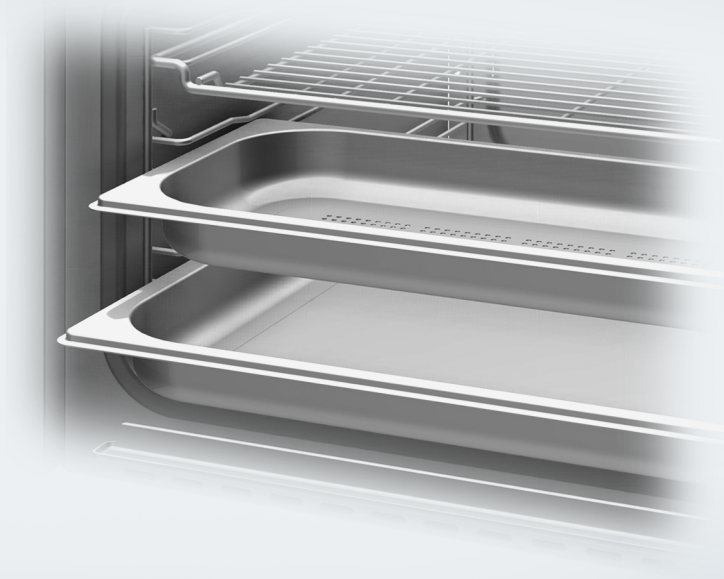


Bruks- och monteringsanvisning Ångugn



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	6
Bidra till att skona miljön	14
Översikt	15
Ångugn	15
Medföljande tillbehör	16
Manöverpanel	17
Knapp På/Av	18
Display	18
Touchknappar	18
Symboler	20
Användning	21
Välja meny punkt	21
Ändra inställning i en urvalslista	21
Ändra inställningen med en liggande stapel	21
Välja funktion	22
Ange siffror	22
Aktivera MobileStart	22
Funktionsbeskrivning	23
Vattenbehållare	23
Uppsamlingskärl	23
Temperatur	23
Tillagningstid	23
Ljud	23
Uppvärmningsfas	24
Tillagningsfas	24
Ångreducering	24
Första gången produkten används	25
Miele@home	25
Grundinställningar	26
Rengöra ångugnen första gången	27
Anpassa sjudtemperaturen	28
Inställningar	29
Översikt över inställningar	29
Öppna menyn "Inställningar"	31
Språk 	31
Tid	31
Display	32
Ljudstyrka	33

Enheter	33
Varmhållning	34
Ångreducering	34
Förvalda temperaturer	34
Vattenhårdhet	35
Säkerhet	36
Miele@home	37
Fjärrstyrning.....	38
Aktivera MobileStart	38
RemoteUpdate	38
Programversion	39
Butik	39
Fabriksinställningar.....	39
Äggklocka	40
Huvud- och undermenyer	42
Användning	43
Ändra värden och inställningar för en tillagning	44
Ändra temperatur	44
Ställa in tillagningstider	45
Ändra inställda tillagningstider	46
Radera inställda tillagningstider	46
Avbryta tillagningen	47
Avbryta tillagning	47
Viktig information och värt att veta	48
Det speciella med ångkokning	48
Tillagningskärl.....	48
Uppsamlingskärl.....	48
Falshöjd	49
Djupfrysta livsmedel	49
Temperatur	49
Tillagningstid	49
Tillaga rätter med mycket vätska	49
Egna recept	49
Ångkokning	50
Eco - Ångkokning.....	50
Anvisningar för tillagningstabellerna	50
Grönsaker	51
Fisk	54
Kött.....	57

Innehåll

Ris	59
Spannmål	60
Pasta	61
Baljväxter, torkade.....	62
Ägg	64
Frukt	65
Korv	65
Skaldjur	66
Musslor.....	67
Tillagning meny	68
Fler användningsområden	70
Uppvärmning.....	70
Upptining.....	73
Förvälla	76
Konservering	76
Desinfektera porslin	79
Jäsa vetedeg	79
Värma fuktiga handdukar	79
Smälta gelatin.....	80
Gör honungen flytande.....	80
Smälta choklad.....	80
Tillreda yoghurt.....	81
Ånga lök	82
Saftning	82
Skålla livsmedel.....	83
Konservera äpplen	83
Tillaga äggrätter.....	83
Automatikprogram	84
Använda automatikprogram	84
Anvisningar för användning.....	84
Anvisningar för testinstitut	85
Rengöring och skötsel	86
Olämpliga rengöringsmedel	87
Rengöra fronten.....	87
Rengöra tillagningsutrymmet	88
Rengöra vattenbehållaren	89
Rengöra tillbehör	89
Rengöra ugnsstegar	89
Avkalka ångugnen	90

Hur du klarar av mindre fel själv	92
Meddelanden i indikeringarna/displayen	92
Oväntat beteende.....	93
Ljud.....	94
Allmänna problem och tekniska fel	95
Extra tillbehör.....	96
Miele service	97
Få hjälp vid eventuella störningar	97
Mieles garanti	97
Installation.....	98
Säkerhetsanvisningar för inbyggnad	98
Inbyggnadsmått	99
Inbyggnad i ett högskåp.....	99
Inbyggnad i ett underskåp	100
Sidovy.....	101
Anslutning och luftning.....	102
Montera ångugn	103
Elanslutning	104
Konformitetsdeklaration.....	105
Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen ...	106

Säkerhetsanvisningar och varningar

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

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

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

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

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

Användningsområde

► Ångugnen är avsedd för användning i hushåll och i hushållsliknande miljöer.

► Ångugnen är inte avsedd att användas utomhus.

► Använd endast ångugnen för hushållsändamål, för att tina upp och värma livsmedel.

Alla andra användningsområden är inte tillåtna.

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

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

Säkerhetsanvisningar och varningar

Om det finns barn i hemmet

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

Teknisk säkerhet

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

Säkerhetsanvisningar och varningar

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

Användning

- ▶ Risk för skador på grund av varm ånga och varma ytor. Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på ångan, tillagningsutrymmet, ugnsstegarna, tillbehören och maten.
Använd grytvantar när du skjuter in eller tar ut maten ur ugnen och vid annan hantering i det heta tillagningsutrymmet.
- ▶ Risk för skador på grund av varm mat.
Du kan spilla maten när du sätter in eller tar ut tillagningskärlet. Då kan du bränna dig på maten.
Vad försiktig när du sätter in eller tar ut tillagningskärlet så att du inte spiller maten.
- ▶ Risk för skador på grund av varmt vatten.
Efter en tillagning finns det fortfarande varmt vatten i ånggeneratorn som kommer att pumpas tillbaka in i vattenbehållaren. Se till att vattenbehållaren inte välter omkull när du tar ut och skjuter in den i ångugnen.
- ▶ I slutna konservburkar uppstår ett övertryck vid konservering och uppvärmning. Det kan göra att de spricker.
Använd inte ångugnen till att konservera och värma upp konservburkar.
- ▶ Platskärl som inte är temperatur- och ångbeständigt smälter vid höga temperaturer och kan skada ugnen.
Använd bara temperatur- (upp till 100 °C) och ångbeständiga plastskärl. Beakta anvisningarna från tillverkaren av kärlet.
- ▶ Mat som förvaras i tillagningsutrymmet kan torka och fuktigheten från maten kan leda till korrosion i ångugnen. Förvara inte mat in tillagningsutrymmet och använd inte föremål som kan rosta vid tillagning.
- ▶ Risk för skador när luckan är öppen. Du kan gå in i eller snubbla över luckan. Lämna inte luckan öppen i onödan.

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Luckan tål max 8 kg. Ställ eller sätt dig inte på den öppna luckan och ställ heller inga tunga saker på den. Se till att inget kläms fast mellan luckan och ugnsutrymmet. Ångugnen kan gå sönder.
- ▶ Om du använder elektriska apparater, som exempelvis en elvisp, i närheten av ångugnen ska du se till att anslutningskabeln inte kläms i ångugnens lucka. Kabelns isolering kan skadas.

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.

Transportförpackning

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

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

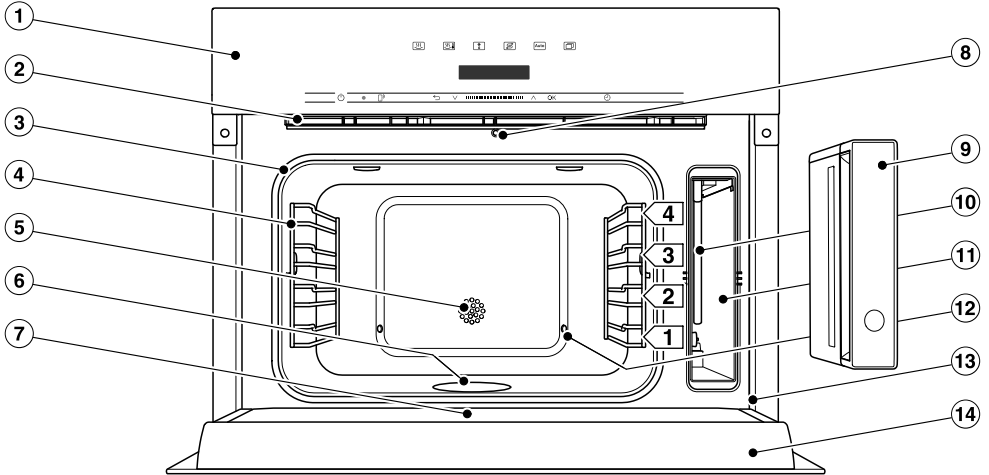
Hantering av uttjänat maskin

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



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

Ångugn



- ① Manöverpanel
- ② Ångutsläpp
- ③ Lucktätning
- ④ Ugnsstegar med 4 falshöjder
- ⑤ Temperatursensor
- ⑥ Värmeelement i botten
- ⑦ Uppsamlingsränna
- ⑧ Automatisk lucköppning för ångreducering
- ⑨ Vattenbehållare med avtagbart skvalpskydd
- ⑩ Insugningsrör
- ⑪ Utrymme för vattenbehållaren
- ⑫ Ånginsläpp
- ⑬ Frontram med typskylt
- ⑭ Lucka

Översikt

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

Typskylt

Typskylten syns på frontramen när luckan är öppen.

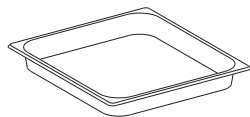
Där finns modellbeteckning, fabriktionsnummer och anslutningsdata (nätspänning/frekvens/maximalt anslutningsvärde).

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

Medföljande tillbehör

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

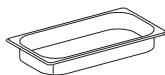
DGG 1/1-40L



1 uppsamlings-skål för uppsamling av vätska som droppar ner.

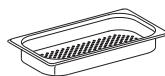
Du kan också använda uppsamlingskärlet som tillagningskär. 375 x 394 x 40 mm (BxDxH)

DGG 1/2-40L



1 ohålat tillagningskär
bruttovolym 2,2 liter/
nettovolym 1,6 liter
375 x 197 x 40 mm (B x D x H)

DGGL 1/2-40L



2 hålade tillagningskär
bruttovolym 2,2 liter /
nettovolym 1,6 liter
375 x 197 x 40 mm (B x D x H)

DMSR 1/1L



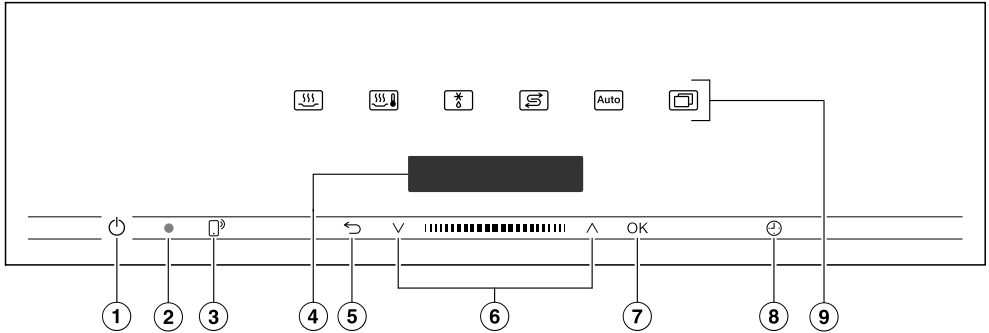
1 galler för att ställa egna tillagningskär
på

Avkalkningstabletter

För avkalkning av ångugnen.

Miele kokbok "Ångtillagning"

De bästa recepten från Miele's provkök



- ① **Nersänkt knapp På/Av**
För att starta och stänga av ångugnen
- ② **Optiskt gränssnitt**
(endast för Miele service)
- ③ **Touchknapp**
För att styra ångugnen med din mobila enhet
- ④ **Display**
Visa aktuell tid och information om användning
- ⑤ **Touchknappen**
Hoppa tillbaka stegvist och avbryta en tillagning
- ⑥ **Naveringsområde med pilknappar**
Bläddra i urvalslistorna och ändra olika värden
- ⑦ **Touchknapp OK**
Välja funktioner och för att spara inställningar
- ⑧ **Touchknapp**
Ställa in en tid för äggklockan, en tillagningstid eller en start- och sluttid för tillagningen
- ⑨ **Touchknappar**
Välja funktioner, automatikprogram och inställningar

Manöverpanel

Knapp På/Av

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

Med denna knapp startar du på och stänger av ångugnen.

Display

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

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

Touchknappar

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

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

Touchknappar ovanför displayen

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

Touchknappar nedanför displayen

Touchknapp	Funktion
	Om du vill styra ångugnen via din mobila enhet, så måste du installera systemet Miele@home, aktivera inställningen Fjärrstyrning och trycka på denna touchknapp. Då lyser denna touchknapp orange och funktionen MobileStart kan användas. Så länge som denna touchknapp lyser så kan du styra ångugnen via din mobila enhet (se kapitel "Inställningar", avsnitt "Miele@home").
	Beroende på i vilken meny du är, kommer du tillbaka till den överordnade menyn eller huvudmenyn med denna touchknapp. Om en tillagning pågår samtidigt, så avbryts den vid tryck på denna touchknapp.
	I navigeringsområdet bläddrar du med pilknapparna eller området däremellan i urvalslistorna uppåt eller neråt. Menypunkten som du vill välja visas i displayen. Värden och inställningar kan du ändra med pilknapparna eller området däremellan.
OK	Så snart ett värde, en anvisning eller en inställning som du kan bekräfta visas, så lyser touchknappen OK orange. När du väljer denna touchknapp öppnar du funktioner som till exempel äggklockan, sparar ändringar av värden eller inställningar eller bekräftar anvisningar.
	När ingen tillagning är igång, kan du med denna touchknapp när som helst ställa äggklockan (till exempel för äggkokning). Om en tillagning pågår kan du ställa in en tid för äggklockan, en tillagningstid eller en start- och sluttid för tillagningen.

Manöverpanel

Symboler

I displayen kan följande symboler visas:

Symbol	Innebörd
	Denna symbol visar ytterligare information och anvisningar för användningen. Detta informationsfönster bekräftar du med <i>OK</i> .
	Äggklocka
	Bocken markerar aktuell inställning.
	Några inställningar, som t.ex. displayens ljusstyrka eller volymen på signalerna ställs in på en liggande stapel.

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

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

Välja menypunkt

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

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

- Bekräfta valet med **OK**.

Ändra inställning i en urvalslista

Aktuell inställning är markerad med en bock **✓**.

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

- Bekräfta med **OK**.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade menyn.

Ändra inställningen med en liggande stapel

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

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

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

- Bekräfta valet med **OK**.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade menyn.

Användning

Välja funktion

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

- Tryck på touchknappen för önskad ugnsfunktion eller funktion.

Touchknappen på manöverpanelen lyser orange.

- I ugnsfunktioner och funktioner: Ställ in värden, som till exempel temperatur.
- Under Ytterligare : Bläddrar du i urvalslistorna tills önskad meny punkt visas.
- Bekräfta med OK.

Ändra funktion

Under en tillagning kan du byta till en annan funktion.

Touchknappen för den tidigare valda funktionen lyser orange.

- Tryck på touchknappen för den nya funktionen.

Den ändrade funktionen och tillhörande förprogrammerade värden visas.

Touchknappen för den ändrade funktionen lyser orange.

Bläddra under Ytterligare  i urvalslistorna tills önskad meny punkt visas.

Ange siffror

Siffror som kan ändras är markerade.

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

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

- Bekräfta med OK.

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

Aktivera MobileStart

- Tryck på touchknappen  för att aktivera MobileStart.

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

Den direkta styrningen på ångugnen går före fjärrstyrningen via appen.

Du kan använda MobileStart så länge som touchknappen  lyser.

Vattenbehållare

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

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

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

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

Uppsamlingskärl

Skjut alltid in uppsamlingskärlet på fäshöjd 1 om du ska laga mat i hållade kärl. Vätska som droppar ner kan då samlas upp och vätskan lätt tas bort.

Vid behov kan du också använda uppsamlingskärlet som tillagningskärl.

Temperatur

För vissa ugnsfunktioner finns redan ett temperaturförslag. Du kan ändra temperaturförslaget från gång till gång eller välja att ändra det permanent inom angivet område. Temperaturförslaget kan ändras i 5 °C-steg (se kapitlet "Inställningar", avsnittet "Temperaturförslag").

Tillagningstid

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

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

Ljud

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

När ångugnen är i drift, hörs fläktljud.

Funktionsbeskrivning

Uppvärmningsfas

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

Vid ångkokning beror tiden för uppvärmningsfasen på livsmedelsmängd och -temperatur. Vanligtvis tar uppvärmningsfasen ungefär 7 minuter. För tillagning av kylda eller frysta livsmedel och vid låga tillagningstemperaturer blir uppvärmningsfasen längre.

Tillagningsfas

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

Ångreducering

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

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

Miele@home

Din ångugn är utrustad med en integrerad wifi-modul.

För att använda den behöver du:

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

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

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

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

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

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

Tillgänglighet wifi-anslutning

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

Tillgänglighet Miele@home

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

Servicetjänsten för Miele@home finns inte i alla länder.

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

Appen Miele

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



Första gången produkten används

Grundinställningar

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



Risk för skador på grund av varma ytor.

Ångugnen blir varm under drift.

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

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

Ställa in språk

- Välj önskat språk.
- Bekräfta med OK.

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

Ställa in plats

- Välj önskad plats.
- Bekräfta med OK.

Ställa in Miele@home

I displayen visas Ställa in "Miele@home".

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

Displayen och appen Miele leder dig genom följande steg.

Ställa in klockan

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

Första gången produkten används

Ställa in vattenhårdhet

Vattenverket kan ge dig info om aktuell vattenhårdhet.

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

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

Avsluta idrifttagning

- Följ eventuella ytterligare anvisningar i displayen.

Den första idrifttagningen är genomförd.

Rengöra ångugnen första gången

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

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

Rengöra vattenbehållaren

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

Rengör tillagningsutrymme/tillbehör

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

Ångugnen har före leverans behandlats med ett vårdande medel.

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

Första gången produkten används

Anpassa sjudtemperaturen

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

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

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

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

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

Anpassa sjudtemperaturen efter flytt

Efter en flytt måste ångugnen anpassas till vattnets ändrade sjudtemperatur om den nya uppställningsplatsen skiljer sig minst 300 meter på höjden från den gamla uppställningsplatsen. Genomför en avkalkning (se kapitlet "Rengöring och skötsel", avsnittet "Kalka av ångugnen").

Översikt över inställningar

Menypunkt	Möjliga inställningar
Språk 	... deutsch english ... Plats
Tid	Visning På* Av Nattavstängning Tidsformat 12-timmarsvisning 24-timmarsvisning* Ställa in
Display	Ljusstyrka  QuickTouch På Av*
Ljudstyrka	Ljudsignaler Melodier*  Solo-ton  Knappljöd  Melodier På* Av
Enheter	Temperatur °C* °F
Varmhållning	På Av*
Ångreducering	På* Av
Förvalda temperaturer	
Vattenhårdhet	1 °dH ... 15 °dH* ... 70 °dH
Säkerhet	Knappspärr På Av* Driftspärr  På Av*
Miele@home	Aktivera Avaktivera Anslutningsstatus Ställa in på nytt Återställ Ställa in

* Fabriksinställning

Inställningar

Menypunkt	Möjliga inställningar
Fjärrstyrning	På* Av
RemoteUpdate	På* Av
Programversion	
Butik	Demoläge På Av*
Fabriksinställningar	Inställningar Förvalda temperaturer

* Fabriksinställning

Öppna menyn “Inställningar”

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

■ Välj Ytterligare .

■ Välj Inställningar .

■ Välj önskad inställning.

Nu kan du kontrollera och ändra inställningarna.

Det går inte att ändra inställningarna om en tillagning pågår.

Språk

Du kan ställa in önskat språk och plats.

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

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

Tid

Visning

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

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

Inställningar

Tidsformat

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

Ställa in

Ställ in timmar och minuter.

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

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

Display

Ljusstyrka

Ljusstyrkan på displayen visas med en liggande stapel.

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

QuickTouch

Välj hur touchknapparna ska reagera när ångugnen är avstängd:

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

Ljudstyrka

Ljudsignaler

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

Melodier

Vid slutet av en process hörs flera gånger en melodi.

Ljudstyrkan för melodin visas med en liggande stapel.

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

Solo-ton

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

Ljudstyrkan på den här tonen visas med en liggande stapel.

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

Knappljud

Knappljudets ljudstyrka visas med en liggande stapel.

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

Melodier

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

Enheter

Temperatur

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

Inställningar

Varmhållning

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

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

- På
Funktionen Varmhållning är aktiverad. Om tillagnings sker med en temperatur från ca 80 °C startar denna funktion efter ca 5 minuter. Maten hålls varm med en temperatur på 70 °C.
- Av
Funktionen Varmhållning är avaktiverad.

Ångreducering

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

Förvalda temperaturer

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

När du har valt menypunkten så visas listan över funktioner.

■ Välj önskad funktion.

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

■ Ändra temperaturförslaget.

■ Bekräfta med OK.

Vattenhårdhet

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

Vattenverket kan ge dig info om lokal vattenhårdhet.

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

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

■ Ställ in den lokala vattenhårheten.

■ Bekräfta med OK.

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

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

Inställningar

Säkerhet

Knappspärr

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

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

Driftspärr

Driftspärren förhindrar att ångugnen sätts på av misstag.

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

Även efter ett strömbrott fortsätter driftspärren att vara aktiverad.

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

Miele@home

Ångugnen tillhör de maskiner som kan användas med Miele@home. Vid leverans är din ångugn utrustad med en wifi-kommunikationsmodul och anpassad för trådlös kommunikation.

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

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

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

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.

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

Aktivera MobileStart

- Tryck på touchknappen  för att aktivera MobileStart.

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

Den direkta styrningen på ångugnen går före fjärrstyrningen via appen.

Du kan använda MobileStart så länge som touchknappen  lyser.

RemoteUpdate

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

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

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

Aktivera/avaktivera

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

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

Remote uppdatering

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

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

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

Avaktivera Remote uppdatering om du inte vill installera uppdateringen.

Uppdateringen kan ta några minuter.

Tänk på följande under Remote uppdatering:

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

Programversion

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

Butik

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

Demoläge

När du har aktiverat demoläget så visas Demoläge aktiverat. Maskinen värmer ej när du slår på ångugnen.

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

Fabriksinställningar

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

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 tillagning-
en 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 startar du ångugnen för att kunna ställa in äggklockan. Tiden som räknas ner visas då när ångugnen är avstängd.

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

- Välj touchknappen .
 - Om en tillagning pågår samtidigt, så väljer du Äggklocka.
- Uppmaningen Ställa in 00:00 min visas.
- Ställ in 06:20 med navigeringsområdet.
 - Bekräfta med OK.

Tiden sparas.

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

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

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

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

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

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

Ändra äggklockans tid

- Välj touchknappen ⌚.
- Om en tillagning pågår samtidigt, så väljer du Äggklocka.
- Välj Ändra.
- Bekräfta med *OK*.

Den inställda tiden visas.

- Ändra äggklockans tid.
- Bekräfta med *OK*.

Den ändrade tiden sparas.

Radera äggklockans tid

- Välj touchknappen ⌚.
- Om en tillagning pågår samtidigt, så väljer du Äggklocka.
- Välj Radera.
- Bekräfta med *OK*.

Äggklockans tid raderas.

Huvud- och undermenyer

Meny	Förprogrammerat värde	Område
funktioner		
Ångkokning 	100 °C	40–100 °C
Uppvärmning 	100 °C	80–100 °C
Upptining 	60 °C	50–60 °C
Avkalkning 		
Automatikprogram 		
Ytterligare 		
Förvälla	–	–
Konservering	90 °C	80–100 °C
Desinfektera porslin	–	–
Jäsa vetedeg	–	–
Eco - Ångkokning	100 °C	40–100 °C
Inställningar 		

- Koppla in ångugnen.

Huvudmenyn visas.

Destillerat eller kolsyrat vatten och andra vätskor kan skada ångugnen. Använd **endast färskt, kallt dricksvatten** (under 20 °C).

- Fyll på vattenbehållaren och skjut in den.
- Skjut alltid in uppsamlingskärlet på falshöjd 1 om du ska laga mat i hållade kärl.
- Ställ in maten i ugnen.
- Välj önskad funktion.

Nu visas funktionen och sedan temperaturförslaget.

- Ändra den temperaturförslaget om det behövs.

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

- Bekräfta med OK.

Ärtemperaturen visas och uppvärmningsfasen börjar.

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

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



Risk för skador på grund av varm ånga.

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

Backa lite och vänta tills den varma ångan försvunnit.

- Ta ut maten ur tillagningsutrymmet.
- Stäng av ångugnen.

Användning

Rengöra ångugnen

- Ta ut vid behov ut uppsamlingskärlet ur tillagningsutrymmet och töm det.



Risk för skador på grund av varmt vatten.

Efter slutet av en tillagning finns det fortfarande varmt restvatten i vattenbehållaren som du kan bränna dig på.

Se till att vattenbehållaren inte tippas när du tar ut och skjuter in den i ångugnen.

- Ta ut vattenbehållaren.
- Ta ur skvalpskyddet och töm vattenbehållaren.
- Rengör och torka ur hela ångugnen såsom beskrivs i kapitlet "Rengöring och skötsel".

Se till att skvalpskyddet hakas fast ordentligt vid påsättning.

- 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
- Tillagningstid
- Klar kl.
- Start kl.

Ändra temperatur

I funktionerna Ångkokning  och Eco - Ångkokning kan du ändra temperaturen.

Med Ytterligare  | Inställningar  | Förvalda temperaturer kan du anpassa temperaturförslaget till dina egna matlagningsvanor.

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

Börtemperaturen visas i displayen.

- Ändra börtemperaturen i navigeringsområdet.

Temperaturen ändras i 5 °C-steg.

- Bekräfta med OK.

Tillagningen fortsätter med den ändrade börtemperaturen.

Ställa in tillagningstider

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

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

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

- Tillagningstid

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

- Klar kl.

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

- Start kl.

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

■ Välj touchknappen .

■ Ställ in önskade tider.

■ Bekräfta med OK.

■ Tryck på touchknappen  för att gå tillbaka till menyn för vald funktion.

Tillagningstiden börjar att löpa ut först när den inställda temperaturen har uppnåtts.

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

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

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

Användning

Ändra inställda tillagningstider

- Välj touchknappen .
- Välj önskad tid.
- Bekräfta med *OK*.
- Om det behövs väljer du *Ändra*.
- Ändra den inställda tiden.
- Bekräfta med *OK*.
- Tryck på touchknappen  för att gå tillbaka till menyn för vald funktion.

Vid strömavbrott raderas inställningarna.

Radera inställda tillagningstider

I funktionerna Ångkokning  och Eco - Ångkokning kan du radera Tillagningstid.

- Välj touchknappen .
- Välj önskad tid.
- Bekräfta med *OK*.
- Välj Radera.
- Bekräfta med *OK*.
- Tryck på touchknappen  för att gå tillbaka till menyn för vald funktion.

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

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

Avbryta tillagningen

När du öppnar luckan avbryts tillagningen. Belysningen i ugnsutrymmet släcks. Inställda tillagningstider sparas.



Risk för skador på grund av varm ånga.

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

Backa lite och vänta tills den varma ångan försvunnit.



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

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

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

Var även försiktig när du skjuter in eller tar ut tillagningskärl ur ångugnen så att den varma maten inte skvalpar över.

När du stänger luckan fortsätter tillagningen.

När luckan har stängts utförs en tryck-utjämning under vilken ett visslande ljud kan uppstå.

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

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

Avbryta tillagning

- Tryck på touchknappen för den valda funktionen eller touchknappen ↵.
- Välj *Avbryta process* och bekräfta med *OK* om det behövs.

Släck sedan ugnsuppvärmningen i ugnsutrymmet. Inställda tillagningstider raderas.

Huvudmenyn visas.

Viktig information och värt att veta

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

Det speciella med ångkokning

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

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

Tillagningskärl

Tillagningskärl

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

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

Egna tillagningskärl

Du kan använda egna tillagningskärl. Tänk då på följande:

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

Uppsamlingskärl

Skjut alltid in uppsamlingskärlet på fals-höjd 1 om du ska laga mat i hålade kärl. Vätska som droppar ner kan då samlas upp och lätt tas bort.

Du kan också använda uppsamlingskärlet som tillagningskärl.

Falshöjd

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

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

Skjut alltid in tillagningskärn och gallret mellan hållarna i en falshöjd så att de inte tippas omkull.

Djupfrysta livsmedel

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

Temperatur

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

Tillagningstid

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

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

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

Tillaga rätter med mycket vätska

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

Egna recept

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

Ångkokning

Eco - Ångkokning

För energisparande ångtillagning kan du använda driftläge Eco - Ångkokning.

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

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

Vid behov kan du tillaga längre.

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

Inställning

Ytterligare  | Eco - Ångkokning

Anvisningar för tillagningstabellerna

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

Välja tillagningstid ⌚

De tillagningstider som anges är riktvärden.

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

Grönsaker

Färska grönsaker

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

Djupfrysta livsmedel

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

Djupfrysta och färska grönsaker med samma tillagningstid kan tillagas samtidigt.

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

Tillagningskärl

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

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

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

Falshöjd

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

Tillagningstid

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

Inställningar

Automatikprogram  | ... |

eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

Ångkokning

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

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

🕒 Tillagningstid

Ångkokning

Fisk

Färsk fisk

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

Djupfryst fisk

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

Förbereda fisken

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

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

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 neddroppande vätska genom att du skjuter in fisken direkt ovanför uppsamlingskärlet eller glasformen (beroende på modell).

Temperatur

85 °C – 90 °C

För skonsam tillagning av känsligare fisksorter, till exempel sjötunga.

100 °C

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

För tillagning av fisk i sås eller buljong.

Tillagningstid

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

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

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

Tips

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

Inställningar

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

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

Inställningar

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
Högrek, täckt med vatten	110–120
Strimlat kalvkött	3–4
Kasslerskivor	6–8
Lammragu	12–16
Broiler	60–70
Kalkonrullader	12–15
Kalkonschnitzel	4–6
Bogstek, täckt med vatten	130–140
Nötgulasch	105–115
Sopphöna, täckt med vatten	80–90
Tafelspitz (långkokt kött)	110–120

🕒 Tillagningstid

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.

Inställningar

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

	Förhållande ris:vätska	🕒 [min]
Basmatiris	1 : 1,5	15
Ris, parboiled	1 : 1,5	23–25
Rundkornigt ris		
Gröt	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19
Fullkornsris	1 : 1,5	26–29
Vildris	1 : 1,5	26–29

🕒 Tillagningstid

Ångkokning

Spannmål

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

Spannmål kan tillagas i hela korn eller malda.

Inställningar

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

 Tillagningstid

Pasta

Torr pasta

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

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

Färsk mat

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

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

Inställningar

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

 Tillagningstid

Ångkokning

Baljväxter, torkade

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

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

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

Blötlagda	
	 [min]
Bönor	
Kidneybönor	55–65
Röda bönor (azukibönor)	20–25
Svarta bönor	55–60
Pintobönor	55–65
Vita bönor	34–36
Ärtor	
Gula ärtor	40–50
Gröna ärtor, skalade	27

 Tillagningstid

Ej blötlagda		
	Förhållande baljväxter:vätska	🕒 [min]
Bönor		
Kidneybönor	1 : 3	130–140
Röda bönor (azukibönor)	1 : 3	95–105
Svarta bönor	1 : 3	100–120
Pintobönor	1 : 3	115–135
Vita bönor	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

Ångkokning

Ägg

Använd hålade tillagningskärl när du kokar ägg.

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

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

Inställningar

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

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

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

Ångkokning 

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: se tabell

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

🕒 Tillagningstid

Ångkokning

Skaldjur

Förbereda skaldjur

Tina upp djupfrysta skaldjur innan de tillagas.

Skala och rensa skaldjuren och skölj av dem.

Tillagningskärl

Smörj det hålade tillagningskärlet.

Tillagningstid

Ju längre skaldjur tillagas, desto fastare blir de.

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

Inställningar

Ångkokning 

Temperatur: se tabell

Tillagningstid: se tabell

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

 Temperatur,  tillagningstid

Musslor

Färsk mat

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

Låt 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

Ångkokning 

Temperatur: se tabell

Tillagningstid: se tabell

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

🌡 Temperatur, 🕒 tillagningstid

Ångkokning

Tillagning meny

Stäng av ångreduceringen vid manuell menytilagning (se kapitlet "Inställningar", avsnitt "Ångreducering").

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

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

Falshöjd

Skjut in livsmedel som droppar (till exempel fisk) eller färgar av sig (till exempel rödbetor) direkt ovanför uppsamlingskärlet eller glasformen (beroende på modell). På detta sätt undviker du att smak eller färg överförs genom droppande vätska.

Temperatur

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

Tillaga på inga villkor 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 tillagnings-temperaturen ökas måste tillagnings-tiden 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.

Fler användningsområden

Uppvärmning

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

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

Tillagningskärl

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

Tid

Antalet tallrikar eller tillagningskärl påverkar inte tiden.

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

Tips

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

Värma livsmedel

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

Inställningar

Uppvärmning 

eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tid: se tabell

Fler användningsområden

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

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

Fler användningsområden

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

🕒 tid

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

Upptining

Upptining går mycket snabbare i ångugnen än i rumstemperatur.



Infektionsrisk på grund av bakteriebildning.

Bakterier som till exempel salmonella kan leda till allvarliga matförgiftningar.

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

Fortsätt att arbeta med maten direkt efter utjämningen.

Temperatur

Den optimala upptiningstemperaturen är 60 °C.

Undantag: Köttfärs och vilt 50 °C

Att göra före och efter tillagning

Ta ut maten ur förpackningen före upptining.

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

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

Tillagningskärl

Använd uppsamlingskärlet eller glasformen (beroende på modell) vid upptining av livsmedel som droppar i ett hålät tillagningskärl, som till exempel fågel. På så sätt ligger livsmedlet inte i upptiningsvätskan.

Livsmedel som inte droppar kan tinas i ett ohålat tillagningskärl.

Tips

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

Inställningar

Upptining

eller

Ångkokning

Temperatur: se tabell

Upptiningstid: se tabell

Utgjämningstid: se tabell

Fler användningsområden

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
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

Fler användningsområden

Frysta rätter	Mängd	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
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

Fler användningsområden

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

Ytterligare  | Förvälla

eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Blancheringstid: 1 minut

Konservering

Använd endast färska livsmedel som inte är skadade eller dåliga.

Glasburkar

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

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

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

Frukt

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

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

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

Grönsaker

Skölj, rensa och skär grönsakerna i mindre bitar.

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

Doseringsmängd

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

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

Kött och korv

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

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

Tips

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

Konservera livsmedel

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

Inställningar

Ytterligare  | Konservering eller

Ångkokning 

Temperatur: se tabell

Konserveringstid: se tabell

Fler användningsområden

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

🌡️ temperatur, 🕒 konserveringstid

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

Desinfektera porslin

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

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

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

Inställningar

Ytterligare  | Desinfektera porslin

Tid: 1 minut till 10 timmar

eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tid: 15 minuter

Jäsa vetedeg

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

Inställningar

Ytterligare  | Jäsa vetedeg

Tid: enligt recept

eller

Ångkokning 

Temperatur: 40 °C

Tid: enligt receptangivelser

Värma fuktiga handdukar

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

Inställningar

Ångkokning 

Temperatur: 70 °C

Tillagningstid: 2 minuter

Fler användningsområden

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 på gallret.

Inställningar

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

Ångkokning 

Temperatur: 60 °C

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

Smälta choklad

Du kan smälta alla typer av choklad i ångugnen.

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

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

Inställningar

Ångkokning 

Temperatur: 65 °C

Tillagningstid: 20 minuter

Tillreda yoghurt

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

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

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

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

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

Yoghurten och mjölken måste ha samma fetthalt.

Glasburkarna får inte flyttas eller skakas medan yoghurten tjocknar.

Efter tillredningen måste yoghurten direkt in i kylskåpet.

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

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

- Blanda 100 g yoghurt med 1 liter mjölk eller gör blandningen med yoghurtkultur enligt förpackningsanvisningarna.
- Fyll mjölkblandningen i glasburkar och förslut dessa.
- Ställ de stängda glasburkarna i ett hålat tillagningskärl eller på ugnsgallret. 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

Ångkokning 

Temperatur: 40 °C

Tid: 5:00 timmar

Möjliga orsaker till mindre bra resultat

Yoghurten är inte fast:

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

Det har bildats vätska:

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

Yoghurten är grynig:

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

Fler användningsområden

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 tillagningskär.
- Täck över tillagningskärlet med folie som är temperaturbeständigt (upp till 100 °C) och tål ånga.

Inställningar

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 4 minuter

Saftning

Du kan safta både mjuk och medelhård frukt i ångugnen.

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

Förberedelse

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

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

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

Tips

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

Safta frukt

- Lägg den preparerade frukten i ett hålat tillagningskär.
- Skjut in ett tillagningskär utan hål, ett uppsamlingskär eller en glasform (beroende på modell) under tillagningskärlet för att samla upp saften.

Inställningar

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tid: 40–70 minuter

Skålla livsmedel

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

Inställningar

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tid: se tabell

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

 Tid

Konservera äpplen

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

Inställningar

Ångkokning 

Temperatur: 50 °C

Konserveringstid: 5 minuter

Tillaga ägggrätter

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

Inställningar

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 4 minuter

Automatikprogram

Din ångugn har över 20 automatikprogram för att tillaga olika grönsaker. Temperatur och tillagningstid visas och grönsakerna måste endast förberedas avseende storleken.

Anvisningar och tips för att ångtillaga grönsaker hittar du i kapitlet "ångkokning", avsnittet "Grönsaker".

Använda automatikprogram

- Välj Automatikprogram .

Urvalslistan visas.

- Välj önskad grönsak (till exempel Ärtor).
- Ställ in önskad tillagningsgrad.
- Följ anvisningarna i displayen.

Anvisningar för användning

- Låt ugnen svalna till rumstemperatur efter avslutad tillagning innan du startar ett automatikprogram.
- Tillagningsgraden visas med en liggande stapel som består av sju segment. Via navigeringsområdet kan du ställa in önskad tillagningsgrad.
- Start- och sluttidpunkten för ett automatikprogram kan flyttas via Start kl. eller Klar kl..
- 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.

Testrätter enligt EN 60350-1 (funktion Ångkokning)

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

¹ falshöjd(er), ² temperatur,  tillagningstid

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

Testrätter menytilagning¹ (funktion ångkokning)

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

¹ Falshöjd, ² Temperatur,  Tillagningstid

- Tillvägagångssätt se kapitlet “ångkokning”, avsnittet “Menytilagning”.
- Skjut in uppsamlings- eller glasformen (beroende av modell) på första falshöjden.
- Skjut in den första testrätten (potatis) i ångugnen när den är kall (alltså innan själva uppvärmningsfasen börjar).

Rengöring och skötsel

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

Låt tillagningsutrymmet, ugnsstegarna och tillbehöret svalna innan rengöringen.

 Risk för skador på grund av elektriska stötar.

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

Använd aldrig ångrengörare för rengöring.

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

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

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

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

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

Om smuts får bita sig fast en längre tid kan det hända att den inte går att få bort.

Ytorna kan missfärgas eller förändras.

Det bästa är att alltid ta bort smuts direkt.

■ Rengör och torka av ångugnen och tillbehören efter varje användning.

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

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

Olämpliga rengöringsmedel

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

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

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 ren-göringsmedel.

Rengöring och skötsel

Rengöra tillagningsutrymmet

Rengör och torka av tillagningsutrymme, lucktätning, uppsamlingsränna och luckans insida efter varje användning.

■ Ta bort:

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

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

■ Torka därefter ytorna torra med en trasa.

Värmeelementet på botten kan missfärgas efter en tid på grund av vätskor som droppat från det som har tillagats. Det påverkar emellertid inte funktionen.

Lucktätningen är gjord för att hålla under hela ångugnens livslängd. Om du ändå skulle behöva byta ut lucktätningen vänder du dig till Miele service (se slutet av denna bruksanvisning).

Rengöra automatisk dörröppnare

Se till att lucköppnaren inte sätts igen av matrester.

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

Rengöra vattenbehållaren

- Ta ut vattenbehållaren efter varje användning.
- Ta bort skvalpskyddet.
- Töm vattenbehållaren.
- Skölj av och disk vattenbehållaren för hand och torka den sedan på en gång för att undvika att det bildas kalkrester.
- Sätt tillbaka skvalpskyddet på vattenbehållaren. Se till att skvalpskyddet hakar fast ordentligt.

Rengöra tillbehör

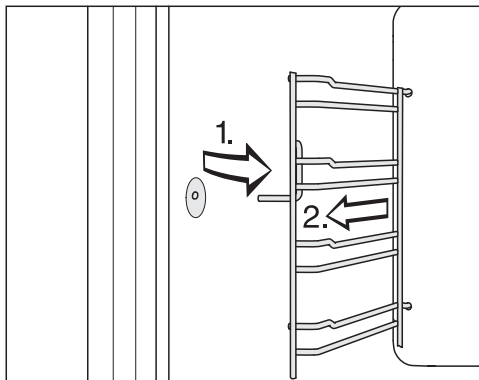
Alla tillbehör kan maskindiskas.

Rengöra uppsamlingskärl, galler och tillagningskärl

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

Rengöra ugnsstegar

Ugnsstegarna går att diska i diskmaskin.



- Dra ut ugnsstegarna fram till ur fästena (1) och dra sedan ut dem (2).
- Rengör ugnsstegarna i diskmaskin eller med en disksvamp, handdiskmedel och varmt vatten.

Återmonteringen sker i omvänd ordning.

- Montera in ugnsstegarna igen noggrant.

Om inte ugnsstegarna sätts tillbaka korrekt fungerar inte utdragsspärren som den ska.

Rengöring och skötsel

Avkalka ångugnen

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

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

Torka i sådana fall bort avkalkningslösningen direkt.

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

Vi rekommenderar att du kalkar av ångugnen innan den spärras.

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

Funktionerna **Start kl.** och **Klar kl.** visas inte under avkalkningen.

- Koppla in ångugnen igen och välj **Avkalkning** .

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

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

Den resterande tillagningstiden visas. Avkalkningen börjar.

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

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

- Följ anvisningarna i displayen.
- Bekräfta med **OK**.

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

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

Hur du klarar av mindre fel själv

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

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

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

Meddelanden i indikeringarna/displayen

Problem	Orsak och åtgärd
F44	Ett tekniskt fel har uppstått. ■ Stäng av ångugnen och starta den igen efter några minuter . ■ Om felmeddelandet fortfarande visas så kontakta Miele service.
I displayen visas ett meddelande som inte finns med i denna tabell.	Ett fel i elektroniken har uppstått. ■ Bryt strömmen till ångugnen under cirka 1 minut. ■ Om problemet kvarstår när du kopplar på strömmen igen så kontakta Miele service.

Oväntat beteende

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

Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Touchknapparna reagerar inte.	Du har valt inställningen Display QuickTouch Av. Därför reagerar touchknapparna inte när ångugnen är avstängd. ■ När du slår på ångugnen så reagerar touchknapparna igen. Om du vill att touchknapparna även ska reagera när ångugnen är avstängd väljer du inställningen Display QuickTouch På.
	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.
	Det har 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 gå. Ångugnen är utrustad med en fläkt som leder ut ångorna från tillagningsutrymmet ut från ångugnen. Fläkten fortsätter också att gå efter att du har stängt av ångugnen. Efter några minuter kommer fläkten att stänga av sig.
Ett visslande ljud hörs när ångugnen åter tas i drift.	När luckan har stängts utförs en tryckutjämning under vilken ett visslande ljud kan uppstå. Detta innebär inte att ångugnen är trasig.

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.

Extra tillbehör

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

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

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

Tillagningskärl

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

- Tillagningskärl med hål i olika storlekar
- Tillagningskärl utan hål i olika storlekar

Rengöringsmedel och vårdande medel

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

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.

Miele's garanti

Garantitiden för produkten är två år.

Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

Få hjälp vid eventuella störningar

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

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

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

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

Installation

Säkerhetsanvisningar för inbyggnad



Skador på grund av felaktig inbyggnad.

Ångugnen kan skadas om den byggs in fel.

Låt ångugnen endast monteras av kvalificerad fackkraft.

► Anslutningsdata (frekvens och spänning) på ångugnens typskylt måste absolut överensstämma med elnätets, för att undvika skador på ångugnen.

Jämför dessa data innan anslutning. Hör efter med en elektriker vid tveksamhet.

► Grenuttag eller förlängningskablar uppfyller inte den nödvändiga säkerheten (brandfara). Anslut inte ångugnen till elnätet med dessa.

► Se till att eluttaget fortfarande är går att komma åt när ångugnen har byggts in.

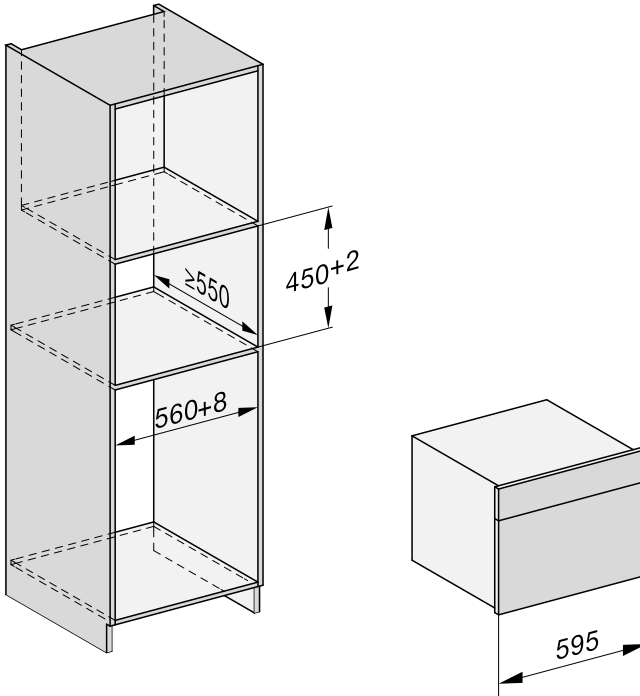
► Ångugnen måste placeras så att innehållet i tillagningskärlet på den översta falshöjden är synligt. Endast på så vis kan man undvika skador om varm mat skvalpar över.

Inbyggnadsmått

Alla mått är angivna i mm.

Inbyggnad i ett högskåp

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

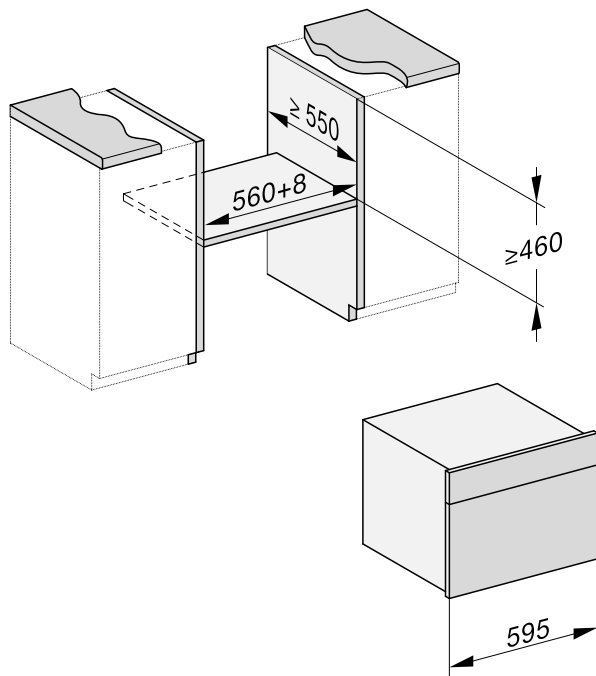


Installation

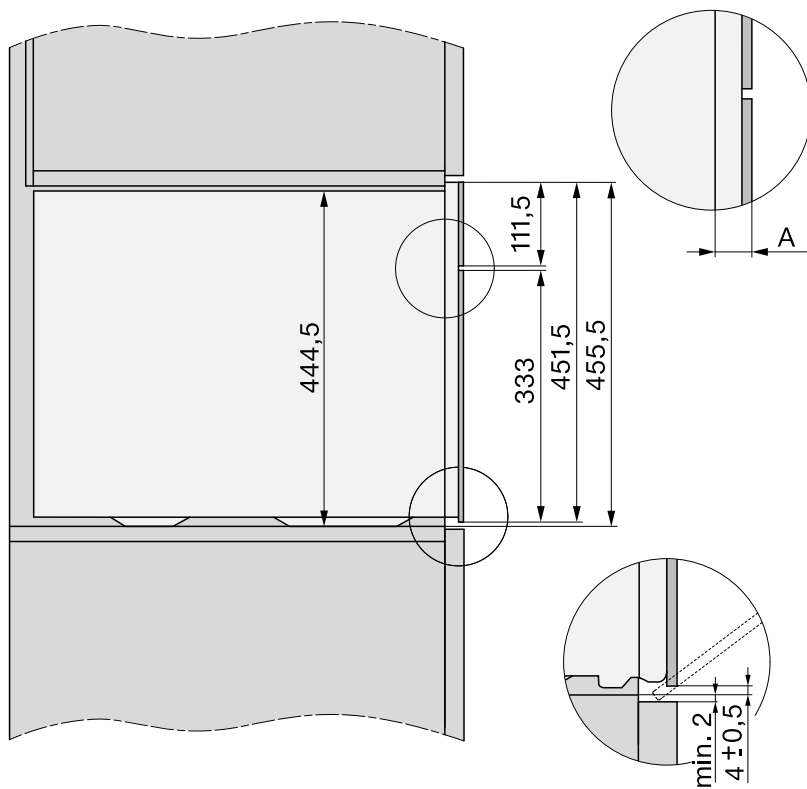
Inbyggnad i ett underskåp

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

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



Sidovy

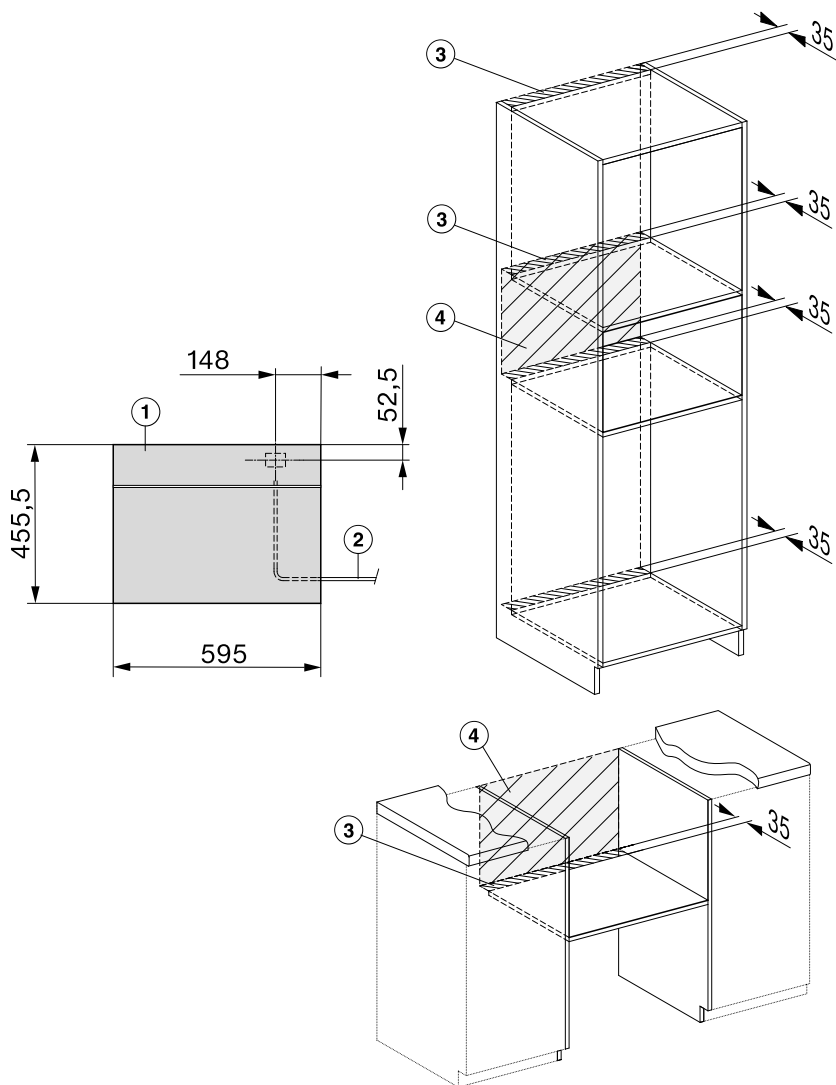


A Glasfront: 22 mm

Metallfront: 23,3 mm

Installation

Anslutning och luftning



① Vy framifrån

② Nätanslutningskabel L = 2000 mm

③ Ventilationsutsnitt minst 180 cm²

④ Ingen anslutning i detta område

Montera ångugn

- Anslut ångugnen till nätanslutningsledningen.

Skador på grund av felaktig transport.

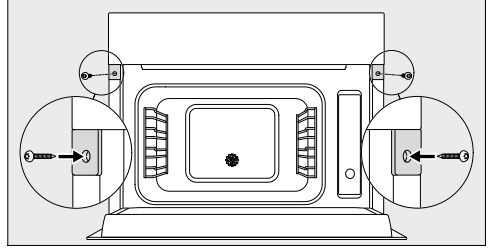
Luckan kan skadas om du bär ångugnen i handtaget.

Bär den i handtagen som sitter på sidorna.

Det kan uppstå fel i ånggeneratorn om ångugnen inte står vågrätt.

Det får vara en avvikelse på max 2° i vågrätt läge.

- Skjut in ångugnen i inbyggnadsskåpet och rikta den.
Se till att sladden inte kläms fast eller skaver mot vassa kanter.
- Öppna luckan.



- Fäst ångugnen med de medföljande träskruvarna (3,5 x 25 mm) på sidoväggarna av skåpet.
- Anslut ångugnen till elnätet.
- Kontrollera alla ångugnens funktioner enligt bruksanvisningen.

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  i den tilldelade installationen för ångugnen elektriska anslutning på uppställningsplatsen.

En skadad anslutningskabel får bara ersättas med en speciell anslutningskabel av samma modell (kan beställas hos Miele service). Av säkerhetsskäl får kablarna bara bytas av en auktoriserad fackman eller av Miele service.

Uppgifter om anslutningseffekt och säkring finns i denna bruksanvisning eller på typskylten. Jämför uppgifterna med uppgifterna för elanslutningen på uppställningsplatsen.

Hör efter med en elektriker vid tveksamhet.

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

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

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

EU-konformitetsdeklarationens fulla text finns tillgänglig på www.miele.se under "Nedladdningsbara filer" på respektive produktsida.

För bruksanvisningar, service och information går du till Produktinformation under Kundservice på www.miele.se. Ange produktens namn eller serienummer.

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

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

Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen

För användning och styrning av kommunikationsmodulen använder Miele såväl egen programvara som programvara från andra företag som inte täcks av licensvillkor för en så kallad öppen källkod. Denna programvara/dessa programvarukomponenter skyddas av upphovsrätt. Miele och tredje parts upphovsrättsliga befogenheter måste respekteras.

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

Miele AB
Industrivägen 20, Box 1397
171 27 Solna

Tel / Serviceanmälan:
08-562 29 000

www.miele.se

Tyskland

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

DG 7140, DG 7240

sv-SE

M.-Nr. 11 241 990 / 02