensvattenbehållaren. Det får plats max 1,4 liter i den.

Stektermometer


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

Temperatur/kärntemperatur

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

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

Fuktighet

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

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

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

Funktionsbeskrivning

Tillagningstid

Beroende på vilken ugnsfunktion som valts kan du ställa in en tillagningstid mellan 1 minut och 6, 10 eller 12 timmar. För Automatic- och skötselprogrammen och för Tillagning meny är tillagningstiden förinställd från fabrik och kan inte ändras.



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


Ljud

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

När ångugnen är i drift, hörs fläktljud.

Uppvärmningsfas

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

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

Tillagningsfas

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

Ångreducering

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


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

Belysning i tillagningsutrymmet

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

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

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

Om du trycker på touchknappen  på manöverpanelen kommer belysningen att lysa i 15 sekunder.

Första gången produkten används

Miele@home

Din ångugn är utrustad med en integrerad wifi-modul.

För att 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 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.

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

Ställa in plats

- Välj önskad plats.

Ställa in Miele@home

I displayen visas Ställa in Miele@home?.

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

Displayen och appen Miele leder dig genom följande steg.

Ställa in datum

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

Ställa in klockan

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

Ställa in vattenhårdhet

Vattenverket kan ge dig info om aktuell vattenhårdhet.

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

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

Avsluta idrifttagning

- Följ eventuella ytterligare anvisningar i displayen.

Den första idrifttagningen är genomförd.

Avaktivera avkänningen av skåpluckan

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


- Välj Inställningar  | Frontigenkänning | På.

Första gången ångugnen rengörs

- Ta bort alla eventuella klistermärken eller skyddsfolie från både ångugn och tillbehör. Ta dock inte bort typskylten eller den lilla skylten som syns när manöverpanelen är öppen.



Ångugnen genomgår ett funktionstest i fabriken. Detta kan innebära att det ibland finns kvar restvatten som under transporten rinner genom ledningarna tillbaka in i tillagningsutrymmet.

Rengöra vattenbehållare och kondensvattenbehållare

 Risk för skador på grund av manöverpanelen.

Det finns en klämrisk när manöverpanelen öppnas och stängs.

När manöverpanelen öppnas eller stängs kan du inte röra luckans överkant.

- Sätt på ångugnen med knappen På/Av .
- Välj touchknappen  för att öppna manöverpanelen.
- Ta ut vattenbehållaren och kondensvattenbehållaren. Tryck behållarna lätt uppåt för att ta ut dem.
- Diska behållarna för hand eller i diskmaskinen.

Rengöra tillagningsutrymme/tillbehör

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

Ytan på långpannan och ugnsgallret är PerfectClean-förädlad och får **endast** rengöras för hand.

Se även avsnittet "Rengöring och skötsel – PerfectClean".

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

Ångugnen har före leverans behandlats med ett vårdande medel.

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

Första gången produkten används


Anpassa sjudtemperaturen

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

Det är **nödvändigt** att genomföra denna procedur för att ångugnen ska fungera felfritt.

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


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


- Ta ut vattenbehållaren och fyll på upp till "max"-markeringen.
- Skjut in vattenbehållaren.
- Starta ångugnen med funktionen Ångkokning  (100 °C) i 15 minuter. Gör som beskrivs i avsnittet "Användning".

Anpassa sjudtemperaturen efter flytt

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

Värma upp ångugnen

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





 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

Använd grytvantar vid hantering i det heta tillagningsutrymmet och när du stänger luckan.


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

Översikt över inställningar

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

* Fabriksinställning

Inställningar

| Menypunkt | Möjliga inställningar |
|--------------------------|---|
| Varmhållning | På Av* |
| Ångreducering | På* Av |
| Förvalda temperaturer | |
| Booster | På* Av |
| Automatisk genomspolning | På* Av |
| Vattenhårdhet | 1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH |
| Sensorstödd användning | Ljus på när du närmar dig vid pågående tillagning* alltid på Av Maskin på när du närmar dig På Av* Signalton av när du närmar dig På* Av |
| Säkerhet | Driftspärr  På Av* Knappspärr På Av* |
| Frontigenkänning | På Av* |
| Miele@home | Aktivera Avaktivera Anslutningsstatus Ny inställning Återställ Göra inställning |
| Fjärrstyrning | På* Av |
| SuperVision | SuperVisionvisning På Av* Visning i standbyläge På Endast vid fel* Lista maskiner Visa maskin Ljudsignaler |


* Fabriksinställning

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

* Fabriksinställning

Inställningar

Öppna menyn “Inställningar”

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

Du är i huvudmenyn.

■ Välj  Inställningar.

■ Välj önskad inställning.




Nu kan du kontrollera och ändra inställningarna.

Det går inte att ändra inställningarna om en tillagning pågår.

Språk

Du kan ställa in önskat språk och plats.

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

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

Tid

Visning

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

- På
Tiden visas alltid i displayen.
Om du dessutom väljer inställningen Display | QuickTouch | På så reagerar alla touchknappar direkt när du trycker på dem och närhetssensorn identifierar automatiskt om du närmar dig displayen.
Om du väljer till inställningen Display | QuickTouch | Av så måste 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.

Analog eller digital visning

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

Vid digital klocka visas även datum.

Tidsformat

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

Ställa in

Ställ in timmar och minuter.

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

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



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

Datum

Ställ in datum.

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


Belysning

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

Startskärm

Vid leverans visas huvudmenyn när du kopplar in ångugnen. Som startskärm kan du också välja att till exempel visa funktionerna eller genvägarna under MyMiele istället (se avsnittet "MyMiele").

Den nya startskärmen visas först nästa gång ångugnen sätts på.

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

Inställningar

Display

Ljusstyrka

Ljusstyrkan på displayen visas med en liggande stapel.

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

Färgschema

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

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

QuickTouch

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

- På
Om du dessutom har valt inställningen Tid | Visning | På eller Nattavstängning så reagerar touchknapparna och närhets-sensorn 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.

Om du vill öppna luckan via fjärrstyrning med röststyrning, se till att ingen befinner sig nära luckan när den öppnas. Låt alltid ljudsignalerna fortsätta vara aktiverade.

Ljudsignalernas ljudstyrka visas med en liggande stapel.


- ■■■■■■■■
maximal ljudstyrka
- □■■■■■■
ljudsignalen är avstängd

Knappljud

Knappljudets ljudstyrka visas med en liggande stapel.

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

Välkomstmelodi

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

Enheter

Vikt

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

Temperatur

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

Varmhållning

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

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

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

Ångreducering

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

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

Förvalda temperaturer

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

När du har valt meny punkten så visas listan över funktioner.

- Välj önskad funktion.

Temperaturförslaget och temperaturområdet visas samtidigt så att du kan ändra den.

- Ändra temperaturförslaget.
- Bekräfta med *OK*.

Inställningar

Booster

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

- På

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

- Av

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

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

Automatisk sköljning

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

Under denna process sköljs eventuella livsmedelsrester ur systemet.

Du kan aktivera eller avaktivera den automatiska genomspolningen.

Vattenhårdhet

För att ångugnen ska fungera felfritt och kalkas av vid rätt tidpunkt måste du ställa in rätt vattenhårdhet. Ju 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 ånggeneratoren. 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 Ca²⁺ eller ppm (mg/l CaCO₃).

| Vattenhårdhet | | | Kalciumnivå mg/l Ca ²⁺ | Kalciumkarbonat- nivå ppm (mg/l 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 ²⁺ | Kalciumkarbonat- nivå ppm (mg/l CaCO ₃) | 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 |

Sensorstödd användning


Närhetssensorn känner av när du närmar dig touchdisplayen till exempel med din hand eller andra delar av kroppen.

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

Ljus på när du närmar dig

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

Maskin på när du närmar dig

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

Signalton av när du närmar dig

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

Inställningar


Säkerhet

Driftspärr


Driftspärren förhindrar att ångugnen sätts på oavsiktligt.

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

Även efter ett strömavbrott fortsätter driftspärren att vara aktiverad.

- På
Driftspärren är aktiverad. Innan du kan använda ångugnen, sätt på den och tryck på  i minst 6 sekunder.
- Av
Driftspärren är avaktiverad. Nu kan du använda ångugnen som vanligt igen.

Knappspärr

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

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

Frontigenkänning

- På
Avkänning av skåpluckan är aktiverad. Med närhetssensorn känner ångugnen automatiskt av om skåpluckan är stängd.
När skåpluckan är stängd, stängs ångugnen av automatiskt efter en förprogrammerad tid.
- Av
Avkänningen av skåpluckan är avaktiverad. Ångugnen känner inte av om skåpluckan är stängd.

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

Lämna alltid skåpluckan öppen när du använder ångugnen.
Stäng luckan först när ångugnen har svalnat helt.

Miele@home

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

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

Det finns flera sätt att ansluta ångugnen till ditt wifi-nätverk. Vi rekommenderar att du ansluter ångugnen till ditt wifi-nätverk med 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, nätverksnamn och IP-adress.
- Ny inställning
Denna inställning syns bara om ett wifi-nätverk är inställt. Du återställer nätverksinställningarna och upprättar direkt en ny nätverksanslutning.
- Återställ
Denna inställning syns bara om ett wifi-nätverk är inställt. Wifi-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 personliga uppgifter är borttagna och att den tidigare ägaren inte längre har åtkomst till ångugnen.

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

Utföra Scan & Connect

Den första idrifttagningen utfördes, utan att Miele@home installerades.

- Skanna QR-koden.

När du har installerat Miele-appen och har ett användarkonto så leds du direkt till nätanslutningen.

Om du ännu inte har installerat Miele-appen leds du till Apple App Store® eller Google Play Store™.

- Installera Miele-appen och skapa ett användarkonto.
- Skanna QR-koden igen.

Miele-appen guidar dig genom installationen.




Inställningar


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.

SuperVision

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

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

SuperVisionvisning

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

Visning i standbyläge

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

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

Lista maskiner

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

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

RemoteUpdate

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

Via 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:

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

Inställningar

Programversion

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

- Bekräfta med *OK*.

Rättslig information

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

- Bekräfta med *OK*.

Butik

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

Demoläge

När du har aktiverat demoläget så visas Demoläge aktiverades. Ingen uppvärmning när du kopplar in ångugnen.

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

Fabriksinställningar

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


Drifttimmar (totalt)

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

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



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


Använda funktionen Larm


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


Ställa in larm

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

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

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


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

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

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

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

Ändra larm


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

Den inställda tiden för larmet visas.

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

Den ändrade tiden för larmet sparas och visas i displayen.

Radera larm

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


Den inställda tiden för larmet visas.

- Välj radera.
- Bekräfta med Stäng.

Larmet raderas.

Larm + äggklocka

Använda funktionen Äggklocka

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



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


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


Ställa in äggklockan


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


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

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

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


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

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

- Välj touchknappen  eller önskad tid för äggklockan i displayen.

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

Ändra äggklockans tid


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

Den inställda tiden visas.

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

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

Radera äggklockans tid





















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

Den inställda tiden visas.







- Välj radera.
- Bekräfta med Stäng.

Äggklockans tid raderas.

Huvud- och undermenyer

| Meny | Förprogram- merat värde | Område |
|--|----------------------------|------------|
| Tillagningsfunktioner  | | |
| Varmluft plus  | 160 °C | 30–230 °C |
| Över-och undervärme  | 180 °C | 30–230 °C |
| Kombifunktion  | | |
| Kombifunktion+ Varmluft plus  | 170 °C | 30–230 °C |
| Kombifunkt. + Över-/underv.  | 180 °C | 30–230 °C |
| Kombifunktion + Grill  | Nivå 3 | Nivå 1–3 |
| Ångkokning  | 100 °C | 40–100 °C |
| Sous-vide  | 65 °C | 45–90 °C |
| Intensivbakning  | 180 °C | 50–230 °C |
| Undervärme  | 190 °C | 100–200 °C |
| Övervärme  | 190 °C | 100–230 °C |
| Grill stor  | Nivå 3 | Nivå 1–3 |
| Grill liten  | Nivå 3 | Nivå 1–3 |
| Varmluftsgrillning  | 200 °C | 50–230 °C |
| Mjuka kakor special  | 160 °C | 30–230 °C |
| Eco-varmluft  | 180 °C | 30–230 °C |
| Eco-ångkokning  | 100 °C | 40–100 °C |
| Automatikprogram  | | |
| Special  | | |
| Uppvärmning | 130 °C | 120–140 °C |
| Upptining | 60 °C | 50–60 °C |


Huvud- och undermenyer

| Meny | Förprogram- merat värde | Område |
|---|----------------------------|-----------|
| Special  | | |
| Mix & Match | | |
| Tillagning krispigt | — | — |
| Tillagning skonsamt | — | — |
| Uppvärmning krispigt | — | — |
| Uppvärmning skonsamt | — | — |
| Förvälla | — | — |
| Konservering | 90 °C | 80–100 °C |
| Torkning | 50 °C | 30–70 °C |
| Jäsa vetedeg | — | — |
| Tillagning meny | — | — |
| Desinfektera porslin | — | — |
| Värma porslin | 50 °C | 50–80 °C |
| Varmhållning | 65 °C | 40–100 °C |
| MyMiele   | | |
| Egna program  | | |
| Inställningar  | | |
| Skötsel  | | |
| Avkalkning | | |
| HydroClean | | |
| Blöttläggning | | |
| Torkning | | |
| Genomspolning | | |

Tillagning

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

Inställningar

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

Energisparläge

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

Användning

Felfunktion på grund av att bottensil saknas.

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

Se till att bottensilen är riktigt isatt innan tillagningen börjar.

- Sätt på ångugnen.

Huvudmenyn visas.

- Om du ska använda en funktion med ånga eller ångutsläpp ska du fylla på och skjuta in vattenbehållaren.

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

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

- Ställ in maten i tillagningsutrymmet.

- Välj Tillagningsfunktioner .

- Välj önskad funktion.

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

- Ändra det föreslagna värdet vid behov.


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

- Bekräfta med OK.

Börtemperatur och ärtemperatur visas och uppvärmningsfasen börjar.

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


- Efter tillagningen väljer du avsluta.

 Risk för skador på grund av het ånga.

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

Backa lite och vänta tills den heta ångan försvunnit.

- Ta ut maten ur tillagningsutrymmet.

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på luckglaset.

Använd grythandskar när du stänger den varma luckan.

Rengöra ångugnen efter en tillagning

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

Efter en tillagning med ånga visas Maskinen spolats igenom.

- Följ anvisningarna i displayen.

Följ instruktionen för att spola ur eventuella matrester ur systemet.

Om du har valt inställningen Display | QuickTouch | Av så måste du sätta på ångugnen för att kunna öppna luckan.

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

Fylla på vatten

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

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

Tillagningen fortsätter.

Ändra värden och inställningar för en tillagning


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


Beroende på vald funktion kan följande inställningar ändras:

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

Ändra temperatur och kärntemperatur

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

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

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

Tillagningen fortsätter med de ändrade börtemperaturerna.

Ändra Fuktighet

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

Tillagningen fortsätter med den ändrade fuktinställningen.

Användning

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 jäsningsen tappar sin verkan. Välj en så kort tid som möjligt till start av tillagningen.

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

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

- Tillagningstid

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

- Klar kl.

Du bestämmer en tidpunkt som du vill att programmet ska sluta på. Ugnsvärmen stängs av automatiskt vid denna tidpunkt.

- Start kl.

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

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

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

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

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

Ändra inställda tillagningstider

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

Vid strömavbrott raderas inställningarna.

Radera inställda tillagningstider

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

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

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

Avbryta tillagning

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

Avbryta tillagningen eller den inställda tillagningstiden

- Välj avsluta.

Huvudmenyn visas.

Avbryta tillagningen med inställd tillagningstid

- Välj Avbryt.

Avbryta tillagningen? visas.


- Välj Ja.

Huvudmenyn visas.

Avbryta tillagningen


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

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

 Risk för skador på grund av het ånga.

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

Backa lite och vänta tills den heta ångan försvunnit.

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

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

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

Var försiktig när du sätter in eller tar ut tillagningskärlet så att den heta maten inte rinner över.

När du stänger luckan fortsätter tillagningen.

Först följer en ny uppvärmningsfas och den stigande temperaturen visas.


Vid ångtillagning och för program och funktioner med ren ångfunktion börjar reststiden att räkna ner först när den inställda temperaturen har uppnåtts.

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

Användning


Förvärma tillagningsutrymmet

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

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

Förvärmning av tillagningsutrymmet behövs bara vid vissa tillagningar.

■ Förvärm tillagningsutrymmet när du ska tillaga följande livsmedel:

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

Booster

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

- **Varmluft plus** 

- **Över-och undervärme** 

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

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

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

Aktivera respektive avaktivera **Booster** för en tillagning

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

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

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

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

■ Dra rullgardinsmenyn neråt.

Booster är orangemarkerat.

■ Välj **Booster**.

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

■ Stäng rullgardinsmenyn.

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

Uppvärmning

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

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

Starta tillagningen direkt för att flytta tidpunkten för start.

Aktivera Uppvärmning

Funktionen Uppvärmning måste aktiveras separat för varje tillagning.

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

Du vill aktivera funktionen Uppvärmning för denna tillagning.

- Dra rullgardinsmenyn neråt.

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

- Välj Uppvärmning.

Uppvärmning är orangemarkerat.

- Stäng rullgardinsmenyn.

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

- Ställ in maten i ugnen när displayen uppmanar dig att göra detta.
- Bekräfta med OK.








Crisp function

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

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

Tillagas fågel med denna funktion blir skinnen krispigt.

I följande funktioner kan funktionen Crisp function användas:

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

Användning

Aktivera Crisp function

Funktionen Crisp function måste aktiveras separat för varje tillagning.

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

Du vill aktivera funktionen Crisp function för denna tillagning.

- Dra rullgardinsmenyn neråt.

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


- Välj Crisp function.

Crisp function är orangemarkerat.

- Stäng rullgardinsmenyn.

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

Aktivera ångutsläpp

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

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

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

- Välj Start.

Ångutsläppet sker. Det tar cirka 1 minut.

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

Ändra funktion

Under en tillagning kan du byta till en annan funktion.

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

Den ändrade funktionen och tillhörande förprogrammerade värden visas.

- Gör inställningarna för tillagningen och bekräfta med OK.

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

Det speciella med ångkokning

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

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

Tillagningskärl

Tillagningskärl

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

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

Egna tillagningskärl

Du kan använda egna tillagningskärl. Tänk då på följande:

- Tillagningskärlet måste vara ugnsfast och tåla ånga. Om du vill använda tillagningskärl av plast ska du kontrollera med tillverkaren att det är lämpat för ångkokning.
- Tjockare kärl, till exempel av porslin, keramik eller stengods är mindre lämpliga för ångtillagning. Tjocka

material leder värmen dåligt vilket medför att den tillagningstid som anges i tabellerna förlängs avsevärt.

- Ställ tillagningskärlet på det inskjutna gallret eller i ett tillagningskärl, inte på botten. Beroende på porslinets storlek kan du också ställa gallret med stället uppåt på ugnsbotten, ställa porslinet därpå och dessutom ta ut ugnstegarna (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Rengöra ugnstegarna").
- Det måste vara lite avstånd mellan den översta delen av tillagningskärlet och ugnens innertak så att tillräckligt mycket ånga kan komma in.

Falshöjd

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

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

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

Viktig information och värt att veta

Djupfrysta livsmedel

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

Temperatur

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

Tillagningstid

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

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

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

Tillaga rätter med mycket vätska

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

Egna recept – tillagning med ånga

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

Universalplåt och ugnsgaller


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

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

Utdragsspärr

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


Eco-ångkokning

För energisparande ångtillagning kan du använda driftläge Eco-ångkokning .

Denna funktion är huvudsakligen lämpad för tillagning av grönsaker och fisk.

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

Vid behov kan du tillaga längre.

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

Inställning

Tillagningsfunktioner | Eco-ångkokning 

Anvisningar för tillagningstabellerna

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

Välja tillagningstid ⌚

De tillagningstider som anges är riktvärden.

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

Ångkokning

Grönsaker

Färska grönsaker

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

Djupfrysta livsmedel

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

Djupfrysta och färska grönsaker med samma tillagningstid kan tillagas samtidigt.

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

Tillagningskärl

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

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

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

Falshöjd

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

Tillagningstid

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

Inställningar

Automatikprogram Auto | Grönsaker | ... |
eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

Ångkokning

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

🕒 Tillagningstid

Fisk

Färsk fisk

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

Djupfryst fisk

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

Förbereda fisken

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

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

Tillagningskärl

Smörj det hålade tillagningskärlet.

Falshöjd

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

Temperatur

85 °C – 90 °C

För skonsam tillagning av känsligare fisksorter, till exempel sjötunga.

100 °C

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

För tillagning av fisk i sås eller buljong.

Tillagningstid

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

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

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

Ångkokning

Tips

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

Inställningar

Automatikprogram Auto | Fisk | ... | Ångkokning

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: se tabell

Tillagningstid: se tabell

Ångkokning

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

🌡️ Temperatur, 🕒 tillagningstid

Ångkokning

Kött

Färskt kött

Förbered köttet som vanligt.

Djupfrysta livsmedel

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

Förbereda kött

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

Tillagningstid

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

Tips

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

Inställningar

Automatikprogram Auto | Kött | ... | Ångkokning
eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

Ångkokning

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

🕒 Tillagningstid

Ångkokning

Ris

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

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

Tillagningskärl

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


Förberedelse

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

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

Se till att riset fördelas jämnt i tillagningsbehållaren.



Inställningar




Automatikprogram  | Ris | ... |
eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

 :  Förhållande mellan ris och vätska,
 tillagningstid

Spannmål

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

Spannmål kan tillagas i hela korn eller malda.

Inställningar

Automatikprogram Auto | Spannmål | ... |

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

🕒 Tillagningstid

Ångkokning

Pasta

Torr pasta

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

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

Färs mat

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

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

Inställningar

Automatikprogram Auto | Pasta | ... |

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

🕒 Tillagningstid

Baljväxter, torkade

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

Linser. Behöver inte blötläggas.

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

Inställningar

Automatikprogram Auto | Baljväxter | ... |

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

🕒 Tillagningstid

Ångkokning

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

🕒 Tillagningstid

Ägg

Använd hålade tillagningskärl när du kokar ägg.

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

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

Inställningar

Automatikprogram Auto | Ägg | ... |

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

🕒 Tillagningstid

Ångkokning

Frukt

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

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

Inställningar

Automatikprogram Auto | Frukt | ... |

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

🕒 Tillagningstid

Korv

Inställningar

Automatikprogram Auto | Korv | ... |

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: se tabell

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

🕒 Tillagningstid

Skaldjur

Förbereda skaldjur

Tina upp djupfrysta skaldjur innan de tillagas.

Skala och rensa skaldjuren och skölj av dem.

Tillagningskärl

Smörj det hålade tillagningskärlet.

Tillagningstid

Ju längre skaldjur tillagas, desto fastare blir de.

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

Inställningar

Automatikprogram Auto | Skaldjur | ... |

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: se tabell

Tillagningstid: se tabell


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

🌡️ Temperatur, 🕒 tillagningstid

Ångkokning

Musslor

Färsk mat

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

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

Djupfrysta musslor

Tina upp djupfrysta musslor.

Tillagningstid

Ju längre musslor tillagas, desto fastare blir de.

Inställningar



Automatikprogram Auto | Musslor | ... |



eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: se tabell

Tillagningstid: se tabell

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

 Temperatur,  tillagningstid

Tillagning meny – manuell

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

Vid meny tillagning kan olika livsmedel med olika tillagningstider sammanställas till en meny, till exempel uerfilé med ris och broccoli. Då ställs maten in i tillagningsutrymmet vid olika tider, så att de blir klara samtidigt.

Falshöjd

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

Temperatur

Temperaturen måste ligga på 100 °C under tillagning av en meny eftersom de flesta livsmedel endast tillagas vid denna temperatur. Tillaga på inga villkor menyerna med en lägre temperatur även om olika temperaturer rekommenderas för maten, till exempel 85 °C för guldspariden och 100 °C för potatisen.

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

Tillagningstid

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

Exempel

Livsmedlens tillagningstider

(se tillagningstabellerna i kapitlet “Ångtillagning”)

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

Beräkning av tillagningstiderna som ska ställas in:

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

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

resttid = 4 minuter (3. tillagningstid: broccoli)

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

Laga en meny

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

Sous-vide

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

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

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

Frys bara in färska livsmedel som inte är skadade eller dåliga.

Se till att kylkedjan inte bryts så att livsmedlen inte förstörs.

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

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

Använd inte vakuumpåsen flera gånger.

Dra ur luften genom att använda vakuumpackaren.

Viktiga anvisningar för användning

Tänk på följande för att få ett optimalt tillagningsresultat:


- Använd mindre kryddor och örter än vid vanlig tillagning eftersom smakerna blir intensivare vid vakuumbälgning. Du kan också krydda maten efter tillagningen.
- Genom att tillsätta salt, socker och vätska så kommer tillagningstiden att bli kortare.

- Genom att tillsätta syrahaltiga livsmedel som till exempel citron eller ättika får maten fastare konsistens.
- Använd ingen alkohol eller vitlök eftersom det då kan uppstå en dålig bismak.
- Använd bara vakuumpåsar med rätt storlek. Om påsen är för stor kan det bli kvar för mycket luft i den.
- Om du vill tillaga flera livsmedel i en vakuumpåse så lägger du livsmedlen bredvid varandra i påsen.
- Om du vill tillaga flera livsmedel i flera vakuumpåsar så lägger du påsarna bredvid varandra på gallret.
- Tillagningstiderna beror på hur tjockt det som tillagas är.
- Låt luckan vara stängd under tillagningen. Om du öppnar luckan förlängs tillagningsprocessen vilket kan leda till andra tillagningsresultat.
- Temperatur och tillagningstid i sous-vide-recepten stämmer inte alltid 1:1. Anpassa inställningarna till just din önskade tillagningsgrad.
- Vid en hög temperatur och/eller en lång tillagningstid kanske vattnet tar slut. Kontrollera därför då och då om det dyker upp ett meddelande i displayen.

Tips

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

Använda funktionen Sous-vide

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

Sous-vide

Möjliga orsaker till mindre bra resultat

Vakuumpåsen har gått sönder:

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

Maten har en konstig bismak eller smakar allmänt konstigt:

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

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

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

🌡️ Temperatur, ⌚ tillagningstid

Sous-vide

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

🌡️ Temperatur, 🕒 tillagningstid

* Tillagningsgrad

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

Återuppvärmning

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

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

Förberedelse

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

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

Inställningar

Tillagningsfunktioner | Sous-vide

Temperatur: se tabell

Tid: se tabell

Sous-vide

Återuppvärmning på driftläge Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatur, 🕒 tid


¹ Tillagningsgrad

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

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

³ Värm bara upp i sås.

Uppvärmning

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

Livsmedel värms upp skonsamt i ångugnen, torkar inte och tillagas inte ytterligare. De värms jämnt och behöver inte röras om med jämna mellanrum.

Du kan värma upp såväl färdiga portioner (kött, grönsaker, potatis) som enskilda livsmedel.

Tillagningskärl

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

Tid

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

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

Fuktighet

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

Tips

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

Livsmedlen behöver inte täckas över vid uppvärmning.

Inställningar

Special  | Uppvärmning eller

Tillagningsfunktioner  | Kombifunktion  | Kombifunktion+ Varmluft plus 

Temperatur: se tabell

Fuktighet: se tabell

Tid: se tabell

Specialprogram

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


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

🌡️ Temperatur/💧 Fuktighet/🕒 Tid

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

Upptining

Upptining går mycket snabbare i ångugnen än i rumstemperatur.

 Infektionsrisk på grund av bakteriebildning.

Bakterier, till exempel salmonella kan leda till allvarliga matförgiftningar.

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

Använd ingen upptiningsvätska.

Fortsätt att arbeta med maten direkt efter upptiningen.

Temperatur

Den optimala upptiningstemperaturen är 60 °C.

Undantag: Köttfärs och vilt 50 °C

Att göra före och efter tillagning

Ta ut maten ur förpackningen före upptining.

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

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

Tillagningskärl

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

Livsmedel som inte droppar kan tinas i ett ohålat tillagningskärl.

Tips

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

Inställningar

Special  | Upptining eller

Tillagningsfunktioner  | Ångkokning 

Temperatur: se tabell

Upptiningstid: se tabell

Utjämningsstid: se tabell

Specialprogram

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

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

Specialprogram

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

🌡️ temperatur, 🕒 upptiningstid, ⌚ utjämningsstid

Specialprogram

Mix & Match

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

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

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

Tips! Vi rekommenderar att Miele-appen används för specialprogrammet Mix & Match. Med Miele-appen kan du interaktivt sätta ihop din matportion och överföra programinställningarna till din ångugn.

För denna funktion måste du koppla upp din ångugn med wifi-nätverket. För instruktioner om hur du gör detta, se avsnittet "Första gången produkten används – Miele@home".

Om du inte använder Miele-appen kan du läsa följande anvisningar och sammanställa din matportion med hjälp av tillagningstabellerna.

Tillagningskärl

Använd:

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

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

Plastbehållare för färdiga maträtter är inte tillräckligt värmetåliga.

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

Anvisningar för portionsuppvärmning

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

Anvisningar för tillagning av portioner

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

Sätta ihop en tallriksportion med olika delar

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

Vi rekommenderar att du gör så här:

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

Specialprogram

Anvisningar för tillagningstabellerna

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

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

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

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

Använda specialfunktionen Mix & Match

Livsmedlen behöver inte täckas över vid tillagning.

- Förbered maten om det behövs.
- Välj Special | Mix & Match.
- Om du tillreder redan **tillagade** livsmedel så väljer du Uppvärmning skonsamt eller Uppvärmning krispigt.
- Om du tillreder **färska** eller bara lätt tillagade livsmedel så väljer du Tillagning skonsamt eller Tillagning krispigt.
- Ändra inställningen för bryningen om det behövs.
- Bekräfta med *OK*.
- Skjut in gallret med det som ska tillagas på falshöjd 2.
- Bekräfta med *OK*.

Nu kan du starta tillagningen direkt eller med fördröjning.

- Om portionen mat inte är tillagad enligt dina önskemål när programmet är avslutat så väljer du Förlängd tillagning.

Värma livsmedel med specialfunktionen "Uppvärmning krispig"

| Livsmedel | Inställning liggande stapel Bryning |
|--|-------------------------------------|
| Apfelstrudel, 4 cm hög, färdigbakad | ___ □ ■ □ _ |
| Ugnsbakad camembert, 75 g, färdigbakad | ___ □ ■ □ _ |
| Baguette, färdigbakad | _ □ ■ □ _ _ _ |
| Smördegsbitar, färdigbakade | _ □ ■ □ □ _ _ |
| Tofubiff ¹ , färdigtillagad | _ □ □ ■ □ _ _ |
| Småfranska, förgräddade eller färdigbakade, förvarade | _ _ □ ■ □ _ _ |
| Ostburgare, tillagad | _ _ □ ■ _ _ _ |
| Chili con Carne ¹ , 2 cm hög, färdigtillagad | _ _ _ □ ■ □ _ |
| Ciabattini, förgräddade eller färdigbakade, förvarade | _ _ _ ■ □ _ _ |
| Flammkuchen (tunn pizza), färdiggräddad | _ □ ■ □ _ _ _ |
| Köttstrimlor ¹ , förkokade eller tillagade | □ □ ■ □ □ _ _ |
| Frikadeller ¹ (fläskkött), 60 g, tillagade | _ _ _ □ ■ □ _ |
| Vårulle, 100 g, färdiggräddad | _ _ _ _ □ ■ □ |
| Kaiserschmarrn (österrikisk pannkaka) ¹ , djupfryst, upptinad | _ □ □ ■ □ □ _ |
| Potatis, fast, i skivor, färdigkokt | _ _ □ ■ □ _ _ |
| Potatispiroger, färdiggräddade | _ _ □ □ ■ □ _ |
| Lasagne ¹ , 3 cm hög, färdigtillagad | _ _ _ ■ □ _ _ |
| Pastagrätäng ¹ , 4,5 cm hög, färdigtillagad | _ _ _ □ ■ _ _ |
| Pannkaka ¹ | _ _ □ ■ □ _ _ |
| Pizza, färdiggräddad | □ □ ■ □ □ □ _ |
| Paj, 3,5 cm hög, färdiggräddad | _ _ _ _ □ ■ □ |
| Raggmunk ¹ , färdigtillagad | _ _ _ ■ □ _ _ |
| Potatisrösti, färdiggräddade | _ _ □ ■ □ _ _ |
| Schnitzel, färdigtillagad | _ _ □ ■ □ □ _ |

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

Specialprogram

Tillaga livsmedel med specialfunktionen "Tillagning krispig"

| Livsmedel | Anvisningar för tillredning | Inställning liggande stapel bryning |
|--|--------------------------------|-------------------------------------|
| Kött¹ | | |
| Bratwurst, 100 g, kokt | skuren | ___ _ _ _ □ ■ □ |
| Frikadeller, 60 g, 2,5 cm höga | Köttfärs, kryddad | ___ _ _ _ □ ■ □ |
| Kycklingbröst, 3 cm högt, rått | naturligt, kryddat | __ □ □ ■ _ _ _ |
| Kycklinglår, rått | marinerad | ___ _ □ □ □ ■ |
| Kalvryggbiff, 2,5 cm hög, rå | marinerad, med sås | ■ _ _ _ _ _ |
| Fläskkotlett, 3,5 cm hög, rå | – | __ □ ■ □ □ □ |
| Lammkotlett, 2 cm hög, hög | marinerad | □ ■ □ □ _ _ _ |
| Nötstek, 3 cm hög, rå | marinerad | _ □ ■ □ _ _ _ |
| Fläskfilé, 4 cm hög, rå | baconlindad, salt, peppar | □ □ ■ □ _ _ _ |
| Fläskkotlett, 1,5 cm hög, rå | panerad, lätt inoljad | ___ _ _ _ ■ |
| Fisk¹ | | |
| Hälleflundrakotlett, 3 cm hög, rå | marinerad | □ ■ _ _ _ _ |
| Torskfilé, 3,5 cm hög, rå | marinerad | ■ □ □ _ _ _ |
| Laxfilé, 3 cm hög, rå | kryddad | □ □ ■ □ □ _ _ |
| Sejfilé, 3 cm hög, rå | kryddad, topping: spenat, feta | ■ □ _ _ _ _ |
| Tonfiskfilé, 3 cm hög, rå | marinerad | ___ □ _ _ _ _ |
| Spett med havskatt, 50 g tärningar, rå | marinerade, med bacon | _ □ □ □ ■ _ _ |
| Grönsaker | | |
| Aubergine, 2 cm hög, rå | marinerad | ___ _ ■ □ _ _ |
| Blomkålsbuketter, stora, råa | Salt, peppar, smörklickar | □ □ ■ □ _ _ _ |
| Broccolibuketter, stora, råa | Ostsås | □ ■ □ _ _ _ _ |
| Baconlindade gröna bönor, råa | baconlindande, kryddade | ___ ■ □ _ _ _ |
| Potatis, fast 3 mm, skivor, rå | Smör, salt eller ost | ___ _ □ □ □ ■ |
| Kålrabbi, 2 cm skivor, rå | Salt, peppar, muskot | □ □ ■ □ _ _ _ |
| Pumpa, 2 cm tärningar, rå | Salt, peppar, pumpakärnolja | ■ □ □ _ _ _ _ |
| Majskolvar, råa | Salt, smör | _ □ □ ■ □ _ _ |
| Morötter, 2 cm skivor, råa | Salt, peppar, smör | □ □ ■ □ _ _ _ |
| Paprika, stora bitar, rå | marinerad | □ □ □ ■ □ _ _ |
| Zucchini, 2 cm skivor, rå | marinerad | _ □ □ ■ □ □ _ |

Specialprogram

| Livsmedel | Anvisningar för tillredning | Inställning liggande stapel bryning |
|--|--------------------------------|---|
| Pasta & ris | | |
| Färsk pasta, tortellini, förkokt | – | <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _ |
| Lasagne, 3 cm hög, tillagad | – | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _ |
| Pastagrätäng, 2 cm hög, tillagad | – | <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ |
| Ris, naturris, tillagningstid 8 minuter, rå | Salt, 1:2 (ris:vätska) | _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ |
| Ris, förkokt ris, tillagningstid 8–12 minuter, rå | Salt, 1:1,5 (ris:vätska) | _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ |
| Ris, förkokt | – | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ |
| Pizza/paj | | |
| Ugnsbakad camembert, 25 g, djupfryst | upptinad | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ |
| Baguette, djupfryst eller förgräddad | upptinad | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ |
| Småfranska, djupfrysta eller förgräddade | upptinad | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _ |
| Ostburgare, tillagad | – | <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ |
| Baconlindade dadlar, råa | – | _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ |
| Flammkuchen (tunn pizza) rå | Lägg fram degen från kyldisken | _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ |
| Vårulle, 100 g, djupfryst | upptinad | _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ |
| Grillost, 90 g, förtillagad | – | _ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Potatispiroger, djupfrysta | upptinad | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _ |
| Gnocchi, förkokad | Smör, salt, ost | <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ |
| Raggmunk (färdig deg), rå | lätt inoljad | _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ |
| Potatispasta, förkokt | – | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ |
| Tofubiff, 80 g, färdigtillagad | – | <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ |
| Pizza, färdiggräddad | – | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _ |
| Potatisrösti, djupfryst | upptinad | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _ |
| Lökpaj, 2,5 cm hög | förgräddad | _ _ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Desserter | | |
| Kaiserschmarrn (österrikisk pannkaka), färdiglagad | – | _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ |

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

Specialprogram

Lämpliga livsmedel för specialfunktionen "Tillagning skonsamt"

| Livsmedel | Anvisning för tillredning |
|---|-----------------------------------|
| Kött¹ | |
| Bockwurst (fläskkött), 100 g, färdiglagad | – |
| Oxfiléspett, 50 g tärningar, rått | marinerade, med bacon |
| Fläskfiléspett, 50 g tärningar, rått | marinerat, med paprika och lök |
| Kycklingbröst, 3 cm högt, rått | naturligt, kryddat |
| Kalvryggbiff, 2,5 cm hög, rå | marinerad, i sås |
| Kassler, 3,5 cm hög, rå | – |
| Fisk¹ | |
| Forell, hel, 350 g, rå | kryddad, fyllning, smör, örter |
| Hälleflundrakotlett, 3 cm hög, rå | marinerad |
| Torsksfilé, 3,5 cm hög, rå | marinerad |
| Laxfilé, 3 cm hög, rå | kryddad |
| Sejfilé, 180 g | Topping: spenat och crème fraîche |
| Tonfisksfilé, 3 cm hög, rå | marinerad |
| Spett med havskatt, 50 g tärningar | marinerade, med bacon |
| Grönsaker | |
| Blomkålsbuketter, stora, råa | kryddad |
| Broccolibuketter, stora, råa | kryddade, med/utan ostsås |
| Potatis, fast, i fyra delar/i klyftor, rå | Salt |
| Kålrabbi, 2 cm skivor, rå | Salt, peppar, muskot |
| Pumpa, 1,5 cm tärningar, rå | Salt, peppar, pumpakärnolja |
| Majskolvar, råa | Salt, smör |
| Morötter, 2 cm skivor, råa | Salt, peppar, smör |
| Paprika, stora bitar, rå | marinerad |
| Brysselkål, hel, rå | Salt, peppar, muskot |
| Sparris, stänger, hela, rå | Salt, smör |
| Sötpotatis, 1,5 cm tärningar/klyftor, rå | Salt |
| Zucchini, 2 cm skivor, rå | marinerad |

| Livsmedel | Anvisning för tillredning |
|---|----------------------------|
| Pasta & ris | |
| Färsk pasta, tortellini, förkokt | sås |
| Makaroner, korta, råa | Salt, 1 : 3 (pasta:vatten) |
| Ris, basmatiris, tillagningstid 10 minuter, rå | Salt, 1:2,5 (ris:vätska) |
| Ris, naturris, tillagningstid 8 minuter, rå | Salt, 1:2 (ris:vätska) |
| Ris, förkokt ris, tillagningstid 8–12 minuter, rå | Salt, 1:2 (ris:vätska) |
| Ris, rundkornigt, färdigtillagad | – |
| Soppnudlar, råa | täckta med buljong |
| Pizza/paj | |
| Gnocchi, förkokad | Salt, smör |
| Potatismos, färdigtillagad | – |
| Potatispasta, förkokt | Salt, smör |

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

Specialprogram

Tillagning meny – automatisk

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

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

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

Funktionerna Klar kl. och Start kl. visas inte på meny tillagning.

Använda specialprogram Tillagning meny

■ Välj Special  | Tillagning meny.

■ Välj önskat livsmedel.

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

■ Välj de önskade värdena och bekräfta med OK.

■ Välj Tillsatt livsmedel.

■ Välj önskat livsmedel och gör som för det första livsmedlet.

■ Upprepa förloppet för det tredje livsmedlet om det behövs.

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

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

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

Detta förlopp upprepas vid behov för det tredje livsmedlet.

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

Konservering

Använd endast färska livsmedel som inte är skadade eller dåliga.

Glasburkar

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

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

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

Frukt

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

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

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

Grönsaker

Skölj, rensa och skär grönsakerna i mindre bitar.

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

Doseringsmängd

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

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

Kött och korv

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

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

Tips

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

Konservera livsmedel

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

Inställningar

Special  | Konservering eller

Tillagningsfunktioner  | Ångkokning 

Temperatur: se tabell

Konserveringstid: se tabell

Specialprogram

De tillagningstider som anges i tabellen är riktvärden.

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

🌡️ temperatur, ⌚ konserveringstid

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

Konservera kakor

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

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




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

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



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

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

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


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

🌡️ Temperatur, ΔΔ Fuktighet, 🕒 Konserveringstid

 Över- och undervärme,  Kombatillagning + Över- och undervärme

Specialprogram


Torkning




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

Bananer, ananas och kantareller är inte lämpliga att torka.

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

Inställningar

Special  | Torkning
Temperatur: se tabell
Torktid: se tabell
eller

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

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

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

🌡️ Temperatur, 🕒 torktid (timmar)

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

Saftning

Du kan safta både mjuk och medelhård frukt i ångugnen.

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

Förberedelse

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

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

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

Tips

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

Safta frukt

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

Inställningar

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tid: 40–70 minuter

Specialprogram

Förvälla

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

Grönsaker som förvälls innan de tillagas behåller färgen bättre.

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

Inställningar

Special  | Förvälla

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Blancheringstid: 1 minut

Desinfektera porslin

Porslin och nappflaskor som desinfekteras i ångugnen är bakteriefria efter programmet. Kontrollera alltid i förväg med hjälp av tillverkarens anvisningar att alla komponenter är temperatur- (till 100 °C) och ångtåliga.

Ta isär alla nappflaskornas delar. Sätt ihop alla delar igen först när de är helt torra. Detta är förutsättningen för att det inte ska bildas bakterier.

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

Inställningar

Special  | Desinfektera porslin

Tid: 1 minut till 10 timmar

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning 


Temperatur: 100 °C


Tid: 15 minuter

Värma porslin

Om du förvärmer porslinet så håller maten sig varm längre.

Använd värmebeständigt porslin.

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

 Risk för skador på grund av varma ytor.


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

Använd grythandskar när du tar ut porslinet.

Varmhållning

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

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

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

Specialprogram

Jäsa vetedeg

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

Inställningar

Special  | Jäsa vetedeg

eller

Tillagningsfunktioner | Kombifunktion  | Kombifunktion+ Varmluft plus 

Temperatur: 30 °C

Fuktighet: 100 %

Tid: enligt receptet

Värma fuktiga handdukar

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

Inställningar

Automatikprogram  | Special | Värma fuktiga handdukar

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning 

Temperatur: 70 °C

Tillagningstid: 2 minuter

Smälta gelatin

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

Inställningar

Automatikprogram  | Special | Smälta gelatin

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning 

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: 1 minut

Gör honungen flytande

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

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

Inställningar

Automatikprogram Auto | Special | Göra honung flytande

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 60 °C

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

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

Tillagningsfunktioner | Kombifunktion | Kombifunktion över-/undervärme

Temperatur: 37 °C

Fuktighet: 100 %

Tid: tills honungen ger ett visuellt homogent intryck

Smälta choklad

Du kan smälta alla typer av choklad i ångugnen.

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

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

Inställningar

Automatikprogram Auto | Special | Smälta choklad

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 65 °C

Tillagningstid: 20 minuter

Specialprogram

Ånga lök

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

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

Inställningar

Automatikprogram Auto | Special | Ånga lök eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 4 minuter

Konservera äpplen

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

Inställningar

Automatikprogram Auto | Frukt | Äpplen | Hel eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 50 °C

Konserveringstid: 5 minuter

Tillaga ägggrätter

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

Inställningar

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 4 minuter

Fruktmarmelad

Använd endast färska livsmedel som inte är skadade eller dåliga.

Glasburkar

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

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

Förbereda frukt och bär

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

Ta bort stjälkar och kärnor.

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

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

Göra frukt-marmelad

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

Inställningar

Tillagningsfunktioner | Kombifunktion | Kombifunktion+ Varmluft plus

Temperatur: 150 °C

Fuktighet: 0 %

Tid: 35–45 minuter

Specialprogram

Skålla livsmedel

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

Inställningar

Tillagningsfunktioner | Grill stor

Nivå: 3

Tid: se tabell

| Livsmedel | ⌚ [min] |
|-----------|---------|
| Paprika | 10 |
| Tomater | 7 |

⌚Tid

Inställningar

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tid: se tabell

| Livsmedel | ⌚ [min] |
|------------|---------|
| Aprikoser | 1 |
| Mandlar | 1 |
| Nektariner | 1 |
| Paprika | 4 |
| Persikor | 1 |
| Tomater | 1 |

⌚ Tid

Tillreda yoghurt

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

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

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

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

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

Yoghurten och mjölken måste ha samma fetthalt.

Glasburkarna får inte flyttas eller skakas medan yoghurten tjocknar.

Efter tillredningen måste yoghurten direkt in i kylskåpet.

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

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

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

Inställningar

Automatikprogram Auto | Special | Göra yoghurt

eller

Tillagningsfunktioner | Ångkokning

Temperatur: 40 °C

Tid: 5:00 timmar

Möjliga orsaker till mindre bra resultat

Yoghurten är inte fast:

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

Det har bildats vätska:

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

Yoghurten är grymig:

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

Automatikprogram

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

Kategorier

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

Använda automatikprogram

- Välj Automatikprogram **Auto**.

Urvalslistan visas.

- Välj önskad kategori.

De automatikprogrammen som kan väljas i den valda kategorin visas.

- Välj önskat automatikprogram.

- Följ anvisningarna i displayen.

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

För automatikprogrammen är kärntemperaturerna redan programmerade.

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

Anvisningar för användning

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

ga åtgärder, till exempel insättning av mat eller kompletterande av ingredienser kan visas via detta menyalternativ. Under tillagningen kan du se de olika åtgärderna via **i** Information.

- När du ställer in maten i det varma tillagningsutrymmet ska du vara försiktig när du öppnar luckan. Het ånga kan strömma ut. Backa lite och vänta tills ångan försvunnit. Se till att du inte kommer i kontakt med het ånga eller tillagningsutrymmets heta väggar. Risk för skållning och brännskador.
- Om maten ännu inte tillagats som önskat vid slutet av ett automatikprogram ska du välja Förlängd tillagning eller Förlängd baktid.
- Automatikprogram kan också sparas som Egna program.

Sökning

(Beroende på språk)

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

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

Du är i huvudmenyn.

- Välj Automatikprogram **Auto**.

Urvalslistan med kategorierna visas.

- Välj Sökning.

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

Längst ner i displayen visas antal träffar.

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

- Välj XX träffar.

Kategorierna och automatikprogrammen som hittas visas.

- Välj önskat automatikprogram eller kategori och sedan önskat automatikprogram.

Automatikprogrammet startar.

- Följ anvisningarna i displayen.

MyMiele

Under MyMiele  kan du spara program som du använder ofta.

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

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

Lägga till genvägar

Du kan lägga till upp till 20 genvägar.

■ Välj MyMiele .


■ Välj Lägg till text.

Du kan välja undermenyer från följande rubriker:

- Funktioner

- Automatikprogram Auto

- Specialprogram 

- Egna program 

- Skötsel 

■ Bekräfta med *OK*.

I listan visas den underliggande punkten med tillhörande symbol.

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

Radera genvägar

■ Välj MyMiele .

■ Tryck så länge på den genväg som du vill radera så länge tills kontextmenyn visas.

■ Välj Radera program.

Genvägen raderas från listan.

Flytta genväg

■ Välj MyMiele .

■ Tryck så länge på den genväg som du vill flytta så länge tills kontextmenyn visas.

■ Välj flytta.

En orange ram visas runt texten.

■ Flytta genvägen.

Genvägen är nu i vald position.

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

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


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

Andra sätt att skapa egna program:

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

Skriv sedan in ett programnamn.

Skapa egna program

- Välj Egna program .

- Välj Skapa program.

Nu kan du bestämma inställningar för det första tillagningssteget.

Följ anvisningarna i displayen:

- Välj och bekräfta önskade inställningar.

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

Alla inställningar för det första tillagningssteget är nu gjorda.

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

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

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

- När alla tillagningssteg är fastlagda så väljer du Spara.
- Knappa in programnamnet med hjälp av knappatsen.

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

- När du har angett programnamnet så väljer du Spara.


I displayen visas en bekräftelse om att ditt programnamn sparats.

- Bekräfta med OK.

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

Egna program


Starta egna program

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

Beroende på programinställningarna visas följande meny punkter:

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


Programmet startar direkt eller vid den valda tidpunkten.

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

- När programmet är färdigt väljer du Stäng.

Ändra tillagningssteg

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


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

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

- Bekräfta med OK.

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

Ändra namn på egna program

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

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


- När du har ändrat programnamnet så väljer du Spara.

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

- Bekräfta med OK.

Programmet döps om.


Radera egna program

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

Programmet raderas.

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

Flytta egna program

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

En orange ram visas runt texten.

- Flytta programmet.

Programmet står nu i vald position.

Bakning

Skonsam behandling av livsmedel rekommenderas av hälsoskäl.

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

Anvisningar för bakning

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

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

- Djupfrysta produkter som pommes frites, krocketter och liknande kan tillagas på universalplåten. Vänd djupfrysta produkter flera gånger vid tillagning.
- Grädda på max två falshöjder samtidigt. Grädda endast på en falshöjd när du gräddar fuktiga mjuka kakor som till exempel plummonkaka.

Använda bakplåtspapper

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

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

Tips för bakning

- Använd helst mörka bakformar när du bakar. 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 medeltemperaturen som rekommenderas av tillverkaren vid gräddning av djupfrysta produkter som pommes frites, kroketter, mjuka kakor, pizza och baguetter.
- Om ett tidsområde är angivet för tillagningstiden ska man i regel prova om maten är klar efter den kortare tiden. Stick ner en träpinne i degen för att göra detta. Om ingen fuktig deg fastnar på träpinnen är bakningen klar.




Anvisningar till funktionerna

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

Kombifunktion

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

Du kan välja mellan olika uppvärmningstyper:

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

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

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

Bakning


Automatikprogram

Följ anvisningarna i displayen.

Varmluft plus

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

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

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

Över-och undervärme

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

Använd bara en falshöjd. Om du bakar mjuka kakor så använder du falshöjd 2.

Intensivbakning

Använd den här funktionen för gräddning av kakor med fuktig garnering/fyllning, pizza, paj och liknande. Skjut in det som ska tillagas på första falshöjden.

Undervärme

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

Övervärme

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

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

Mjuka kakor special

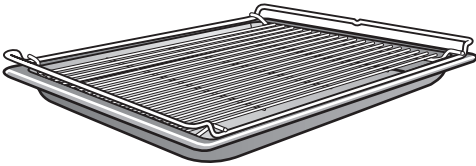
Använd denna funktion för gräddning av kaksmet och djupfrysta bakverk.

Eco-varmluft

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

Anvisningar för stekning

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




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




Anvisningar till funktionerna

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

Kombifunktion

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

Du kan välja mellan olika uppvärmningstyper:

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

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

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


Stekning

Automatikprogram

Följ anvisningarna i displayen.


Varmluft plus


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

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

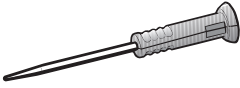
Över-och undervärme

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

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

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

Stektermometer



Stektermometern möjliggör en exakt övervakning av temperaturen under tillagningen.

Så fungerar det

Stick in hela stektermometerens metallspets ända upp till handtaget i det som ska tillagas. I metallspetsen finns en temperatursensor som mäter kärntemperaturen inuti maten under tillagningen. Kärntemperaturen beror på önskad tillagningsgrad och köttstort. Den kan ställas in mellan 30 och 99 °C.

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

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

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

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









Temperatursensorn förstörs vid temperaturer över 100 °C. När stektermometern är instucken i något livsmedel förstörs den inte eftersom kärntemperaturen endast kan ställas in upp till 99 °C.

Sätt alltid tillbaka stektermometern i förvaringsfacket när du inte använder den. Låt den inte ligga kvar i ugnsutrymmet under en tillagning.

Användningsmöjligheter

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

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

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

Stekning

Viktiga anvisningar för användning

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

Stektermometerns metallspets kan gå av.

Använd inte stektermometern för att bära det som tillagas.

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

- För väldigt marmorerat, randigt kött, välj den högre kärntemperaturen i tillagningstabellerna.
- Vid användning av aluminiumfolie eller stekpåse ska stektermometern stickas genom folien ända in till köttets kärna. Du kan också låta stektermometern sitta i köttet innanför folien. Tänk på att följa anvisningarna från tillverkaren av folien.
- I mycket platt kött (till exempel fisk) kan stektermometern nästan bara sättas in vågrätt. Tillaga därför platt kött i tillagningskärl av glas eller keramik eftersom ett metalkärl stör radiosignalerna.

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

Använda stektermometer

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

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

Handtaget ska peka snett uppåt.

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

För automatikprogrammen är kärntemperaturerna redan programmerade. Följ anvisningarna i displayen.

Tillagningen är avslutad när kärntemperaturen är nådd.



Risk för skador på grund av varma ytor.

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

Använd grythandskar när du ska ta ut stektermometern.

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

Starta tillagning med stektermometer

Du kan även låta starta tillagningen vid en senare tidpunkt.


- Välj Start kl..

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

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

Stekning

Tabell med kärntemperaturer

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

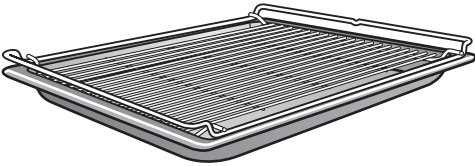
 kärntemperatur

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

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

Anvisningar för grillning

- Förvärmning krävs inte vid grillning. Ställ in maten i det kalla tillagningsutrymmet.
- Använd universalplåten med gallret på. Undantag: När du grillar på falshöjd 3 sätter du in universalplåten på en falshöjd lägre än gallret.



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

Tips för grillning

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

Grillning

Anvisningar till funktionerna

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

Stektermometerens plast kan smälta vid mycket höga temperaturer. Använd inte stektermometeren i grillfunktionerna. Förvara inte stektermometeren i tillagningsutrymmet.

Kombifunktion + Grill

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

Grill stor

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


Grill liten

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


Varmluftsgrillning

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

Anvisningar om rengöring och skötsel

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

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.

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

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

Använd bara helt vanliga rengöringsmedel som går att köpa i handeln. Använd endast rengöringsmedel för hushållsbruk. Tätningslisterna kan svälla upp annars.

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

Om du ofta lagar mat med ånga och inte använder skötselprogrammet HydroClean behöver du minst en gång per år genomföra en tillagningsprocess med en temperatur över 225 °C för att avlägsna fukt även från otillgängliga ställen i ångugnen.

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

Rengöring och skötsel

Olämpliga rengöringsmedel

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

- rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid
- kalklösande rengöringsmedel
- skurmedel i pulver eller flytande form
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel
- 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)
- rengöringsvampar för glaskeramiska ytor
- vassa metallskrapor
- stålull
- rostfria stålbollar
- punktvis rengöring med mekaniskt rengöringsmedel
- ugnrensrengöringsmedel

Rengöra fronten

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

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

PerfectClean

Ytorna på långpannan, ugnsgallret och FlexiClip-skenorna HFC 71 är

PerfectClean-förädlade. Det ger en optisk effekt som får ytan att se skimrande ut. PerfectClean-behandlade ytor har också non-stickeffekt och är enkla att rengöra.

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

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

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

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

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

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

Rengöring och skötsel

Tillagningsutrymme

Det är normalt att tillagningsutrymmet färgas gult efter en längre tids användning. Det påverkar inte teleskopskenornas funktion.

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

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

Rengöring efter tillagning med ånga

■ Ta bort:

- kondensat med en svamp eller trasa,
- lättare fettrester med en trasa, diskmedel och varmt vatten.

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

■ Torka sedan torrt i tillagningsutrymmet och på luckans insida med en trasa.

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


Rengöring efter ett stek-, grill- eller bakprogram

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

■ Rengör tillagningsutrymmet och luckans insida med en ren disksvamp, handdiskmedel och varmt vatten. Vid behov kan du använda den hårda sidan på en disksvamp när du rengör tillagningsutrymmet.

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

■ Torka sedan torrt i tillagningsutrymmet och på luckans insida med en trasa.

Tips! Rengöringen underlättas om du blöter upp smutsen några minuter med vatten och diskmedel eller om du ställer in programmet Skötsel  | Blötläggning. För hårt fastsittande smuts rekommenderar vi att du rengör tillagningsutrymmet med skötselprogrammet HydroClean (se avsnittet "Skötsel").

Rengöra bottensilen

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

Rengöra luckans tätning

Lucktätningen kan bli spröd av fettrester och kan gå sönder.

Rengör lucktätningen efter varje stek-, grill- eller bakprogram.

- Rengör lucktätningen med en ren, fuktig mikrofibertrasa utan rengöringsmedel. Du kan också rengöra med en ren disksvamp, handdiskmedel och varmt vatten.
- Torka av lucktätningen med en mjuk trasa efter varje rengöring.
- Kontrollera att lucktätningen sitter korrekt.
Tryck vid behov fast tätningen igen så att den sitter jämnt runtom.

Om luckans tätning är skadad, om den till exempel har spruckit, så måste den bytas ut. Kontakta Miele service.

Innan den är utbytt ska du inte starta någon tillagning med ånga eller rengöring med skötselprogrammet HydroClean.

Rengöra vattenbehållare och kondensvattenbehållare

Båda behållarna kan diskas i diskmaskin.

- Ta ut vattenbehållaren och kondensvattenbehållaren efter varje användning. Tryck behållarna lätt uppåt för att ta ut dem.
- Töm vattenbehållaren och kondensvattenbehållaren.

När du tar ut behållarna kan det hamna vatten i förvaringsutrymmet för dessa.

- Torka ur förvaringsutrymmet vid behov.
- Diska behållarna för hand eller i diskmaskinen.
- Torka av behållarna med en trasa för att undvika kalkrester.

Rengöring och skötsel

Tillbehör

Rengöra universalplåt och ugnsgaller

Universalplåten och ugnsgallret är PerfectClean-förädlade.

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

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

Rengöra tillagningskäril och stektermometer

Tillagningskärilen och stektermometern kan diskas i diskmaskin.

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


Rengöra ugnstegar

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

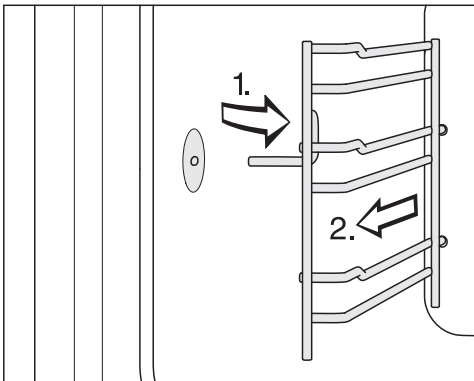
Men om du vill montera ur bara skenor innan så följer du anvisningarna i avsnittet "Översikt – Montera och ta loss FlexiClip-teleskopskenor".

Ytorna på FlexiClip-skenorna HFC 71 är PerfectClean-förädlade.

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

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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



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

- Ta bort:

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

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

- Torka sedan av ugnstegarna med en trasa.

Återmonteringen sker i omvänd ordning.


- Montera noggrant in ugnstegarna igen.

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

Rengöring och skötsel

Fälla ner värmeelementet för övervärme och grill

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

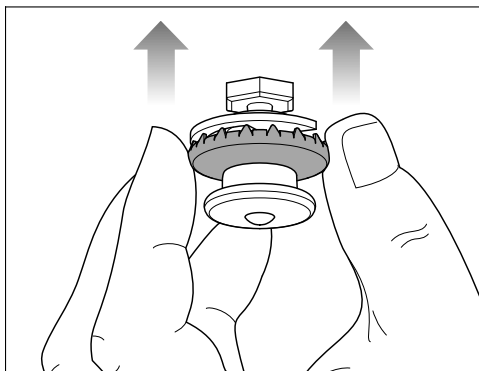
 Risk för skador på grund av varma ytor.

Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på tillagningsutrym- met, ugnstegarna och tillbehören.

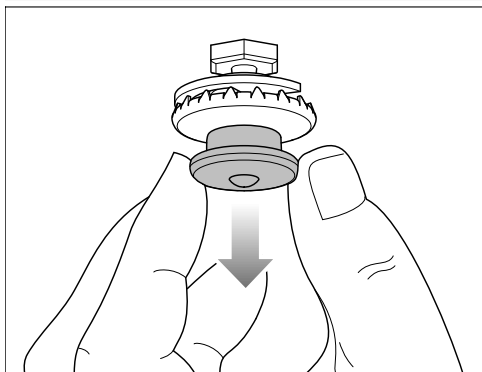
Låt värmeelementen, tillagningsut- rymmet och tillbehöret svalna av innan du rengör dem.

Elementet för övervärme och grill kan skadas.

Dra aldrig ner värmeelementet för övervärme och grill med våld.



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



- Dra försiktigt tryckförslutningen neråt. Värmeelementet för övervärme/grill fälls då också automatiskt ner.
- Använd en fuktig trasa eller den mjuka sidan på en disksvamp när du gör rent taket i ugnen (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Tillagningsutrymme").

Skötsel

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

Blötläggning

Svårare smuts kan blötläggas med detta skötselprogram.

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

Blötläggningen tar cirka 10 minuter.

Torkning

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

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

Torkningen tar cirka 20 minuter.

Genomspolning

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

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

Sköljningen tar cirka 10 minuter.

Avkalkning

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

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

Torka i sådana fall bort avkalkningslösningen direkt.

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


Vi rekommenderar att ångugnen avkalkas innan den spärras.

Avkalkningen tar cirka 41 minuter.


Under avkalkningen måste vattenbehållaren sköljas ur och sedan fyllas på med nytt vatten igen. Kondensvattenbehållaren måste tömmas.

Rengöring och skötsel

Genomföra avkalkning

- Ta ut alla tillbehör ur tillagningsutrymmet.
- Välj Skötsel  | Avkalkning.

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

- Fyll vattenbehållaren med ljummet vatten upp till markeringen  och tillsätt 2 Miele avkalkningstabletter.
- Vänta tills avkalkningstabletterna lösts upp.
- Skjut in vattenbehållaren.
- Bekräfta med *OK*.
- Töm kondensvattenbehållaren.
- Bekräfta med *OK*.

Resttiden visas. Avkalkningen börjar.

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

Under avkalkningen måste vattenbehållaren sköljas ur och sedan fyllas på med nytt vatten igen. Kondensvattenbehållaren måste tömmas.

- Följ anvisningarna i displayen.

När den återstående tiden är slut visas Klar och en ljudsignal hörs.

Avsluta avkalkning

- Välj Stäng.
- Ta vid behov ut vattenbehållaren och kondensvattenbehållaren och töm dem.
- Rengör och torka vattenbehållaren och kondensvattenbehållaren.
- Öppna luckan och låt tillagningsutrymmet svalna.
- Torka ur tillagningsutrymmet.
- Stäng luckan först när det är helt torrt i tillagningsutrymmet.
- Stäng av ångugnen.

HydroClean

Förutom manuell rengöring kan du även rengöra tillagningsutrymmet med skötselprogrammet HydroClean. Lukter efter tillagning av fisk men även svårborttagen smuts, exempelvis sådan som bildas vid stekning och grillning, går enkelt att ta bort med detta program.

Vi rekommenderar att du rengör ångugnen fyra gånger per år med HydroClean. Om det behövs kan du även genomföra rengöringen oftare.

För rengöringen med HydroClean ska du endast använda Miele's HydroCleaner. Detta rengöringsmedel är speciellt utvecklat för din ångugn. Andra rengöringsmedel kan skada ångugnen.

När du får din ångugn medföljer en flaska Miele HydroCleaner. Du kan beställa och köpa fler HydroCleaner-flaskor på Miele's hemsida, hos Miele's reservdelsavdelning och hos din Miele-återförsäljare.



Risk för skador på grund av rengöringsmedel.

Rengöringsmedlet HydroCleaner orsakar hudirritation och även svår ögonirritation.

Undvik kontakt med hud och ögon.

Skölj ögonen direkt med mycket vatten om de kommer i kontakt med medlet och kontakta läkare om ögonirritationen kvarstår.

Förvara HydroCleaner-rengöringsmedlet utom räckhåll för barn.

Oavsett hur smutsig ångugnen är ska alltid hela flaskan med HydroCleaner (125 ml) användas.

Mängden medel på 125 ml är anpassad till hela rengöringsprocessen och får inte ändras.

Du kan välja mellan tre olika rengöringslägen som tar olika lång tid:

- **Smutsighetsnivå 1** vid lätt, knappt synlig smuts och lukt, till exempel efter tillagning av fisk eller kål

Tid cirka 1:57 timmar

- **Smutsighetsgrad 2** vid synlig, inte hårt fastsittande smuts, till exempel pizzaost som droppat eller fruktkaka som runnit ut

Tid cirka 3:17 timmar

- **Smutsighetsnivå 3** vid hårt fastsittande smuts som bränt fast sedan en längre tid av olika livsmedel till exempel grillad kyckling

Tid cirka 4:17 timmar

Rengöring och skötsel

Rengöringsprocessen

HydroClean består av flera faser:

1. Förberedelse
2. Rengöringsfas
3. Sköljfas
4. Manuell efterrengöring
5. Torkfas

Ångugnen leder dig genom rengöringsprocessen. Som förberedelse uppmanas du till exempel att ta ut tillbehören ur tillagningsutrymmet och att fylla på rengöringsmedel genom bottensilen.

När alla förberedelser är klara startar rengöringsfasen. Luckan spärras automatiskt. Rengöringsmedlet blandas med färskvatten och sprutas genom fördelarhjulet i ugnstaket över hela tillagningsutrymmet. Denna process upprepas flera gånger.

Vid en resttid på cirka 1:20 timme börjar sköljfasen. Rester av smuts och rengöringsmedel spolats ur tillagningsutrymmet. I början och under denna fas måste vattenbehållaren fyllas på med nytt vatten flera gånger och kodensvattenbehållaren tömmas.

Den sista fasen är torkfasen. Den börjar vid en resttid på cirka 30 minuter. För att ta bort grövre smutsrester måste tillagningsutrymmet torkas ut med en fuktig trasa innan torkfasen startar.

Om du stänger av ångugnen så avbryter rengöringsprocessen. Efter återinkopplingen genomför ångugnen skölj- och torkfasen automatiskt för att avlägsna möjliga rester av rengöringsmedel. En normal användning är möjlig först i anslutning till detta (se även avsnittet "Hur du klarar av mindre fel själv", avsnitt "Meddelanden i displayen").

Förbereda och starta rengöringsprocessen

- Välj Skötsel ☉.
- Välj HydroClean.
- Välj rengöringsläge utifrån smutsighetsgrad.
- Bekräfta med *OK*.

Anvisningen Vänta visas. Rengöringen förbereds. Det kan ta några minuter. Så snart förberedelserna är avslutade, uppmanas du att ta ut tillbehören och ugnstegarna.

- Ta ut alla tillbehör ur tillagningsutrymmet.
- Ta loss ugnstegarna tillsammans med FlexiClip-skenorna (om sådana finns) (se avsnittet "Rengöra ugnstegarna").
- Bekräfta med *OK*.
- Fäll ner värmeelementet för övervärme/grill (se avsnittet "Fälla ner värmeelementet för övervärme och grill").
- Ta bort grov smuts från tillagningsutrymmet och under bottensilen. Se till att det inte kommer in smuts i vattenavloppet.
- Bekräfta med *OK*.
- Se till att bottensilen är riktigt isatt.
- Töm hela innehållet i 1 flaska HydroCleaner genom bottensilen. Se till att rengöringsmedlet inte hamnar på luckglasets- eller tätningen.
- Bekräfta med *OK*.
- Stäng luckan.

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

Använd **endast färskt, kallt dricksvatten**.

- Skölj ur vattenbehållaren och fyll på upp till "max"-markeringen.
- Skjut in vattenbehållaren i sitt utrymme och bekräfta med *OK*.
- Töm kondensvattenbehållaren.
- Skjut in kondensvattenbehållaren i sitt utrymme och bekräfta med *OK*.

Rengöringsprocessen startas.

Återstående tid visas i displayen.

Luckan spärras automatiskt ett par sekunder efter start.

Tips! De ungefärliga tidpunkterna för kommande åtgärder, till exempel fylla på färskvatten, kan du se via **i** Information.

I början och under sköljfasen måste vattenbehållaren fyllas på med nytt vatten tre gånger och kondensvattenbehållaren tömmas.

- Följ anvisningarna i displayen.

Innan torkfasen börjar öppnas luckan igen och du uppmanas att torka ur tillagningsutrymmet och luckans insida med en fuktig trasa:

- Rengör tillagningsutrymmet (även under bottensilen) och luckans insida grundligt med en ren, fuktig mikrofibertrasa eller disksvamp.
- Bekräfta med *OK*.
- För att säkerställa att ångugnen fungerar optimalt ska du kontrollera uppsamlingsrännan och ta bort vattnet vid behov.

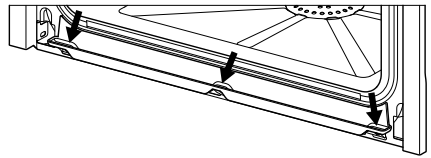
 Skador på grund av vatten som rinner ut.

Vatten som rinner ut kan skada omgivande skåp och golv.

Om det finns vatten i uppsamlingsrännan ska du kontrollera att lucktätningen sitter korrekt.

Tryck vid behov fast tätningen igen så att den sitter jämnt runtom.

Under mycket ogynnsamma villkor kan det hända att det har samlats vatten upp till platåns höjd i uppsamlingsrännan:



Då måste du kontakta Miele service.


- Fäll upp värmeelementet för övervärme/grill (se avsnittet "Fälla ner värmeelementet för övervärme och grill").
- Montera in ugnstegarna (se avsnittet "Rengöra ugnstegarna").
- Sätt in tillbehöret i tillagningsutrymmet.
- Bekräfta med *OK*.
- Stäng luckan.
- Skölj ur kondensvattenbehållaren.
- Skjut in kondensvattenbehållaren i sitt utrymme och bekräfta med *OK*.

När den återstående tiden är slut visas Klar och en ljudsignal hörs.

Rengöring och skötsel

Avsluta rengöringsprocessen

- Välj Stäng.
- Stäng av ångugnen.

 Risk för skador på grund av varma ytor.

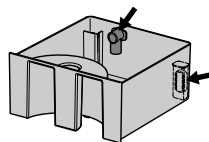
Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören. Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehören svalna innan du tar bort eventuella rester och kalkavlagringar.

- När tillagningsutrymmet har svalnat tar du bort eventuella kvarvarande rester från luckans insida, uppsamlingsrännan och lucktätningen med en ren, fuktig mikrofibertrasa eller disk-svamp.

Tips! Missfärgningar och kalkavlagringar i tillagningsutrymmet kan tas bort med en utspädd ättiklösning eller DGClean (se avsnittet "Extra tillbehör"). Torka sedan med rent vatten.

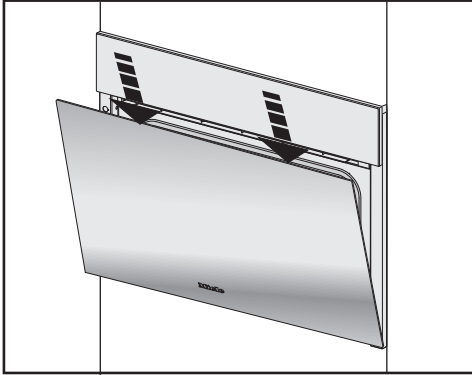
- Torka sedan torrt i tillagningsutrymmet och på luckans insida med en trasa.
- Stäng luckan först när det är helt torrt i tillagningsutrymmet.

Vi rekommenderar att du rengör kondensvattenbehållaren för hand eller i diskmaskinen före nästa tillagning (se avsnittet "Rengöra vattenbehållare och kondensvattenbehållare"). Kontrollera nu att avloppsstosen sitter korrekt och att flottörbrytaren är lätt rörlig:



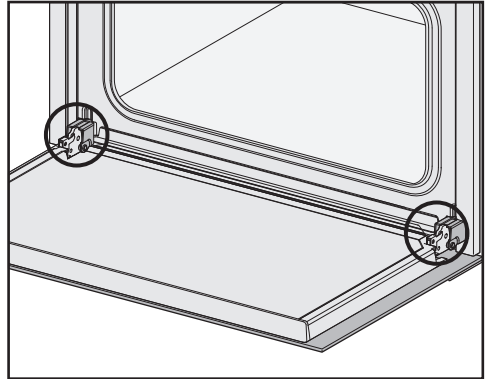
Montera bort ugnsluckan

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

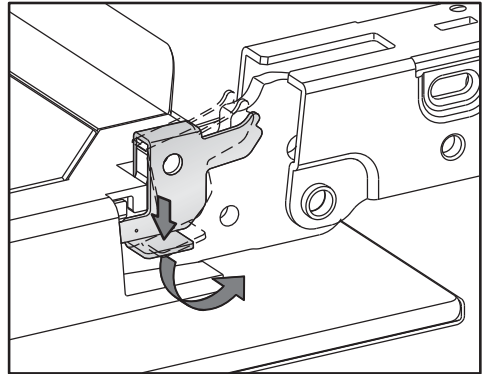


- Tryck luckans övre kant en gång kort neråt med båda händerna.

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



- Öppna luckan helt.



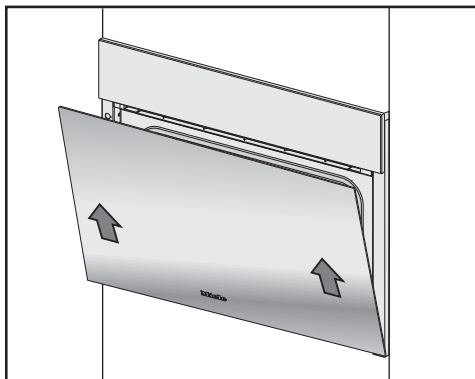
- För att spärra upp luckan så vrider du spärrarna så att de står snett på båda gångjärnen ända tills det tar stopp.

Ångugnen skadas om du demonterar luckan på fel sätt.

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

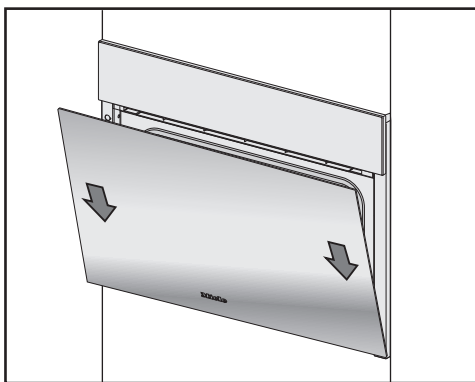
- Stäng luckan helt.

Rengöring och skötsel



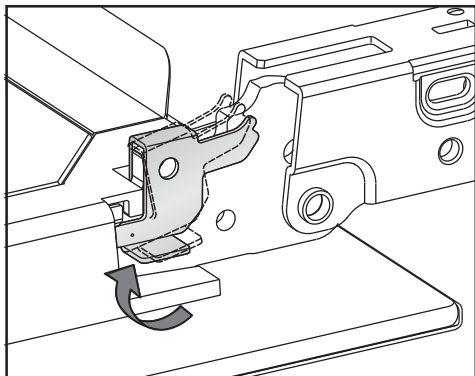
- Fatta tag i luckan från sidan och dra den snett uppåt och av från hållarna. Se till att ugnsluckan inte faller åt sidan.
- Lägg luckan på avställningsytan du har förberett.

Montera in ugnsluckan



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

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



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

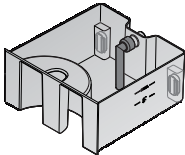
Hur du klarar av mindre fel själv

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

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

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

Meddelanden i displayen

| Problem | Orsak och åtgärd |
|------------|---|
| F10 | Insugningsslangen är inte korrekt fastsatt i vattenbehållaren, sitter inte lodrätt eller saknas. ■ Korrigera insugningsslangens position:  |
| F11 F20 | Avloppsslangarna igensatta. ■ Avkalka ångugnen (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Skötsel"). ■ Om felmeddelandet visas igen, kontakta Miele service. |
| F32 | Lucklåset för rengöringen med HydroClean låses inte. ■ Stäng av ångugnen och sätt sedan på den igen. ■ Om felmeddelandet visas igen, kontakta Miele service. |
| F55 | Den maximala driftstiden för en funktion har överskridits och säkerhetsavstängningen har aktiverats. ■ Stäng av ångugnen och sätt sedan på den igen. Ångugnen kan användas på en gång igen. |
| F138 | Ångugnen är otät. Vatten har runnit till bottenplåten. ■ Stäng av ångugnen och sätt sedan på den igen. ■ Om felmeddelandet visas igen, kontakta Miele service. |


Hur du klarar av mindre fel själv

| Problem | Orsak och åtgärd |
|--|--|
| F196 | <p>Ett fel har uppstått.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Stäng av ångugnen och sätt sedan på den igen. <p>Bottnesilen i tillagningsutrymmets botten är inte korrekt isatt.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Stäng av ångugnen.■ Sätt i bottensilen korrekt.■ Sätt på ångugnen igen.■ Om felmeddelandet visas igen, kontakta Miele service. |
| Efter inkoppling visas meddelandet "Hydro-Clean" fortsätter. | <p>Rengöringsprocessen avbryts vid strömavbrott eller om ångugnen stängs av.</p> <p>Efter återinkopplingen genomför ångugnen skölj- och torkfasen automatiskt för att avlägsna möjliga rester av rengöringsmedel. Denna process tar cirka 1:30 timme. Efter ett avbrott under torkfasen tar processen cirka 30 minuter.</p> <p>En normal användning av ångugnen är möjlig först i anslutning till detta.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Följ anvisningarna i displayen. <p>Observera att rengöringsresultatet inte blir optimalt.</p> |
| I displayen visas ett meddelande som inte finns med i denna tabell. | <p>Ett fel i elektroniken har uppstått.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Bryt strömmen till ångugnen under cirka 1 minut.■ Om problemet kvarstår när du kopplar på strömmen igen så kontakta Miele service. |

Oväntat beteende

| Problem | Orsak och åtgärd |
|---|---|
| Tillagningsutrymmet blir inte varmt. | <p>Demoläget är aktiverat. Ångugnen kan visserligen användas men belysningen fungerar inte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Avaktivera demoläget (se avsnittet "Inställningar" – "Butik"). |
| | <p>Tillagningsutrymmet har värmts upp av värmen från en underbyggd mat- och porslinsvärmare.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Öppna luckan och låt tillagningsutrymmet svalna. |
| Ångugnen växlar inte längre från uppvärmningsfas till tillagningsfas efter flytt. | <p>Vattnets sjudtemperatur har ändrats eftersom den nya uppställningsplatsen skiljer sig minst 300 höjdmeter från den gamla uppställningsplatsen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Genomför en avkalkning för att anpassa sjudtemperaturen (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Skötsel"). |
| Under drift släpps det ut ovanligt mycket ånga eller ånga vid andra ställen än normalt. | <p>Luckan är inte riktigt stängd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Stäng luckan. |
| | <p>Luckans tätning sitter inte korrekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tryck fast tätningen igen så att den sitter jämnt runtom. |
| | <p>Luckans tätning är skadad, den har till exempel spruckit.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontakta Miele service om lucktätningen behöver bytas ut. ■ Innan den är utbytt ska du inte starta någon tillagning med ånga eller rengöring med HydroClean. |
| Under rengöringen med HydroClean har det samlats vatten upp till platåns höjd i uppsamlingsrännan. | <p>Ångugnen är otät.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ta bort vattnet och genomför ändå rengöringsprocessen tills den är komplett. ■ Kontakta Miele service. |
| Funktionerna Start kl. och Klar kl. listas inte. | <p>Temperaturen i tillagningsutrymmet är för hög, till exempel vid programslut.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Öppna luckan och låt tillagningsutrymmet svalna. |
| | <p>Vid skötselprogram går det generellt inte att välja dessa funktioner.</p> |

Hur du klarar av mindre fel själv

| Problem | Orsak och åtgärd |
|---|---|
| Touchknapparna eller närhetssensorn reagerar inte. | Du har valt inställningen Display QuickTouch Av. Därför reagerar touchknapparna och närhetssensorn inte när ångugnen är avstängd. ■ När du kopplar in ångugnen så reagerar touchknapparna och närhetssensorn igen. Om du vill att touchknapparna och närhetssensorn även ska reagera när ångugnen är avstängd väljer du inställningen Display QuickTouch På. |
| | Inställningarna för närhetssensorn är avaktiverade. ■ Ändra inställningarna för närhetssensorn via Inställningar Sensorstödd användning. |
| | Närhetssensorn är defekt. ■ Kontakta Miele service. |
| | Ångugnen är inte ansluten till elnätet. ■ Kontrollera om ångugnens stickpropp sitter ordentligt i vägguttaget. ■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Ring en elektriker eller Miele service. |
| | Om inte heller displayen reagerar så har det uppstått ett problem i styrningen. ■ Tryck på knappen På/Av  tills displayen stängs av och ångugnen startas på nytt. |

Ljud

| Problem | Orsak och åtgärd |
|--|---|
| Under drift och efter att du har stängt av ångugnen kan ljud (ett slags brummande) höras. | Det här ljudet betyder inte att något är fel. Det uppstår när vatten pumpas in eller ut. |
| Det hörs fläktljud trots att ångugnen är avstängd. | Fläkten fortsätter att gå. Ångugnen har en fläkt som leder ut ångorna från tillagningsutrymmet. Fläkten fortsätter att gå när ångugnen har stängts av. Fläkten stängs av automatiskt efter en stund. |

Hur du klarar av mindre fel själv




Otillfredsställande resultat

| Problem | Orsak och åtgärd |
|--|--|
| Den mjuka kakan eller bakverket är inte färdiggräddat enligt tiden i receptet. | Den inställda temperaturen stämmer inte överens med temperaturen i receptet. ■ Ändra temperaturen. |
| | Nu har du ändrat receptet. Mer vätska eller fler ägg förlänger tillagningstiden. ■ Anpassa temperatur och/eller tillagningstid till det ändrade receptet. |
| Den mjuka kakan eller bakverket blir ojämnt gräddat. | Temperaturen var för hög. |
| | Mer än två falshöjder användes för gräddning. ■ Använd max två falshöjder för gräddning. |
| Efter rengöringen med HydroClean finns det fortfarande kvar smuts i tillagningsutrymmet. | En för låg rengöringsnivå valdes. ■ Starta om HydroClean med en högre rengöringsnivå vid behov. |
| | Tillagningsutrymmet torkades inte ur eller torkades endast på ytan innan torkfasen startade. ■ Starta om HydroClean vid behov. ■ Om en uppmaning visas i displayen så torkar du ur tillagningsutrymmet ordentligt med en fuktig trasa. |

Allmänna problem och tekniska fel

| Problem | Orsak och åtgärd |
|--|--|
| Ångugnen går inte att starta. | Säkringen har löst ut/slagit ifrån. ■ Aktivera säkringen (minsta säkring, se typskylten). |
| | Ett tekniskt fel har uppstått. ■ Bryt strömmen till ångugnen under cirka 1 minut genom att: – slå ifrån den aktuella säkringen/skruva ur smält-säkringen helt eller – stänga av jordfelsbrytaren. ■ Om ångugnen fortfarande inte kan användas efter att du slagit till/skruvat i säkringen eller aktiverat jordfelsbrytaren igen bör du kontakta en elinstallatör eller Miele service. |
| Belysningen i tillagningsutrymmet fungerar inte. | Lampan är trasig. ■ Kontakta Miele service om lampan ska bytas ut. |

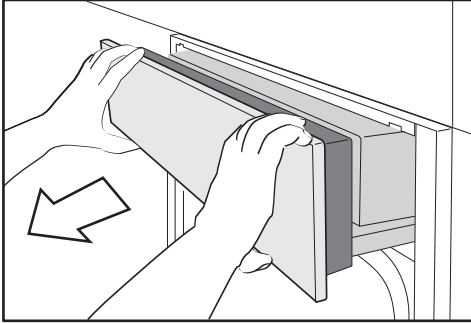
Hur du klarar av mindre fel själv

| Problem | Orsak och åtgärd |
|---|---|
| Manöverpanelen öppnas/stängs inte automatiskt, trots att du tryckt på touchknappen  flera gånger. | <p>Någonting är i vägen för manöverpanelen.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ta bort det som är i vägen. <p>Klämskyddet reagerar mycket känsligt och därför kan det hända att manöverpanelen inte öppnas eller stängs.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Öppna/stäng manöverpanelen manuellt (se slutet av avsnittet).■ Kontakta Miele service om problemet uppstår ofta. |
| Du kan inte öppna luckan med touchknappen . | <p>Du har valt inställningen Display QuickTouch Av. Därför reagerar touchknappen  inte när ångugnen är avstängd.</p> <ul style="list-style-type: none">■ 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. <p>Ett tekniskt fel har uppstått.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Om du behöver öppna luckan för att det till exempel finns mat i ångugnen, kan du öppna luckan manuellt (se i slutet av detta avsnitt).■ Kontakta Miele service om problemet kvarstår. |
| HydroCleaner (rengöringsmedel) fylldes på i vattenbehållaren. | <p>Anvisningarna i displayen ignorerades. För att uppnå perfekta rengöringsresultat har de enskilda rengöringsstegen anpassats efter varandra. Följ alltid instruktionerna i displayen (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Skötsel”).</p> <p>Om rengöringsprocessen med HydroClean inte har startats än:</p> <ul style="list-style-type: none">■ Stäng av ångugnen för att avbryta rengöringsprocessen.■ Töm vattenbehållaren och skölj ur den ordentligt.■ Starta om HydroClean. <p>Om rengöringsprocessen med HydroClean redan har genomförts:</p> <p>Under sköljfasen spolats hela systemet flera gånger med färskvatten. När rengöringsprocessen är avslutad så är alla rester av rengöringsmedel borta.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Starta om HydroClean vid behov. |

Hur du klarar av mindre fel själv

Öppna manöverpanelen manuellt

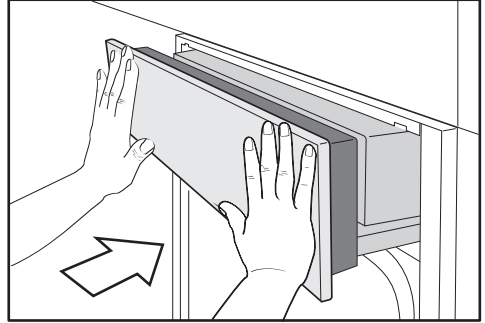
- Öppna luckan försiktigt.



- Greppa manöverpanelen uppifrån och nerifrån.
- Dra först ut manöverpanelen framåt.
- Tryck försiktigt manöverpanelen uppåt.

Stänga manöverpanelen manuellt

- Greppa manöverpanelen uppifrån och nerifrån.
- Tryck försiktigt manöverpanelen neråt.



- Skjut in manöverpanelen.

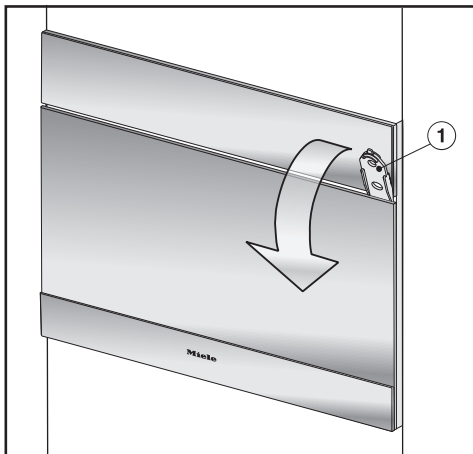
Hur du klarar av mindre fel själv

Öppna luckan manuellt

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Luckglaset kan vara varmt. Du kan bränna dig på luckglaset.
Använd grythandskar när du öppnar den varma luckan.

⚠ Risk för skador på grund av ånga.
När du öppnar luckan vid ångtillagning kan mycket ånga strömma ut. Du kan bränna dig på ångan.
Backa lite och vänta tills ångan försvunnit innan du tar ut maten.

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor och varm mat.
Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet, ugnstegarna, tillbehöret, maten och luckglaset.
Använd grytvantar när du skjuter in eller tar ut maten ur ugnen, vid annan hantering i det heta tillagningsutrymmet och när du stänger den varma luckan.



- Sätt in den medföljande öppnaren ① cirka 3 cm på höger sida i öppningen mellan luckan och manöverpanelen och dra upp luckan framåt.

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

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

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

Tillagningskärl

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

- Tillagningskärl med hål i olika storlekar
- Tillagningskärl utan hål i olika storlekar
- Ugnsplattor i olika storlekar
- Lock till ugnsplattor

Övrigt

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

Rengöringsmedel och vårdande medel

- HydroCleaner specialrengöringsmedel för rengöring av tillagningsutrymmet med skötselprogrammet HydroClean. Särskilt lämpligt för borttagning av hårt fastsittande smuts.
- DGClean specialrengöringsmedel för manuell rengöring av tillagningsutrymmet vid hårt fastsittande smuts, särskilt efter stekning.
- Avkalkningstabletter (6 stycken)
- Mikrofibertrasa för att ta bort fingeravtryck och lättare smuts

Miele service

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

Få hjälp vid eventuella störningar

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

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

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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


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

Mieles garanti

Garantitiden för produkten är två år.

Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

Säkerhetsanvisningar för inbyggnad

 Skador på grund av felaktig inbyggnad.

Ångugnen kan skadas om den byggs in fel.

Låt ångugnen endast monteras av kvalificerad specialist.

► Anslutningsdata (frekvens och spänning) på ångugnens typskylt måste absolut överensstämma med elnätets, för att undvika skador på ångugnen.

Jämför dessa data innan anslutning. Hör efter med en elektriker vid tveksamhet.

► Grenuttag eller förlängningskablar uppfyller inte den nödvändiga säkerheten (brandfara). Anslut ångugnen till elnätet.

► Se till att eluttaget fortfarande går att komma åt när ångugnen har byggts in.

► Ångugnen måste placeras så att innehållet i tillagningskärlet på den översta falshöjden är synligt. Endast på så vis kan man undvika skador om varm mat skvalpar över.

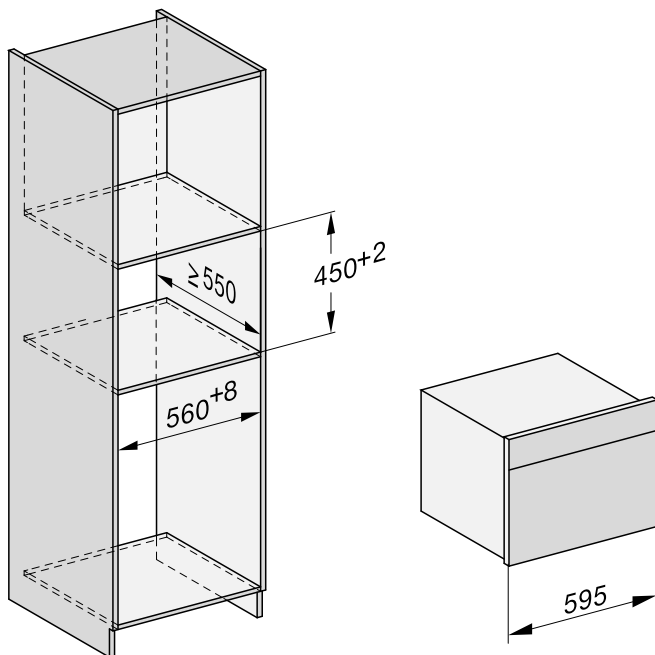
Installation

Inbyggnadsmått

Alla mått är angivna i mm.

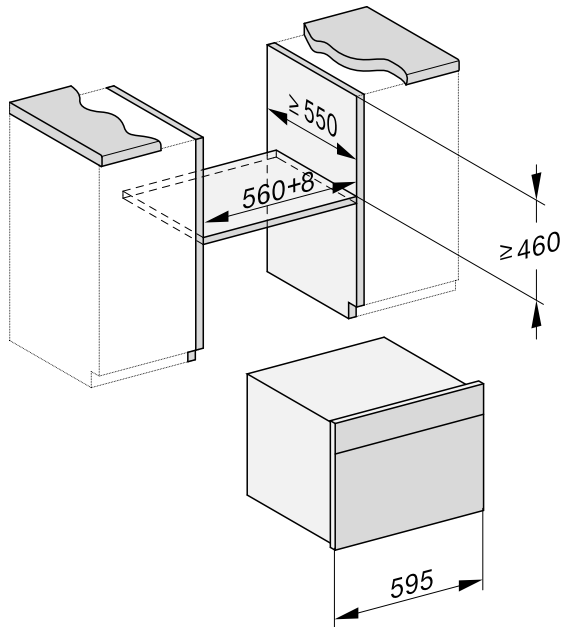
Inbyggnad i ett högskåp

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



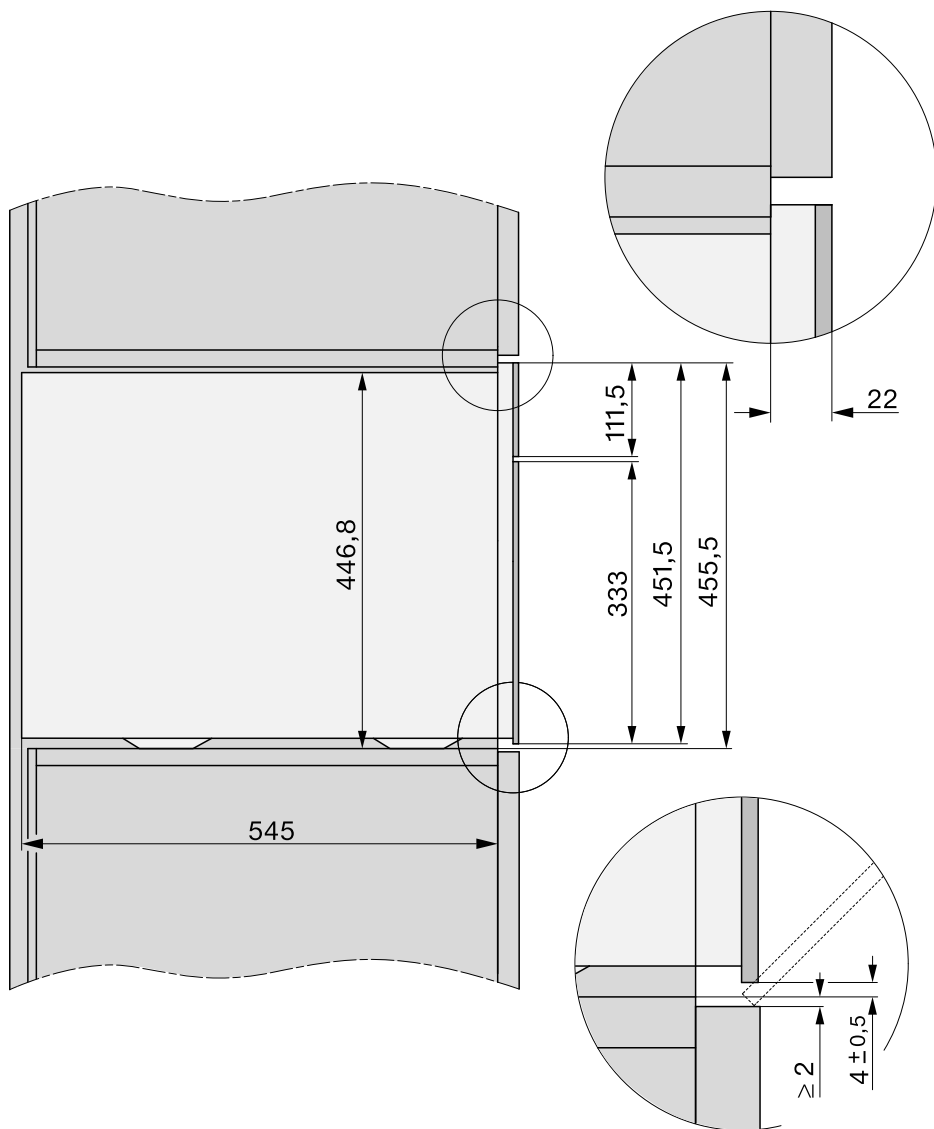
Inbyggnad i ett underskåp

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



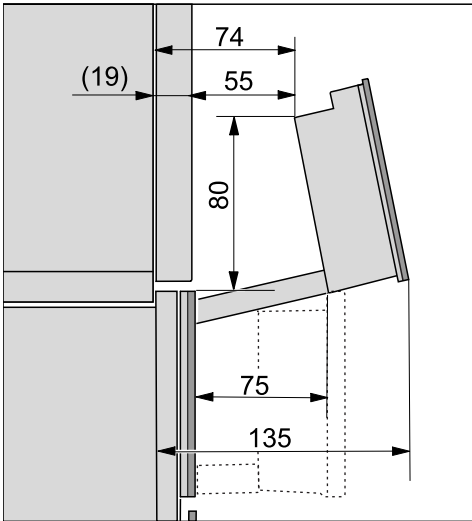
Installation

Sidovy



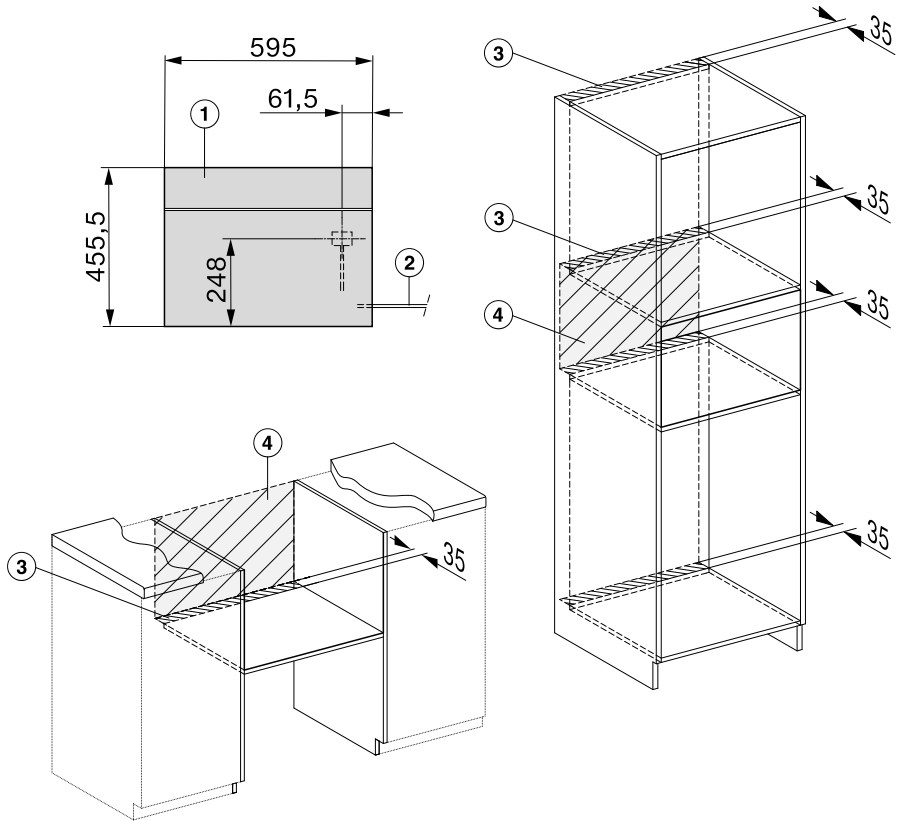
Manöverpanelens öppningsutrymme

Det får inte vara något i vägen i manöverpanelens öppningsutrymme (till exempel ett dörrhandtag) som kan skada manöverpanelen när den öppnas.



Installation

Anslutning och luftning



- ① Vy framifrån
- ② Nätanslutningskabel L = 2000 mm
- ③ Ventilationsutsnitt minst 180 cm²
- ④ Ingen anslutning i detta område

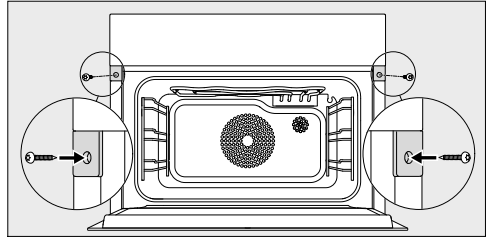
Montera ångugnen

- Anslut elsladden till ångugnen .

Bär den i ångugnens handtag som sitter på sidorna.

Det kan uppstå fel i ånggeneratorm om ångugnen inte står vågrätt.
Det får vara en avvikelse på max 2° i vågrätt läge.

- Skjut in ångugnen i inbyggnadsskåpet och rikta den.
Se till att sladden inte kläms fast eller skaver mot vassa kanter.
- Öppna luckan.
- Fäst ångugnen med de medföljande träskruvarna (3,5 x 25 mm) på sidoväggarna av skåpet.
- Anslut ångugnen till elnätet.
- Kontrollera alla ångugnens funktioner enligt bruksanvisningen.




Installation

Elanslutning

Ångugnen är som standard "anslutningsklar" för anslutning till ett godkänt jordat uttag.


Ställ upp ångugnen på så vis att vägguttaget enkelt kan kommas åt. Om det inte är möjligt, se till att det på installationsplatsen finns en avskiljningsanordning för varje pol.

 Brandfara på grund av överhettning.

Grenuttag och förlängningskablar kan leda till överbelastning på kablarna om de används med ångugnen.

Använd av säkerhetsskäl inga grenuttag eller förlängningskablar.

Elanslutningen måste utföras enligt gällande föreskrifter.

Av säkerhetsskäl rekommenderar vi användning av en jordfelsbrytare av typen  för ångugnens elektriska anslutning på uppställningsplatsen.

En skadad anslutningskabel får bara ersättas med en speciell anslutningskabel av samma modell (kan beställas hos Miele service). Av säkerhetsskäl får kabeln bara bytas av en auktoriserad specialist eller av Miele service.








Uppgifter om anslutningseffekt och säkring finns i denna bruksanvisning eller på typskylten. Jämför uppgifterna med uppgifterna för elanslutningen på uppställningsplatsen.


Hör efter med en elektriker vid tveksamhet.

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

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

Testrätter enligt EN 60350-1 (funktioner med ånga)

| Testrätter | Tillagningskärl | Mängd [g] |  ³ |  |  [°C] |  [min] |
|----------------|-----------------|-----------------|--|---|--|---|
| Ångtillförsel | | | | | | |
| Broccoli (8.1) | 1 x DGGL 12 | max | 2 |  | 100 | 3 |
| Ångfördelning | | | | | | |
| Broccoli (8.2) | 1 x DGGL 20 | 300 | 2 |  | 100 | 3 |
| Ugnskapacitet | | | | | | |
| Ärtor (8.3) | 2 x DGGL 12 | vardera 1500 | 1, 2 |  | 100 | – ² |




³ Falshöjd,  funktion,  temperatur,  tillagningstid



 Ångkokning,  Eco-ångkokning

¹ Skjut in testrätterna i ångugnen när den är kall (alltså innan själva uppvärmningsfasen börjar).

² Testet är slut när temperaturen är 85 °C på det kallaste stället.

Testrätter meny tillagning¹ (funktion ångkokning

| Testrätter | Tillagningskärl | Mängd [g] |  ^{3,2} |  [°C] | Höjd [cm] |  [min] |
|--|-----------------|-----------|--|--|-------------------------------|---|
| Potatis, fast, i fyra delar ³ | 1x DGGL 20 | 800 | 3 | 100 | – | 17 |
| Laxfilé, djupfrost, inte tinnad | 1x DGGL 20 | 4 x 150 | 1 | 100 | < 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2 | 9 10 11 |
| Broccolibuketter | 1x DGGL 20 | 600 | 2 | 100 | – | 4 |

³ falshöjd,  temperatur,  tillagningstid
















¹ För tillvägagångssätt, se avsnittet “Ångtillagning”, avsnitt “Menytillagning – manuell”.



² Skjut in långpannan på falshöjd 1.





³ Skjut in den första testrätten (potatis) i tillagningsutrymmet när det är kallt (innan själva uppvärmningsfasen börjar).

Anvisningar för testinstitut

Testrätter enligt EN 60350-1 (ugnsfunktioner)

| Testrätter | Tillbehör |  ³ |  |  [°C] |  ² [min] |  | Förvärmning |
|---|--|--|---|---|---|---|-------------|
| Glaserade kex (7.5.2) | 1 bakplåt | 2 |  | 140 | 34–36 (35) | nej | nej |
| | 2 bakplåtar | 1 |  | 140 | 39–41 (40) | nej | nej |
| | | 3 ¹ | | | 36–38 (37) | | |
| 1 bakplåt | 2 |  | 140 | 29–31 (29) | ja | ja | |
| Småmuffins (7.5.3) | 1 bakplåt | 2 |  | 150 | 34–37 (34) | ja | nej |
| | 2 bakplåtar | 1, 2 |  | 140 | 43–46 (44) | ja | nej |
| Tårtbotten (7.6.1) | 1 springform 26 cm (på ugnsgallret) | 2 |  | 160 | 30 | ja | ja |
| Äppelkaka (7.6.2) | 1 springform 20 cm (på ugnsgallret) | 2 |  | 160 | 95–105 (100) | nej | nej |
| | 2 springformar 20 cm (på ugnsgallret) | 2 |  | 160 | 85–95 (85) | ja | ja |
| Toast (industriellt bakat vitt bröd) (9.2) | Galler | 2 |  | Läge 3 | 4,5 | nej | 5,5 min. |
| Hamburgare (9.3) | Galler | 3 |  | Läge 3 | Första sidan: 10 | nej | 10 min |
| | Långpanna | 2 | | | Andra sidan: 6 | | |

³ Falskhöjd,  funktion,  temperatur/grilläge,  tillagningstid,  booster

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

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


² Värdet i parantesen anger den optimala tillagningstiden.

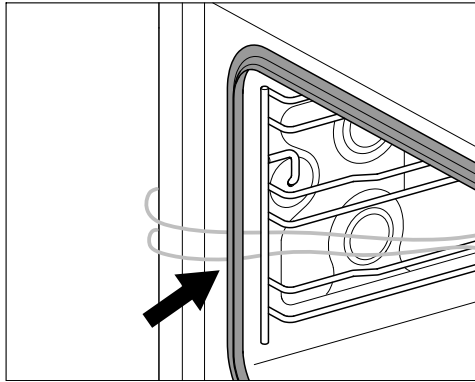
Energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1

Fastställandet av energieffektivitetsklass sker enligt EN 60350-1.

Energieffektivitetsklass: A+

Följ dessa anvisningar när du gör mätningen:

- Mätningen görs i funktionen Eco-varmluft .
- Välj inställningen Belysning | "På" i 15 sek (se avsnittet "Inställningar – Belysning").
- Välj inställningen Sensorstödd användning | Ljus på när du närmar dig | Av (se avsnittet "Inställningar – Sensorstödd användning").
- Under mätningen är bara det tillbehör som behövs för mätningen i tillagningsutrymmet. Använd inga flera eventuella tillbehör, som till exempel FlexiClip-teleskopskenor.
- För mätningen behöver du sätta in termoelementen genom lucktätningen. För detta drar du ur lucktätningen ur spåret och sticker genom den två gånger. Sätt termoelementen genom de två hålen i lucktätningen. Tryck sedan fast lucktätningen i spåret igen så att den sitter jämnt runtom.



- I nästa steg tar du ut bottensilen och häller vatten i avloppet tills vattenytan blir synlig.
- 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.

Anvisningar för testinstitut

Datablad för ugnar för hushållsbruk

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

| | |
|---|------------------|
| MIELE | |
| Modellbeteckning | DGC 7840 HCX Pro |
| Energieffektivitetsindex/kavitet ($EEI_{kavitet}$) | 81,6 |
| Energieffektivitetsklass/kavitet | |
| A+++ (effektivast) till D (minst effektiv) | A+ |
| Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet, om tillgänglig i konventionellt läge | 0,99 kWh |
| Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet i varmluftsläge | 0,61 kWh |
| Antal kaviteter | 1 |
| Värmekälla/värmekällor per kavitet | electric |
| Volym för varje kavitet | 47 l |
| Apparatens massa | 40,2 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 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 |
| Stektermometerens frekvensband | 433,2 MHz – 434,6 MHz |
| Stektermometerens maximala sändningseffekt | < 10 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 adress>/Licenses*). De där angivna ansvars- och garantibestämmelserna för licensvillkoren för öppen källkod gäller endast gentemot den aktuella rättighetshavaren.

Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser

För användning och styrning av produkten använder Miele såväl egen programvara som programvara från andra företag som inte täcks av licensvillkor för en så kallad öppen källkod. Denna programvara/dessa programvarukomponenter skyddas av upphovsrätt. Miele och tredje parts upphovsrättsliga befogenheter måste respekteras.

Dessutom finns det programvarukomponenter i denna produkt som omfattas av licensvillkor för öppen källkod. Komponenterna med öppen källkod tillsammans med tillhörande upphovsrättstexter, kopior av gällande licensvillkor och ytterligare information finns i produkten under Inställningar | Rättslig information | Licens för öppen källkod. De där angivna ansvars- och garantibestämmelserna för licensvillkoren för öppen källkod gäller endast gentemot den aktuella rättighetshavaren.

Produkten innehåller i synnerhet programvarukomponenter som är licenserade av rättighetshavaren under GNU General Public License, Version 2 eller GNU Lesser General Public License, Version 2.1. Under en period på minst 3 år efter köp resp. leverans av produkten kan Miele tillhandahålla en maskinläsbar kopia av källkoden som finns i komponenterna med öppen källkod och är licenserade under GNU General Public License, Version 2 eller GNU Lesser General Public License, Version 2.1. Källkoden tillhandahålls på en databärare (CD-ROM, DVD eller USB-minne). För att få denna källkod ska du skicka produktnamn, serienummer och inköpsdatum via e-post (info@miele.com) eller i ett brev till följande adress:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Vi hänvisar till den begränsade garantin till förmån för rättighetshavaren enligt villkoren för GNU General Public License, Version 2 och GNU Lesser General Public License, Version 2.1:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

Miele AB
Industrivägen 20, Box 1397
171 27 Solna

Tel / Serviceanmälan:
08-562 29 000

www.miele.se

Tyskland

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

DGC 7840 HCX Pro

sv-SE

M.-Nr. 12 199 940 / 02