

## Bruks- och monteringsanvisning Ångugn




Läs **ovillkorligen** bruks- och monteringsanvisningen före uppställning, installation och idrifttagning. På så vis undviker du skador och olyckor.

# Innehåll

---

<b>Säkerhetsanvisningar och varningar</b> .....	7
<b>Bidra till att skona miljön</b> .....	16
<b>Översikt</b> .....	17
Ångugn .....	17
Typskylt .....	19
Medföljande tillbehör .....	19
<b>Manöverpanel</b> .....	20
Knapp På/Av .....	21
Display .....	21
Touchknappar .....	21
Symboler .....	23
<b>Användning</b> .....	24
Välja meny punkt .....	24
Ändra inställning i en urvalslista .....	24
Ändra inställningen med en liggande stapel .....	24
Välja funktion .....	25
Ange siffror .....	25
Ange bokstäver .....	25
Aktivera MobileStart .....	26
<b>Funktionsbeskrivning</b> .....	27
Manöverpanel .....	27
Vattenbehållare .....	27
Kondensvattenbehållare .....	27
Temperatur .....	27
Fuktighet .....	27
Tillagningstid .....	28
Ljud .....	28
Uppvärmningsfas .....	28
Tillagningsfas .....	28
Ångreducering .....	29
Belysning i tillagningsutrymmet .....	29
<b>Första gången produkten används</b> .....	30
Miele@home .....	30
Grundinställningar .....	31
Första gången ångugnen rengörs .....	32
Anpassa sjudtemperaturen .....	33
Värma upp ångugnen .....	34

<b>Inställningar</b> .....	35
Översikt över inställningar .....	35
Öppna menyn “Inställningar” .....	37
Språk  .....	37
Tid .....	37
Datum .....	38
Belysning .....	38
Display .....	38
Ljudstyrka .....	39
Enheter .....	39
Varmhållning .....	40
Ångreducering .....	40
Förvalda temperaturer .....	41
Booster .....	41
Vattenhårdhet .....	42
Automatisk sköljning .....	43
Säkerhet .....	43
Miele@home .....	44
Fjärrstyrning .....	45
Aktivera MobileStart .....	45
RemoteUpdate .....	45
Programversion .....	46
Butik .....	46
Fabriksinställningar .....	47
<b>Äggklocka</b> .....	48
<b>Huvud- och undermenyer</b> .....	49
<b>Energispartips</b> .....	51
<b>Användning</b> .....	53
Ändra värden och inställningar för en tillagning .....	54
Ändra temperatur .....	55
Ändra Fuktighet .....	55
Ställa in tillagningstider .....	55
Ändra inställda tillagningstider .....	56
Radera inställda tillagningstider .....	57
Avbryta tillagning .....	57
Avbryta tillagningen .....	58
Förvärma tillagningsutrymmet .....	59
Booster .....	59
Uppvärmning .....	60
Crisp function .....	60

# Innehåll

---

Aktivera ångutsläpp.....	61
<b>Viktig information och värt att veta</b> .....	62
Det speciella med ångkokning .....	62
Tillagningskärl.....	62
Falshöjd .....	63
Djupfrysta livsmedel .....	63
Temperatur .....	63
Tillagningstid .....	63
Tillaga rätter med mycket vätska .....	63
Egna recept – tillagning med ånga .....	63
Universalplåt och ugnsgaller .....	64
<b>Ångkokning</b> .....	65
Eco - Ångkokning .....	65
Anvisningar för tillagningstabellerna .....	65
Grönsaker .....	66
Fisk .....	69
Kött .....	72
Ris .....	74
Spannmål .....	75
Pasta .....	76
Baljväxter, torkade.....	77
Ägg .....	79
Frukt .....	80
Korv .....	80
Skaldjur .....	81
Musslor.....	82
Tillagning meny – manuell .....	83
<b>Sous-vide</b> .....	85
<b>Fler användningsområden</b> .....	93
Uppvärmning.....	93
Upptining.....	95
Mix & Match .....	98
Tillagning meny – automatisk.....	106
Konservering .....	107
Konservera kakor .....	110
Torkning.....	111
Sabbat-program .....	112
Saftning .....	113
Förvälla .....	114
Desinfektera porslin .....	114

Värma porslin.....	115
Varmhållning.....	115
Jäsa vetedeg.....	116
Värma fuktiga handdukar.....	116
Smälta gelatin.....	116
Gör honungen flytande.....	117
Smälta choklad.....	117
Ånga lök.....	118
Konservera äpplen.....	118
Tillaga äggrätter.....	118
Fruktmarmelad.....	119
Skålla livsmedel.....	120
Tillreda yoghurt.....	121
<b>Automatikprogram.....</b>	<b>122</b>
Kategorier.....	122
Använda automatikprogram.....	122
Anvisningar för användning.....	122
<b>Egna program.....</b>	<b>124</b>
<b>Bakning.....</b>	<b>127</b>
Anvisningar för bakning.....	127
Tips för bakning.....	128
Anvisningar till funktionerna.....	128
<b>Stekning.....</b>	<b>130</b>
Anvisningar för stekning.....	130
Anvisningar till funktionerna.....	130
<b>Grillning.....</b>	<b>132</b>
Anvisningar för grillning.....	132
Tips för grillning.....	132
Anvisningar till funktionerna.....	133
<b>Rengöring och skötsel.....</b>	<b>134</b>
Olämpliga rengöringsmedel.....	135
Rengöra fronten.....	135
PerfectClean.....	136
Tillagningsutrymme.....	137
Rengöra vattenbehållare och kondensvattenbehållare.....	138
Tillbehör.....	139
Rengöra ugnsstegar.....	140
Fälla ner värmeelementet för övervärme och grill.....	141

# Innehåll

---

Skötsel.....	142
Blötläggning .....	142
Torkning.....	142
Genomspolning.....	142
Avkalkning.....	142
HydroClean.....	144
Montera bort ugnsluckan .....	149
Montera in ugnsluckan .....	150
<b>Hur du klarar av mindre fel själv .....</b>	<b>151</b>
Meddelanden i displayen .....	151
Oväntat beteende.....	153
Ljud.....	154
Otillfredsställande resultat.....	155
Allmänna problem och tekniska fel .....	156
<b>Extra tillbehör.....</b>	<b>159</b>
Tillagningskärl.....	159
Övrigt.....	159
Rengöringsmedel och vårdande medel .....	159
<b>Miele service.....</b>	<b>160</b>
Få hjälp vid eventuella störningar .....	160
Mieles garanti .....	160
<b>Installation.....</b>	<b>161</b>
Säkerhetsanvisningar för inbyggnad.....	161
Inbyggnadsmått .....	162
Inbyggnad i ett högskåp.....	162
Inbyggnad i ett underskåp .....	163
Sidovy.....	164
Manöverpanelens öppningsutrymme.....	165
Anslutning och luftning.....	166
Montera ångugnen .....	167
Elanslutning .....	168
<b>Anvisningar för testinstitut .....</b>	<b>169</b>
Energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1 .....	171
<b>Konformitetsdeklaration.....</b>	<b>173</b>
<b>Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen ...</b>	<b>174</b>

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

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

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

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

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

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

# Säkerhetsanvisningar och varningar

---

## Användningsområde

- ▶ Denna ångugn är avsedd för användning i hushåll och i hushållsliknande miljöer.
- ▶ Ångugnen är inte avsedd att användas utomhus.
- ▶ Använd endast ångugnen för hushållsändamål som att ångkoka, baka, steka, grilla, tina upp och värma livsmedel. Inga andra användningsområden är tillåtna.
- ▶ Personer, som på grund av sina fysiska, sensoriska eller psykiska förmågor, eller på grund av bristande erfarenhet eller okunskap, inte är kapabla att använda ångugnen på ett säkert sätt, måste hållas under uppsikt vid användningen. De får använda ångugnen utan uppsikt endast om de fått utbildning i användningen så att de kan använda den säkert. De måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.
- ▶ På grund av speciella krav (som till exempel temperatur, fukt, kemisk beständighet, reptålighet och vibration) är tillagningsutrymmet utrustat med en speciallampa. Lampan får bara användas för det avsedda ändamålet. Den är inte anpassad för vanlig rumsbelysning. Lampan får bara bytas av Miele service eller en behörig elektriker.
- ▶ Denna ångugn har 2 ljuskällor i energieffektivitetsklass E.



## Om det finns barn i hemmet

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

# Säkerhetsanvisningar och varningar

---

## Teknisk säkerhet

- ▶ Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarlig fara för användaren. Installation och service får endast utföras av Miele service eller av Miele auktoriserad fackman.
- ▶ Skador på ångugnen kan riskera din säkerhet. Kontrollera att den inte har några synliga skador. Ta aldrig en skadad ångugn i drift.
- ▶ Det är möjligt att tidvis eller permanent använda en fristående eller icke nätsynkron energiförsörjningsenhet (till exempel fristående elnätverk, backupsystem). Driften förutsätter att energiförsörjningsenheten följer föreskrifterna enligt EN 50160 eller liknande. De skyddsåtgärder som ska tas på uppställningsplatsen och i denna Miele-produkt vad gäller funktion och arbetssätt måste även säkerställas i fristående respektive icke nätsynkron drift. Vid behov ska åtgärderna ersättas med likvärdiga åtgärder i installationen. Exempelvis enligt det som står i aktuell publicering från VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Elsäkerheten för ångugnen kan endast garanteras om den är ansluten till en jordad säkerhetsbrytare. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsåtgärd utförs. Låt en elektriker kontrollera elinstallationen i tveksamma fall.
- ▶ Anslutningsdata (frekvens och spänning) på ångugnens typskylt måste absolut 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. Anslut inte ångugnen till elnätet med dessa.
- ▶ Använd endast ångugnen när den är inbyggd. På så vis garanteras en säker funktion.
- ▶ Ångugnen får inte användas på uppställningsplatser som inte är fasta (till exempel båtar).

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ 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, underhållsarbeten och reparationer måste denna ångugn vara fullständigt skild från elnätet. Säkerställ detta genom att göra något av följande:
  - se till att säkringarna är frånslagna eller
  - skruva ur säkringarna eller
  - dra ut stickproppen (om sådan finns) ur vägguttaget. Dra inte i anslutningskabeln utan i stickproppen.
- ▶ Om ångugnen är inbyggd bakom en skåplucka får den endast användas när skåpluckan är öppen. Bakom en stängd skåplucka lagras för mycket värme och fukt. På så vis kan ångugn, inbyggdskåp och golv skadas. Stäng luckan först när ångugnen har svalnat helt.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

### Användning

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

## Säkerhetsanvisningar och varningar


---

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

▶ Föremål i närheten av den påslagna ångugnen kan börja brinna av de höga temperaturerna. Använd inte ångugnen för att värma upp rummet.

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

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

Använd aldrig funktioner med grill för att grädda frallor eller bröd och för att torka blommor eller örter. Använd funktionerna Varmluft plus  eller Över- och undervärme .

▶ Låt ångugnens lucka vara stängd om livsmedel utvecklar rök i tillagningsutrymmet, för att kväva eventuella lågor. Avbryt förloppet genom att stänga av ångugnen och dra ut stickproppen. Öppna inte luckan förrän röken har försvunnit.

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

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

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

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

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

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

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

## 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.

# Bidra till att skona miljön

---

## Transportförpackning

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

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

## Hantering av uttjänt maskin

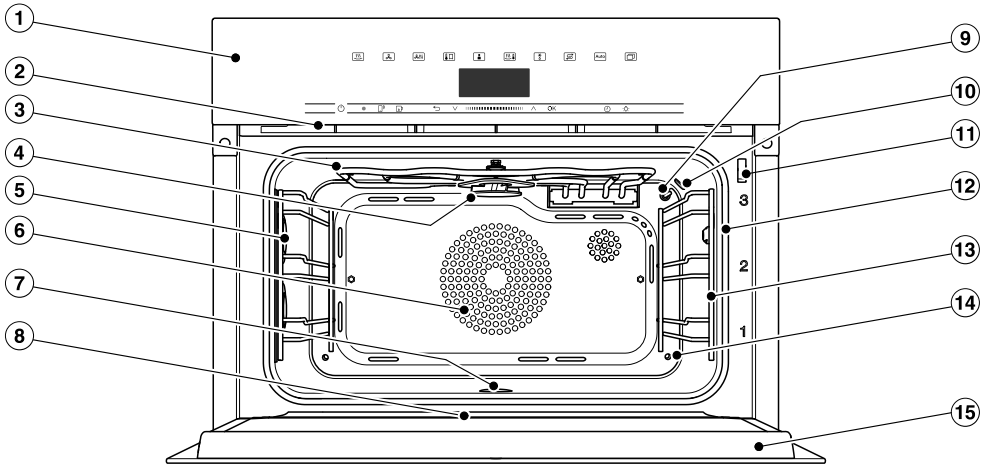
Uttjänade elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för produktens funktion och säkerhet. Om sådana ämnen hamnar i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det medföra skador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



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



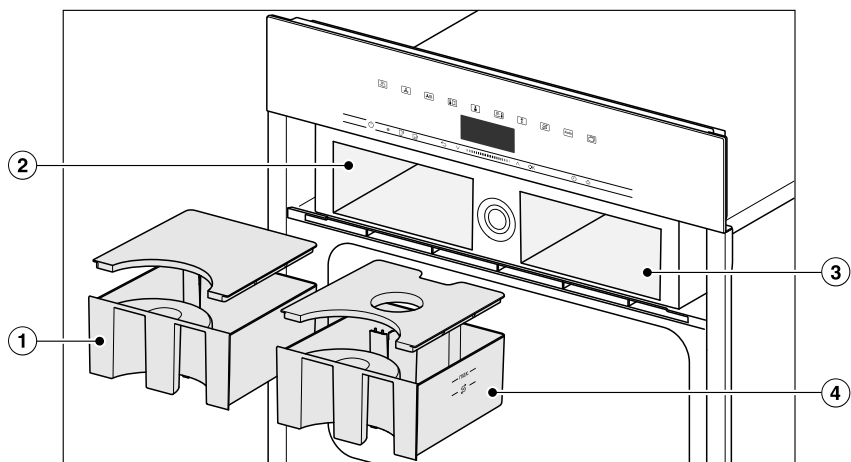
## Ångugn



- ① Manöverpanel
- ② Ångutsläpp
- ③ Värmeelement för övervärme och grill
- ④ Fördelarhjul för HydroClean-rengöring
- ⑤ Belysning i tillagningsutrymmet
- ⑥ Insugningsöppning för fläkten med bakomliggande ringelement
- ⑦ Ugnsbotten med bakomliggande värmeelement för undervärme och bottensil
- ⑧ Uppsamlingsränna
- ⑨ Temperatursensor
- ⑩ Fuktighetssensor
- ⑪ Lucklås för HydroClean-rengöring
- ⑫ Lucktätning
- ⑬ Ugnsstegar med 3 falshöjder
- ⑭ Ånginsläpp
- ⑮ Lucka

# Översikt

---



- ① Kondensvattenbehållare
- ② Utrymme för kondensvattenbehållare
- ③ Utrymme för vattenbehållaren
- ④ Vattenbehållare

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

## Typskylt

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

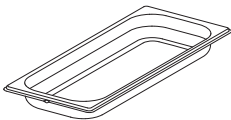
Modellbeteckning och tillverkningsnummer hittar du även på den lilla skylten uppe på den öppna panelen.

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

## Medföljande tillbehör

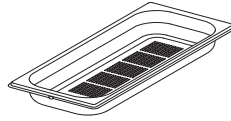
Du kan efterbeställa och köpa både de tillbehör som ingår och extra tillbehör (se avsnittet "Extra tillbehör").

### DGG 20



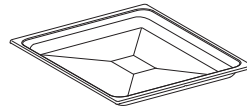
1 ohålat tillagningskärl  
bruttovolym 2,4 liter / nettovolym 1,8 liter  
450 x 190 x 40 mm (b x d x h)

### DGGL 20



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

### Långpanna



1 långpanna för ugnstekning, bakning och grillning

### Ungsgaller



1 ungs-galler för bakning, ugnstekning och grillning

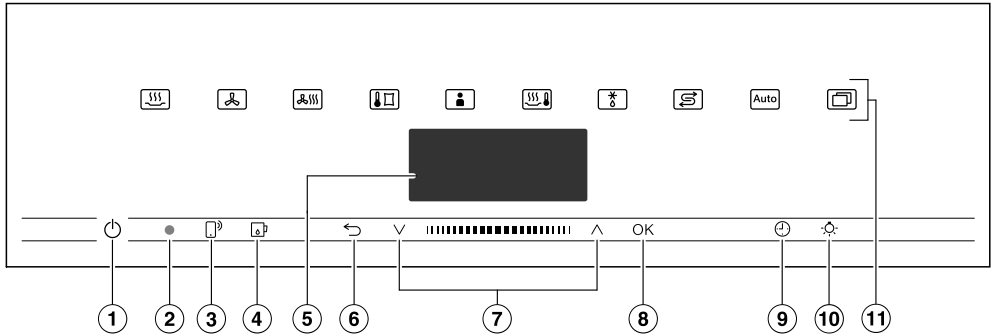
### HydroCleaner

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

### Avkalkningstabletter

För avkalkning av ångugnen

# Manöverpanel



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



## Knapp På/Av

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


Med denna knapp sätter du på och stänger av ångugnen.

## Display

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

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

## Touchknappar

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





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



## Touchknappar ovanför displayen

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

# Manöverpanel





## Touchknappar nedanför displayen

Touchknapp	Funktion
	<p>Om du vill styra ångugnen via din mobila enhet, så måste du installera systemet Miele@home, aktivera inställningen Fjärrstyrning och trycka på denna touchknapp. Då lyser denna touchknapp och funktionen MobileStart kan användas.</p> <p>Så länge som denna touchknapp lyser så kan du styra ångugnen via din mobila enhet (se avsnittet "Inställningar – Miele@home").</p>
	<p>Med den här touchknappen öppnar och stänger du manöverpanelen (se avsnittet "Funktionsbeskrivning – Manöverpanel").</p>
	<p>Beroende på i vilken meny du är, kommer du tillbaka till den överordnade menyn eller huvudmenyn med denna touchknapp.</p> <p>Om en tillagning pågår samtidigt så kan du med denna touchknapp ändra värden och inställningar som temperatur eller booster eller avbryta tillagningen.</p>
	<p>I navigeringsområdet bläddrar du med pilknapparna eller området däremellan i urvalslistorna uppåt eller neråt. När du bläddrar genom menypunkterna så markeras de efter varandra. Menypunkten som du vill välja måste vara markerad.</p> <p>Värden och inställningar som är markerade kan du ändra med pilknapparna eller området däremellan.</p>
OK	<p>När funktionerna är markerade i displayen kan du välja dem genom att trycka OK. Nu kan du ändra den valda funktionen.</p> <p>Genom att trycka på OK så sparar du ändringarna.</p> <p>När ett informationsfönster visas i displayen så bekräftar du med OK.</p>

Touchknapp	Funktion
	När ingen tillagning är igång, kan du med denna touchknapp när som helst ställa äggklockan (till exempel för äggkokning). Om en tillagning pågår kan du ställa in en tid för äggklockan, en tillagningstid eller en start- och sluttid för tillagningen.
	Med denna touchknapp kan du tända eller släcka belysningen. Beroende på vald inställning släcks belysningen i tillagningsutrymmet efter 15 sekunder eller är fortsatt tänd respektive släckt.

## Symboler

I displayen kan följande symboler visas:

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

# Användning

---

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

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

## Välja meny punkt

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

**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

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

**Tips!** Aktuell inställning är markerad med en bock  $\checkmark$ .

- Bekräfta med **OK**.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade meny.

## Ändra inställningen med en liggande stapel

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

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


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

- Bekräfta valet med **OK**.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade meny.




## Välja funktion

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

- Tryck på touchknappen för önskad ugnsfunktion eller funktion.

Touchknappen på manöverpanelen lyser orange.

- Bläddra under Fler  i urvalslistorna tills önskad meny punkt är markerad.
- Gör inställningarna för tillagningen.
- 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 ugnsfunktionen lyser orange.

Bläddra under Fler  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.

## Ange bokstäver

Du anger bokstäver i navigeringsområdet. Välj gärna korta namn.

- Tryck på pilknappen  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området **|||■|||** tills det önskade tecknet är markerat.

Valt tecken visas i den övre raden.

**Tips!** Du kan välja maximalt 10 tecken. Med  $\leftarrow$  kan du radera tecknen efter varandra.


- Välj sedan nästa tecken.
- När du har angett namnet så väljer du ✓.
- Bekräfta med OK.

Namnet sparas.

# Användning

---

## Aktivera MobileStart


- Tryck på touchknappen  för att aktivera MobileStart.

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

Den direkta styrningen på ångugnen går före fjärrstyrningen via appen.

Du kan använda MobileStart så länge som touchknappen  lyser.

## Manöverpanel

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

## Vattenbehållare

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

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

Fyll på vattenbehållaren upp till maxgränsen före varje tillagning.



## Kondensvattenbehållare

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

## Temperatur

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

## Fuktighet

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

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

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

# Funktionsbeskrivning

---

## Tillagningstid

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

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

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


## Ljud

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

När ångugnen är i drift, hörs fläktljud.

## Uppvärmningsfas

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

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

## Tillagningsfas

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

## Ångreducering

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


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

## Belysning i tillagningsutrymmet

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

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

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

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

# Första gången produkten används

## Miele@home

Din ångugn är utrustad med en integrerad wifi-modul.

För att användning behöver du:

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

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

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

- Ta fram information om driftstatus för ångugnen
- Visa anvisningar om pågående tillagningar i ångugnen
- Avsluta pågående tillagningar

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

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

## Tillgänglighet wifi-anslutning

Wifi-anslutningen delar frekvensområde med andra maskiner och produkter (till exempel mikrovågsugnar, fjärrstyrda 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](http://www.miele.se) för information om tjänstens tillgänglighet.


## Appen Miele

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



## Grundinställningar

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

 Risk för skador på grund av varma ytor.


Ångugnen blir varm under drift.

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

Om ångugnen är elansluten så startas den automatiskt.

## Ställa in språk

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

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

## Ställa in plats

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

## Ställa in Miele@home

I displayen visas Ställa in "Miele@home".

- Om du vill installera Miele@home direkt så väljer du vidare och bekräftar 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 datum

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

## Ställa in klockan

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

# Första gången produkten används

## Ställa in vattenhårdhet

Vattenverket kan ge dig info om aktuell vattenhårdhet.

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

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

## Avsluta idrifttagning

- Följ eventuella ytterligare anvisningar i displayen.


Den första idrifttagningen är genomförd.

## Första gången ångugnen rengörs

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



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

## Rengöra vattenbehållare och kondensvattenbehållare

 Risk för skador på grund av manöverpanelen.

Det finns en klämrisk när manöverpanelen öppnas och stängs.

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

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



# Första gången produkten används

## Rengöra tillagningsutrymme/tillbehör

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

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

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

Ångugnen har före leverans behandlats med ett vårdande medel.

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


## Anpassa sjudtemperaturen

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

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

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

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

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


## Anpassa sjudtemperaturen efter flytt


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

# Första gången produkten används

---

## Värma upp ångugnen

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

 Risk för skador på grund av varma ytor.






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

Använd grythandskar när du hanterar tillagningskärl i det varma tillagningsutrymmet.

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


Se till att ventilationen i köket är tillräcklig.

## Översikt över inställningar

Menypunkt	Möjliga inställningar
Språk 	...   deutsch   english   ... Plats
Tid	Visning På*   Av   Nattavstängning Tidsformat 12-timmarsvisning   24-timmarsvisning* Ställ in
Datum	
Belysning	På "På" i 15 sekunder* Av
Display	Ljusstyrka  QuickTouch På   Av*
Ljudstyrka	Ljudsignaler Melodier*  Solo-ton  Knapp ljud  Melodier På*   Av
Enheter	Vikt g*   lb/oz   lb Temperatur °C*   °F
Varmhållning	På Av*
Ångreducering	På* Av
Förvalda temperaturer	
Booster	På* Av
Vattenhårdhet	1 °dH   ...   15 °dH*   ...   70 °dH


\* Fabriksinställning



# Inställningar

Menypunkt	Möjliga inställningar
Automatisk genomspoln.	På* Av
Säkerhet	Knappspärr På   Av* Driftspärr  På   Av*
Miele@home	Aktivera   Avaktivera Anslutningsstatus Ny inställning Återställ Ställa in
Fjärrstyrning	På* Av
RemoteUpdate	På* Av
Programversion	
Butik	Demoläge På   Av*
Fabriksinställningar	Inställningar Egna program Förvalda temperaturer

\* Fabriksinställning

## Öppna menyn “Inställningar”

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

- Välj Fler .
- Välj Inställningar .
- Välj önskad inställning.




Nu kan du kontrollera och ändra inställningarna.

Det går inte att ändra inställningarna om en tillagning pågår.

## Språk

Du kan ställa in önskat språk och plats.

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

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

## Tid

### Visning

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

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

### Tidsformat

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

# Inställningar

---

## Ställ 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.

## Datum

Ställ in datum.




## Belysning

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

## Display

### Ljusstyrka

Ljusstyrkan på displayen visas med en liggande stapel.

-   
maximal ljusstyrka
-    
minimal ljusstyrka

### QuickTouch

Välj hur touchknapparna ska reagera när ångugnen är avstängd:

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

## Ljudstyrka

### Ljudsignaler

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

### Melodier

Vid slutet av en process hörs flera gånger en melodi.

Ljudstyrkan för melodin visas med en liggande stapel.

- ■■■■■■■■  
maximal ljudstyrka

- □□□□□□  
melodin är avstängd

### Solo-ton

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

Ljudstyrkan på den här tonen visas med en liggande stapel.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■  
maximal ljudstyrka på tonen

- □□□□□□□□□□□□  
minimal ljudstyrka på tonen


## Knappljud

Knappljudets ljudstyrka visas med en liggande stapel.

- ■■■■■■■■  
maximal ljudstyrka

- □□□□□□  
knappljudet är avstängt

## Melodier

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

## Enheter

### Vikt

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

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

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

- På  
Funktionen Varmhållning är aktiverad. Om tillagningen 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

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

- På  
Om tillagningen sker med en temperatur från cirka 80 °C (ångkokning) eller 80–100 °C och 100 % restfuktighet (kombifunktion), kopplas ångreduceringen automatiskt in mot slutet av tillagningen. I displayen visas Ångreducering.
- Av  
När ångreduceringen är avstängd så 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*.

## Booster

Funktionen *Booster* används för snabb uppvärmning av tillagningsutrymmet.

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

# Inställningar

## Vattenhårdhet

För att ångugnen ska fungera felritt och kalkas av vid rätt tidpunkt måste du ställa in rätt vattenhårdhet. Ju hårdare vattnet är desto oftare måste ångugnen kalkas av.

Vattenverket kan ge dig information om lokal vattenhårdhet.

Om du använder dricksvatten på flaska, till exempel mineralvatten, använd då dricksvatten utan tillsatt kolsyra. Gör inställningen i enlighet med kalciumnivån. Kalciumnivån anges på flaskans etikett i mg/l  $\text{Ca}^{2+}$  eller ppm (mg  $\text{Ca}^{2+}$ /l).

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

Vattenhårdhet		Kalciumnivå mg/l $\text{Ca}^{2+}$ eller ppm (mg $\text{Ca}^{2+}$ /l)	Inställning
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15

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

## Automatisk sköljning


Efter det att du har stängt av ångugnen visas efter en tillagning med ånga Sköljning pågår i displayen.

Under denna process sköljs eventuella livsmedelsrester ur systemet.

Du kan aktivera eller avaktivera den automatiska genomspolningen.

## 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 oavsiktligt.

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

Även efter ett strömavbrott fortsätter driftspärren att vara aktiverad.

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

# Inställningar

---

## Miele@home

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

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

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


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

## Fjärrstyrning

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

I nätverksanslutet standbyläge behöver ångugnen max 2 W.

### Aktivera MobileStart

- Tryck på touchknappen  för att aktivera MobileStart.

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

Den direkta styrningen på ångugnen går före fjärrstyrningen via appen.

Du kan använda MobileStart så länge som touchknappen  lyser.

## RemoteUpdate

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

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

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

### Aktivera/avaktivera

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

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

# Inställningar

---

## RemoteUpdate

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

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

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

Avaktivera RemoteUpdate om du inte vill installera uppdateringen.

Uppdateringen kan ta några minuter.

Tänk på följande vid aktiverad RemoteUpdate-funktion:

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

## Programversion

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

## Butik

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

## Demoläge

När du har aktiverat demoläget så visas Demoläge aktiverat. Maskinen värmer ej när du kopplar in ångugnen.


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

## Fabriksinställningar

- Inställningar  
Alla ändrade inställningar återställs till fabriksinställningar.
- Egna program  
Alla egna program raderas.
- 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 tillagningen eller för att ösa sky på maten).

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

## Ställa in äggklockan

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


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


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

Uppmaningen Ställ 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 så visas  och tiden som räknas ner på den nedre raden.


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
Varmluft plus 	160 °C	30–230 °C
Kombifunktion 		
Kombifunktion + Varmluft plus	170 °C	30–230 °C
Kombifunkt. + Över-/undervärme	180 °C	30–230 °C
Kombifunktion + Grill	Nivå 3	Nivå 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Egna program 		
Uppvärmning 	130 °C	120–140 °C
Upptining 	60 °C	50–60 °C
Avkalkning 		
Automatikprogram 		
Fler 		
Över- och undervärme	180 °C	30–230 °C
Intensivbakning	180 °C	50–230 °C
Undervärme	190 °C	100–200 °C
Övervärme	190 °C	100–230 °C
Grill stor	Nivå 3	Nivå 1–3
Grill liten	Nivå 3	Nivå 1–3
Varmluftsgrillning	200 °C	50–230 °C
Mjuka kakor special	160 °C	30–230 °C
Eco-varmluft	180 °C	30–230 °C
Eco - Ångkokning	100 °C	40–100 °C

## Huvud- och undermenyer

Meny	Förprogrammerat värde	Område
Fler 		
Special		
Mix & Match		
Tillagning meny	-	-
Förvälla	-	-
Konservering	90 °C	80–100 °C
Torkning	50 °C	30–70 °C
Jäsa vetedeg	-	-
Desinfektera porslin	-	-
Sabbat-program	180 °C	50–230 °C
Värma porslin	50 °C	50–80 °C
Varmhållning	65 °C	40–100 °C
Skötsel		
HydroClean		
Blötläggning		
Torkning		
Genomspolning		
Inställningar 		

## Tillagning

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

# Energispartips

---

## Anpassa inställningar

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

## Energisparläge

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

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

Felfunktion på grund av att bottensil saknas.

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

Se till att bottensilen är riktigt isatt innan tillagningen börjar.

- Sätt på ångugnen.

Huvudmenyn visas.

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

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

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

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

Funktionen visas. Beroende på funktion visas förprogrammerade värden för temperatur och i förekommande fall för fuktighet efter varandra.

- Ändra den förprogrammerade temperaturen vid behov.
- Bekräfta med *OK*.


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

- Ändra fuktigheten om det behövs.
- Bekräfta med *OK*.

Börtemperatur och ärtemperatur visas och uppvärmningsfasen börjar.

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

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

 Risk för skador på grund av het ånga.

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

Backa lite och vänta tills den heta ångan försvunnit.

- Ta ut maten ur tillagningsutrymmet.

# Användning

---

## Rengöra ångugnen efter en tillagning

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

Efter en tillagning med ånga visas Sköljning pågår.

- Följ anvisningarna i displayen.

Följ instruktionen för att spola ur eventuella matrester ur systemet.

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

## 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 med touchknappen ↶.

- Välj touchknappen ↶.

Beroende på vald ugnsfunktion kan följande inställningar visas:



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


## Ändra värden och inställningar

- Välj önskat värde eller önskad inställning och bekräfta med **OK**.
- Ändra värdet respektive inställningen och bekräfta med **OK**.

Tillagningen fortsätter med de ändrade värdena och inställningarna.


## Ändra temperatur

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

- Välj touchknappen .
- Välj Temperatur och bekräfta med OK.
- Ändra börtemperaturen i navigeringsområdet.
- Bekräfta med OK.

Tillagningen fortsätter med den ändrade börtemperaturen.

## Ändra Fuktighet

- Välj touchknappen .
- Välj Fuktighet och bekräfta med OK.
- Ändra fuktighetsinställningen.
- Bekräfta med OK.

Tillagningen fortsätter med den ändrade fuktighetsinställningen.

## Ställa in tillagningstider

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

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

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

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

# Användning

---

- 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.

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

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

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

## Ändra inställda tillagningstider

- Välj 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.

**Tips!** Du kan också ändra tillagningstiden direkt i navigeringsområdet.



## Radera inställda tillagningstider

I funktioner för vilka en tillagningstid alltid måste ställas in kan du bara radera de inställda tiderna för Klar kl. och Start kl..

- 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.

**Tips!** Du kan också radera tillagningstiden direkt i navigeringsområdet.

## Avbryta tillagning

Du avbryter tillagningen med funktionens touchknapp som lyser orange eller med touchknappen ↶.

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

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

## Avbryta tillagningen eller den inställda tillagningstiden

- Tryck på touchknappen för den valda funktionen.

Huvudmenyn visas.

- **Alternativt:** Tryck på touchknappen ↶.
- Välj Avryta förlopp.
- Bekräfta med *OK*.

## Avbryta tillagningen med inställd tillagningstid

- Tryck på touchknappen för den valda funktionen.

Avbryta process? visas.


- Välj Ja.
- Bekräfta med *OK*.
- **Alternativt:** Tryck på touchknappen ↶.
- Välj Avryta förlopp.
- Bekräfta med *OK*.
- Välj Ja.
- Bekräfta med *OK*.

# Användning

## Avbryta tillagningen


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

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

 Risk för skador på grund av het ånga.

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

Backa lite och vänta tills den heta ångan försvunnit.

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

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

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

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

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

När du stänger luckan fortsätter tillagningen.

Först följer en ny uppvärmningsfas och den stigande temperaturen visas.

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

## Förvärma tillagningsutrymmet

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



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


Om du har ställt in en tillagningstid så börjar den räknas ner först efter uppvärmningsfasen.

Förvärmning av tillagningsutrymmet behövs bara vid vissa tillagningar.

- Förvärm tillagningsutrymmet när du ska tillaga följande livsmedel:
  - kakor och bakverk med kort baktid (upp till cirka 30 minuter) och känsliga degar (till exempel tårtbottnar) i funktionen **Över- och undervärme**

## Booster

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

- Varmluft plus 
- Över- och undervärme

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

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

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


## Aktivera respektive avaktivera **Booster** för en tillagning

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

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

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

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

- Välj touchknappen .
- Välj **Booster** | Av.
- Bekräfta med **OK**.

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

# Användning

---

## Uppvärmning

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

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

Starta tillagningen direkt för att flytta tidpunkten för start.

## Aktivera Uppvärmning

Funktionen Uppvärmning måste aktiveras separat för varje tillagning.

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

Du vill aktivera funktionen Uppvärmning för denna tillagning.

- Välj touchknappen ↶.
- Välj Uppvärmning | På.
- Bekräfta med *OK*.

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

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


## Crisp function

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

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

Tillagas fågel med denna funktion blir skinnenet krispigt.

I följande funktioner kan funktionen Crisp function användas:

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

## Aktivera Crisp function

Funktionen Crisp function måste aktiveras separat för varje tillagning.

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

Du vill aktivera funktionen Crisp function för denna tillagning.

- Välj touchknappen ↵.
- Välj Crisp function | På.
- Bekräfta med OK.

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


## Aktivera ångutsläpp

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

Du kan aktivera ångutsläppet så snart Ångutsläpp är markerat i displayen.

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

- Välj OK.

Ångutsläppet sker. I displayen visas  och Ångutsläpp släcks. Det tar cirka 1 minut.

- Gör på samma sätt för att aktivera ytterligare ångutsläpp när Ångutsläpp åter visas i displayen.

## Viktig information och värt att veta

---

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

### Det speciella med ångkokning

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

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

### Tillagningskärl

#### Tillagningskärl

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

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

#### Egna tillagningskärl

Du kan använda egna tillagningskärl. Tänk då på följande:

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

## Falshöjd

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

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

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

## Djupfrysta livsmedel

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

## Temperatur

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

## Tillagningstid

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

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

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

## Tillaga rätter med mycket vätska

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

## Egna recept – tillagning med ånga

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

## Viktig information och värt att veta

---

### Universalplåt och ugnsgaller

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

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

### Utdragsspärr

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




## Eco - Ångkokning


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

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

Vid behov kan du tillaga längre.

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

## Inställning

Fler  | Eco - Ångkokning

## Anvisningar för tillagningstabellerna

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

### Välja tillagningstid

De tillagningstider som anges är riktvärden.

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

# Ångkokning

---

## Grönsaker

### Färska grönsaker

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

### Djupfrysta livsmedel

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

Djupfrysta och färska grönsaker med samma tillagningstid kan tillagas samtidigt.

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

### Tillagningskärl

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

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

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

## Falshöjd

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

### Tillagningstid

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

### Inställningar

Automatikprogram  | Grönsaker | ... |

eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

# Ångkokning

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

🕒 Tillagningstid

## Fisk

### Färsk fisk

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

### Djupfryst fisk

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

### Förbereda fisken

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

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

### Tillagningskärl

Smörj det hålade tillagningskärlet.

### Falshöjd

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

## Temperatur

### 85 °C – 90 °C

För skonsam tillagning av känsligare fisksorter, till exempel sjötunga.

### 100 °C

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

För tillagning av fisk i sås eller buljong.

## Tillagningstid

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

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

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

# Ångkokning

---

## Tips

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

## Inställningar

Automatikprogram  | Fisk | ... |

eller

Ångkokning 

Temperatur: se tabell

Tillagningstid: se tabell

# Ångkokning

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

🌡️ Temperatur, 🕒 tillagningstid

# Ångkokning

---

## Kött

### Färskt kött

Förbered köttet som vanligt.

### Djupfrysta livsmedel

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

### Förbereda kött

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


### Tillagningstid

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

## Tips

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

## Inställningar

Automatikprogram  | Kött | ... |

eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell



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

🕒 Tillagningstid

# Ångkokning

## Ris

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

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

## Tillagningskärl

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


## Förberedelse

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

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

Se till att riset fördelas jämnt i tillagningsbehållaren.

## Inställningar



Automatikprogram  | Ris | ... |

eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

 :  Förhållande mellan ris och vätska,  
 tillagningstid

## Spannmål

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

Spannmål kan tillagas i hela korn eller malda.

## Inställningar


Automatikprogram  | Spannmål | ... |

eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

 Tillagningstid

# Ångkokning

## Pasta

### Torr pasta

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


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

### 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


Automatikprogram  | Pasta | ... |

eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

<b>Färsk pasta</b>	 [min]
Gnocchi	2
Ravioli	2
Tortellini	2
<b>Torr pasta, täckt med vatten</b>	
Tagliatelle	14
Soppnudlar	8

 Tillagningstid

## Baljväxter, torkade

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

**Linser.** Behöver inte blötläggas.

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

## Inställningar


Automatikprogram  | Baljväxter | ... |

eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

 Tillagningstid

# Ångkokning

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

🕒 Tillagningstid


## Ägg

Använd hålade tillagningskärl när du kokar ägg.

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

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

## Inställningar


Automatikprogram  | Ägg | ... |

eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

 Tillagningstid


# Ångkokning

## Frukt

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

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

## Inställningar

Automatikprogram  | Frukt | ... |

eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C


Tillagningstid: se tabell

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

 Tillagningstid

## Korv

### Inställningar


Automatikprogram  | Korv | ... |

eller

Ångkokning 

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: se tabell

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

 Tillagningstid



## Skaldjur

### Förbereda skaldjur

Tina upp djupfrysta skaldjur innan de tillagas.

Skala och rensa skaldjuren och skölj av dem.

### Tillagningskärl

Smörj det hålade tillagningskärllet.

### Tillagningstid

Ju längre skaldjur tillagas, desto fastare blir de.

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

### Inställningar



Automatikprogram  | Skaldjur | ... |



eller

Ångkokning 

Temperatur: se tabell

Tillagningstid: se tabell


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

 Temperatur,  tillagningstid

# Ångkokning

## Musslor

### Färsk mat

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

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

### Djupfrysta musslor

Tina upp djupfrysta musslor.

### Tillagningstid

Ju längre musslor tillagas, desto fastare blir de.

### Inställningar



Automatikprogram  | Musslor | ... |

eller

Ångkokning 

Temperatur: se tabell

Tillagningstid: se tabell

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

 Temperatur,  tillagningstid

## Tillagning meny – manuell

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

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

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

### Falshöjd

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

### Temperatur

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

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

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

## Tillagningstid

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

### Exempel

#### Livsmedlens tillagningstider

(se tillagningstabellerna i kapitlet "Ångtillagning")

Ris, "parboiled"	24 minuter
Uerfilé	6 minuter
Broccoli	4 minuter

#### Beräkning av tillagningstiderna som ska ställas in:

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

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

resttid = 4 minuter (3. tillagningstid: broccoli)

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

# Ångkokning

---

## Laga en meny

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

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

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

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

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

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

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

Använd inte vakuumpåsen flera gånger.

Dra ur luften genom att använda vakuumpackaren.

## Sous-vide

---

### Viktiga anvisningar för användning

Tänk på följande för att få ett optimalt tillagningsresultat:

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


### Tips

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

## Sous-vide

---

### Använda funktionen Sous-vide

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

### Möjliga orsaker till mindre bra resultat

#### Vakuumpåsen har gått sönder:

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

#### Maten har en konstig bismak eller smakar allmänt konstigt:

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



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

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

🔥 Temperatur, ⌚ tillagningstid

## Sous-vide

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

🌡️ Temperatur, 🕒 tillagningstid

\* Tillagningsgrad

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

## Återuppvärmning

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

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

## Förberedelse

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

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

## Inställningar

Sous-vide 

Temperatur: se tabell

Tid: se tabell

# Sous-vide

## Återuppvärmning på driftläge Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatur, 🕒 tid


<sup>1</sup> Tillagningsgrad

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

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

<sup>3</sup> Värm bara upp i sås.

## Uppvärmning

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

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

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

### Tillagningskärl

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

### Tid

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

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

## Fuktighet

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

### Tips


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

Livsmedlen behöver inte täckas över vid uppvärmning.

## Inställningar

Uppvärmning 

alternativt

Kombifunktion  | Kombifunktion + Varm-luft plus

Temperatur: se tabell

Fuktighet: se tabell

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

🔥 Temperatur/δδ Fuktighet/⌚ Tid

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

## Upptining

Upptining går mycket snabbare i ångugnen än i rumstemperatur.

 Infektionsrisk på grund av bakteriebildning.

Bakterier, till exempel salmonella kan leda till allvarliga matförgiftningar.

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

Använd ingen upptiningsvätska.

Fortsätt att arbeta med maten direkt efter upptiningen.

## Temperatur

Den optimala upptiningstemperaturen är 60 °C.

**Undantag:** Köttfärs och vilt 50 °C

## Att göra före och efter tillagning

Ta ut maten ur förpackningen före upptining.

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

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

## Tillagningskärll

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

Livsmedel som inte droppar kan tinas i ett ohålat tillagningskärll.

## 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

Utjämningsstid: 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.

<b>Frysta rätter</b>	<b>Mängd</b>	<b>🌡️ [°C]</b>	<b>🕒 [min]</b>	<b>⌚ [min]</b>
<b>Mjölksprodukter</b>				
Ost i skivor	125 g	60	15	10
Kesella	250 g	60	20–25	10–15
Grädde	250 g	60	20–25	10–15
Mjukost	100 g	60	15	10–15
<b>Frukt</b>				
Äppelmos	250 g	60	20–25	10–15
Äppelbitar	250 g	60	20–25	10–15
Aprikoser	500 g	60	25–28	15–20
Jordgubbar	300 g	60	8–10	10–12
Hallon/vinbär	300 g	60	8	10–12
Körsbär	150 g	60	15	10–15
Persikor	500 g	60	25–28	15–20
Plommon	250 g	60	20–25	10–15
Krusbär	250 g	60	20–22	10–15
<b>Grönsaker</b>				
Blockfrysta	300 g	60	20–25	10–15
<b>Fisk</b>				
Fiskfiléer	400 g	60	15	10–15
Forell	500 g	60	15–18	10–15
Hummer	300 g	60	25–30	10–15
Räkor	300 g	60	4–6	5
<b>Färdigrätter</b>				
Kött, grönsaker, tillbehör/ grytor/soppor	480 g	60	20–25	10–15
<b>Kött</b>				
Stek i skivor	125–150 g/st.	60	8–10	15–20
Köttfärs	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15



## Fler användningsområden

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

🌡️ temperatur, 🕒 upptiningstid, ⌚ utjämningsstid

# Fler användningsområden

## Mix & Match

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

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

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

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

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

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

## Tillagningskärl

Använd:

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

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

Plastbehållare för färdiga maträtter är inte tillräckligt värmetåliga.

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

## Anvisningar för portionsuppvärmning

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

### Anvisningar för tillagning av portioner

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

### Sätta ihop en tallriksportion med olika delar

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

Vi rekommenderar att du gör så här:

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

# Fler användningsområden

## Anvisningar för tillagningstabellerna

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


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

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

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

## Använda specialfunktionen Mix & Match

Livsmedlen behöver inte täckas över vid tillagning.

- Förbered maten om det behövs.
  - Välj Fler  | Special | Mix & Match.
  - Om du tillreder redan **tillagade** livsmedel så väljer du Uppvärmning skonsamt eller Uppvärmning krisp.
  - Om du tillreder **färska** eller bara lätt tillagade livsmedel så väljer du Tillagning skonsamt eller Tillagning krispigt.
  - Ändra inställningen för bryningen om det behövs.
  - Bekräfta med OK.
  - Skjut in gallret med det som ska tillagas på falshöjd 2.
  - Bekräfta med OK.
- Nu kan du starta tillagningen direkt eller med fördröjning.
- Om portionen mat inte är tillagad enligt dina önskemål när programmet är avslutat så väljer du Förlängd bryning.

## Värma livsmedel med specialfunktionen "Uppvärmning krisp"

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

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

# Fler användningsområden

## Tillaga livsmedel med specialfunktionen "Tillagning krispigt"

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

# Fler användningsområden

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

<sup>1</sup> Tillsätt 1 tsk stärkelse under rå fisk/rått kött.

# Fler användningsområden

## Lämpliga livsmedel för specialfunktionen "Tillagning skonsamt"

Livsmedel	Anvisning för tillredning
<b>Kött<sup>1</sup></b>	
Bockwurst (fläskkött), 100 g, färdiglagad	–
Oxfiléspett, 50 g tärningar, rått	marinerade, med bacon
Fläskfiléspett, 50 g tärningar, rått	marinerat, med paprika och lök
Kycklingbröst, 3 cm högt, rått	naturligt, kryddat
Kalvryggbiff, 2,5 cm hög, rå	marinerad, i sås
Kassler, 3,5 cm hög, rå	–
<b>Fisk<sup>1</sup></b>	
Forell, hel, 350 g, rå	kryddad, fyllning, smör, örter
Hälleflundrakotlett, 3 cm hög, rå	marinerad
Torskfilé, 3,5 cm hög, rå	marinerad
Laxfilé, 3 cm hög, rå	kryddad
Sejfilé, 180 g	Topping: spenat och crème fraîche
Tonfiskfilé, 3 cm hög, rå	marinerad
Spett med havskatt, 50 g tärningar	marinerade, med bacon
<b>Grönsaker</b>	
Blomkålsbuketter, stora, råa	kryddad
Brocolibuketter, stora, råa	kryddade, med/utan ostsås
Potatis, fast, i fyra delar/i klyftor, rå	Salt
Kålrabbi, 2 cm skivor, rå	Salt, peppar, muskot
Pumpa, 1,5 cm tärningar, rå	Salt, peppar, pumpakärnolja
Majskolvar, råa	Salt, smör
Morötter, 2 cm skivor, råa	Salt, peppar, smör
Paprika, stora bitar, rå	marinerad
Brysselkål, hel, rå	Salt, peppar, muskot
Sparris, stänger, hela, rå	Salt, smör
Sötpotatis, 1,5 cm tärningar/klyftor, rå	Salt
Zucchini, 2 cm skivor, rå	marinerad
<b>Pasta &amp; ris</b>	
Färsk pasta, tortellini, förkokt	sås



## Fler användningsområden

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

<sup>1</sup> Tillsätt 1 tsk stärkelse under rå fisk/rått kött.

# Fler användningsområden

## Tillagning meny – automatisk


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

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

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

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

## Använda specialfunktionen Tillagning meny

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

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

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

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

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

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

Detta förlopp upprepas vid behov för det tredje livsmedlet.

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

### 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.

# Fler användningsområden

---

## Tips

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

## Konservera livsmedel

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

## Inställningar

Fler  | Special | Konservering

alternativt

Ångkokning 

Temperatur: se tabell

Konserveringstid: se tabell

## Fler användningsområden

De tillagningstider som anges i tabellen är riktvärden.

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

🌡️ temperatur, 🕒 konserveringstid

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

# Fler användningsområden

## Konservera kakor

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

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

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

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

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

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

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

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

🌡️ Temperatur, ΔΔ Fuktighet, 🕒 Konserveringstid

☐ Över- och undervärme, ☐☐☐ Kombitillagning + Över- och undervärme

## Torkning

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

Bananer, ananas och kantareller är inte lämpliga att torka.

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


## Inställningar

Fler  | Special | Torkning

Temperatur: se tabell

Torktid: se tabell

Alternativt:

Kombifunktion  | Kombifunktion + Varmluft plus

Temperatur: se tabell

Fuktighet: 0 %

Torktid: se tabell

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

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

🌡️ Temperatur, 🕒 torktid (timmar)


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

# Fler användningsområden

## Sabbat-program

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

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

- Välj Fler  | Special.
- Välj Sabbat-program.
- Välj önskat specialprogram.

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


- Ställ in temperaturen.
- Bekräfta med OK.

Namnet på specialprogrammet och den inställda temperaturen visas.

Ugnsvärmen kopplas in cirka 30 sekunder efter luckan har stängts.

Ugnsbelysningen är tänd under hela tillagningen.

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

Aktuell tid visas inte. Alla touchknappar (förutom knappen På/Av ) reagerar inte.


Anvisningen Öppna inte luckan visas.

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

- Ställ in maten i tillagningsutrymmet.

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

Ångugnen stängs av automatiskt efter 76 timmar i båda specialprogrammen.

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

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



### Saftning

Du kan safta både mjuk och medelhård frukt i ångugnen.

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

### Förberedelse

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

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

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

### Tips

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

### Safta frukt

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

### Inställningar

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tid: 40–70 minuter

# 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

Fler  | Special | Förvälla

Alternativt:

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Blancheringstid: 1 minut

## Desinfektera porslin

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

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

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

## Inställningar

Fler  | Special | Desinfektera porslin

Tid: 1 minut till 10 timmar

Alternativt:

Ångkokning 


Temperatur: 100 °C

Tid: 15 minuter

### Värma porslin

Om du förvärmer porslinet så håller maten sig varm längre.

Använd värmebeständigt porslin.

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



Risk för skador på grund av varma ytor.


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

Använd grythandskar när du tar ut porslinet.

### Varmhållning

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

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

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


# Fler användningsområden


---

## Jäsa vetedeg

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

### Inställningar

Fler  | Special | Jäsa vetedeg  
alternativt

Ångkokning 

Temperatur: 30 °C

Fuktighet: 100 %

Tid: enligt receptet

## Värma fuktiga handdukar

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

### Inställningar

Automatikprogram  | Special | Värma  
fuktiga handdukar

eller

Ångkokning 

Temperatur: 70 °C

Tillagningstid: 2 minuter

## Smälta gelatin

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

### Inställningar

Automatikprogram  | Special | Smälta  
gelatin

eller

Ångkokning 

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: 1 minut

### Gör honungen flytande

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

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

#### Inställningar

Automatikprogram  | Special | Göra honungen flytande

eller

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 tillagningskäret eller porslinet med folie som är temperaturbeständigt (upp till 100 °C) och tål ånga.
- Rör om emellanåt vid större mängder.

#### Inställningar

Automatikprogram  | Special | Smälta choklad

eller

Ångkokning 

Temperatur: 65 °C

Tillagningstid: 20 minuter

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

### Inställningar

Automatikprogram  | Special | Ånga lök

eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 4 minuter

## Konservera äpplen

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

### Inställningar

Automatikprogram  | Frukt | Äpplen | Hel

eller

Ångkokning 

Temperatur: 50 °C

Konserveringstid: 5 minuter

## Tillaga äggrätter

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

### Inställningar

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 4 minuter

### Fruktmarmelad

Använd endast färska livsmedel som inte är skadade eller dåliga.

### Glasburkar

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

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

### Förbereda frukt och bär

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

Ta bort stjälkar och kärnor.

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

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

### Göra fruktmarmelad

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

### Inställningar

Kombifunktion  | Kombifunktion + Varm-luft plus

Temperatur: 150 °C

Fuktighet: 0 %

Tid: 35–45 minuter

# Fler användningsområden

## Skålla livsmedel

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

## Inställningar

Fler  | Grill stor

Nivå: 3

Tid: se tabell

Livsmedel	🕒 [min]
Paprika	10
Tomater	7

🕒Tid

## Inställningar

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tid: se tabell

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

🕒Tid



### Tillreda yoghurt

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

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

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

Både okyld H-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 ugnsgalleret. De enskilda glasburkarna får inte komma åt varandra.
- När glasburkarna är klara i ångugnen ska de ställas in i kylskåpet direkt. Flytta inte på glasburkarna i onödan.

### Inställningar

Automatikprogram  | Special | Tillreda yoghurt

eller

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.

# Automatikprogram

---

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

## Kategorier

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

## Använda automatikprogram

■ Välj Automatikprogram .

Urvalslistan visas.

■ Välj önskad kategori.

De automatikprogrammen som kan väljas i den valda kategorin visas.

■ Välj önskat automatikprogram.

■ Följ anvisningarna i displayen.

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

## Anvisningar för användning

- Låt ugnen svalna till rumstemperatur efter avslutad tillagning innan du startar ett automatikprogram.
- Viktangivelserna avser vikten för varje bit. Du kan tillaga en bit lax à 250 g eller tio bitar lax à 250 g samtidigt.
- Tillagningsgrad och bryning visas med en liggande stapel som består av sju segment. Du kan ställa in önskad tillagnings- eller bryningsgrad via navigeringsområdet.
- Använd de bakformar som anges i recepten.
- I kategorin Ris finns även alternativet Allmänt för långkornigt ris och rundkornigt ris. Använd detta automatikprogram om du vill tillaga långkornigt eller rundkornigt ris som inte finns som automatikprogram.
- För en del automatikprogram kan starttiden eller sluttiden skjutas fram med Start kl. eller Klar kl..

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

## Egna program

---

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

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


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

Andra sätt att skapa egna program:

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

Skriv sedan in ett programnamn.

### Skapa egna program

- Välj Egna program .

- Välj Skapa program.

Nu kan du bestämma inställningar för det första tillagningssteget.

Följ anvisningarna i displayen:

- Välj och bekräfta önskade inställningar.

Väljer du funktionen Uppvärmning så avslutas nu det första tillagningssteget. Sedan lägger du till nästa tillagningssteg genom att ställa in en tillagningstid med Lägg till tillagningssteg. Först nu kan du spara och starta programmet.

- Om det behövs så väljer du Flera parametrar för att aktivera eller avaktivera funktionerna Booster och Crisp funktion.

- Välj Avsluta tillagningssteg.

Alla inställningar för det första tillagningssteget är nu gjorda.

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

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

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

■ När alla tillagningssteg är fastlagda så väljer du Spara.

■ Ange programnamnet.

■ Välj ✓.


I displayen visas en bekräftelse om att ditt programnamn sparats.

■ Bekräfta med OK.

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

### Starta egna program

■ Ställ in maten i tillagningsutrymmet.

■ Välj Egna program .

■ Välj önskat program.

■ Välj bekräfta.

Beroende på programinställningarna visas följande meny punkter:

- Starta direkt

Programmet startar direkt. Värmen i tillagningsutrymmet aktiveras direkt.

- Klar kl.

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

- Start kl.

Du bestämmer en tidpunkt då du vill att programmet ska starta. Ugnsvärmen startar automatiskt vid denna tidpunkt.

- Visa tillagningssteg


En sammanfattning av dina inställningar visas.

- Visa funktioner

De steg som behöver utföras visas, till exempel att sätta in maten i ugnen.

■ Välj önskad meny punkt.

Programmet startar direkt eller vid den valda tidpunkten.

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


■ När programmet är färdigt trycker du på touchknappen .

# Egna program

---

## Ändra tillagningssteg

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


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

I displayen visas en bekräftelse om att ditt programnamn sparats.

- Bekräfta med OK.

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

## Ändra namn


- Välj Egna program .
- Välj det program som du vill ändra.
- Välj Ändra namn.
- Ändra programnamnet.
- Välj ✓.

I displayen visas en bekräftelse om att ditt programnamn sparats.



- Bekräfta med OK.

Programmet har döpts om.

## Radera egna program

- Välj Egna program .
- Välj det program som du vill radera.
- Välj Radera program.
- Bekräfta förfrågan med Ja.

Programmet raderas.

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

Skonsam behandling av livsmedel rekommenderas av hälsoskäl.

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

## Anvisningar för bakning

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

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

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

## Använda bakplåtspapper

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

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

# Bakning

---

## Tips för bakning

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

## Anvisningar till funktionerna

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

### Kombifunktion

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

Du kan välja mellan olika uppvärmningstyper:

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

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

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



## Automatikprogram

Följ anvisningarna i displayen.

## Varmluft plus

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

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

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

## Över- och undervärme

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

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

## Intensivbakning

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

Skjut in det som ska tillagas på första falshöjden.

## Undervärme

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

## Övervärme

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

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

## Mjuka kakor special

Använd denna funktion för gräddning av kaksmet och djupfrysta bakverk.

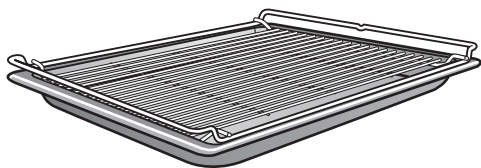
## Eco-varmluft

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

# Stekning

## Anvisningar för stekning

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




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

## Anvisningar till funktionerna

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

### Kombifunktion

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

Du kan välja mellan olika uppvärmningstyper:

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

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

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

## Automatikprogram

Följ anvisningarna i displayen.

## Varmluft plus

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

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

## Över- och undervärme

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

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

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

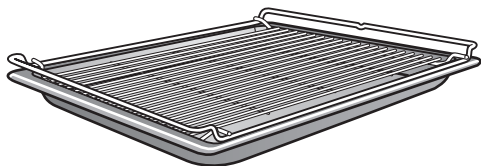
# Grillning

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

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

## Anvisningar för grillning

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



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

## Tips för grillning

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

## Anvisningar till funktionerna

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

### Kombifunktion + Grill

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

### Grill stor

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


### Grill liten

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


### Varmluftsgrillning

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

## Rengöring och skötsel

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

 Risk för skador på grund av elektriska stötar.

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

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

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

Om ångugnen är mycket smutsig kan det leda till att den blir förstörd. Rengör tillagningsutrymmet, insidan av luckan och lucktätningen så fort de har svalnat. Väntar du för länge försvåras rengöringen och blir i extrema fall omöjlig.

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

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

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

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

## Olämpliga rengöringsmedel

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

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

## Rengöra fronten

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

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

# Rengöring och skötsel

## PerfectClean

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

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

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

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

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

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

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



## Tillagningsutrymme

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

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

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

### Rengöring efter tillagning med ånga


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

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

### Rengöring efter ett stek-, grill- eller bakprogram

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

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

**Tips!** Rengöringen underlättas om du blöter upp smutsen några minuter med vatten och diskmedel eller om du ställer in programmet Fler  | Skötsel | Blötläggning.

För hårt fastsittande smuts rekommenderar vi att du rengör tillagningsutrymmet med skötselprogrammet HydroClean (se avsnittet "Skötsel").

# Rengöring och skötsel

## Rengöra bottensilen

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

## Rengöra luckans tätning

Lucktätningen kan bli spröd av fettrester och kan gå sönder. Rengör lucktätningen efter varje stek-, grill- eller bakprogram.

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

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

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

## Rengöra vattenbehållare och kondensvattenbehållare

Båda behållarna kan diskas i diskmaskin.

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

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

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

## Tillbehör

### Rengöra universalplåt och ugnsgaller

Universalplåten och ugnsgallret är PerfectClean-förädlade.

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

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

### Rengöra tillagningskärlet

Tillagningskärlet kan diskas i diskmaskin.

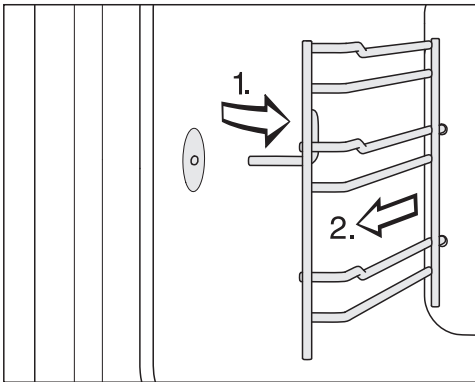
- Diska och torka tillagningskärlet efter varje användning.
- Ta bort blåaktiga missfärgningar på tillagningskärlet med ättika och skölj bort det under rinnande vatten.

# Rengöring och skötsel

## Rengöra ugnstegar

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

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



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

- Ta bort:

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

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

- Torka sedan av ugnstegarna med en trasa.


**Återmonteringen** sker i omvänd ordning.

- Montera noggrant in ugnstegarna igen.

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

### Fälla ner värmeelementet för övervärme och grill

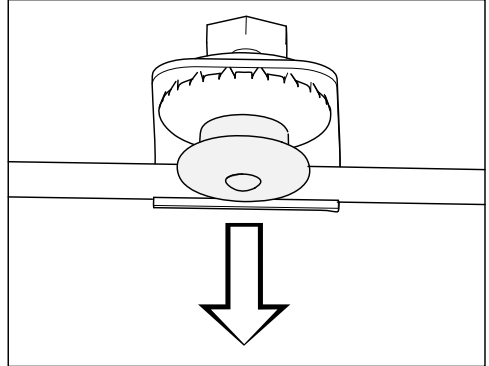
Om tillagningsutrymmets tak är extra smutsigt så kan du fälla ner värmeelementet för övervärme/grill cirka 5 cm vid rengöring.

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

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

Dra aldrig ner värmeelementet för övervärme och grill med våld.



- Dra försiktigt tryckförlutningen neråt. Värmeelementet för övervärme/grill fälls då också automatiskt ner.
- Använd en fuktig trasa eller den mjuka sidan på en disksvamp när du gör rent taket i ugnen (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Tillagningsutrymme").
- När du är klar med rengöringen trycker du upp värmeelementet för övervärme och grill igen vid trycklåset. Se till att trycklåset hakar fast ordentligt.


# Rengöring och skötsel

## Skötsel

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

### Blötläggning

Svårare smuts kan blötläggas med detta skötselprogram.

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

Blötläggningen tar cirka 10 minuter.

### Torkning


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

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

Torkningen tar cirka 20 minuter.

### Genomspolning

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

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

Sköljningen tar cirka 10 minuter.

## Avkalkning

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

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

Torka i sådana fall bort avkalkningslösningen direkt.

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

Vi rekommenderar att ångugnen avkalkas innan den spärras.


Avkalkningen tar cirka 41 minuter.

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

## Genomföra avkalkning

- Välj Avkalkning .

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

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

Resttiden visas. Avkalkningen börjar.

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

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

- Följ anvisningarna i displayen.

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

## Avsluta avkalkning

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

# Rengöring och skötsel

## HydroClean

Förutom manuell rengöring kan du även rengöra tillagningsutrymmet med skötselprogrammet HydroClean.

Lukter efter tillagning av fisk men även svårborttagen smuts, exempelvis sådan som bildas vid stekning och grillning, går enkelt att ta bort med detta program.

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

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

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



Risk för skador på grund av rengöringsmedel.

Rengöringsmedlet HydroCleaner orsakar hudirritation och även svår ögonirritation.

Undvik kontakt med hud och ögon.

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

Förvara HydroCleaner-rengöringsmedlet utom räckhåll för barn.

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

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

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

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

Tid cirka 1:57 timmar

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

Tid cirka 3:17 timmar

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

Tid cirka 4:17 timmar



## Rengöringsprocessen

HydroClean består av flera faser:

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

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


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

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

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

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

## Förbereda och starta rengöringsprocessen

- Välj Fler  | Skötsel.
- Välj HydroClean.
- Välj rengöringsläge utifrån smutsighetsgraden.
- Bekräfta med OK.

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

- Ta ut alla tillbehör ur tillagningsutrymmet.
- Montera ut ugnstegarna (se avsnittet "Rengöra ugnstegarna").
- Bekräfta med OK.
- Fäll ner värmeelementet för övervärme/grill (se avsnittet "Fälla ner värmeelementet för övervärme och grill").

# Rengöring och skötsel

---

- Ta bort grov smuts från tillagningsutrymmet och under bottensilen.  
Se till att det inte kommer in smuts i vattenavloppet.

- Bekräfta med **OK**.

Håll aldrig HydroCleaner i vattenbehållaren.

Rester från rengöringen kan hamna i ånggeneratorn.

Fyll alltid HydroCleaner genom bottensilen.

- Se till att bottensilen är riktigt isatt.
- Fyll hela innehålllet med 1 flaska HydroCleaner genom bottensilen.  
Se till att inte rengöringsmedlet hamnar på luckglaset- eller tätningen.

- Bekräfta med **OK**.

- Stäng luckan.

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

Använd **endast färskt, kallt dricksvatten**.

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

Rengöringsprocessen startas.

Återstående tillagningstid visas i displayen.

Luckan spärras automatiskt ett par sekunder efter start.

**Tips!** Den ungefärliga tipunkten för följande åtgärder, till exempel fylla på färskvatten, kan du se via **i** Info.

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

- Följ anvisningarna i displayen.

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

- Rengör tillagningsutrymmet (även under bottensilen) och luckans insida grundligt med en ren, fuktig mikrofibertrasa eller disksvamp.

- Bekräfta med **OK**.

- För att säkerställa att ångugnen fungerar optimalt ska du kontrollera uppsamlingsrännan och ta bort vattnet vid behov.

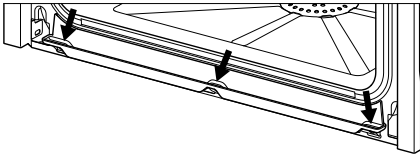
⚠ Skador på grund av vatten som rinner ut.

Vatten som rinner ut kan skada omgivande skåp och golvet.

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

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

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



Då måste du kontakta Miele service.

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

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

## Avsluta rengöringsprocessen

- Stäng av ångugnen.

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

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

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

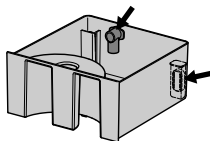
**Tips!** Missfärgningar och kalkavlagringar i tillagningsutrymmet kan tas bort med en uttunnad ättiklösning eller DGClean (se avsnittet “Extra tillbehör”). Torka sedan med rent vatten.

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

## Rengöring och skötsel

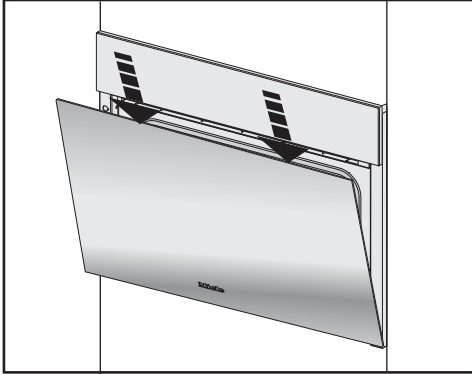
---

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



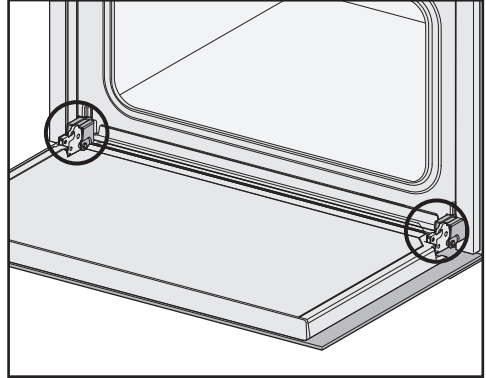
## Montera bort ugnsluckan

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

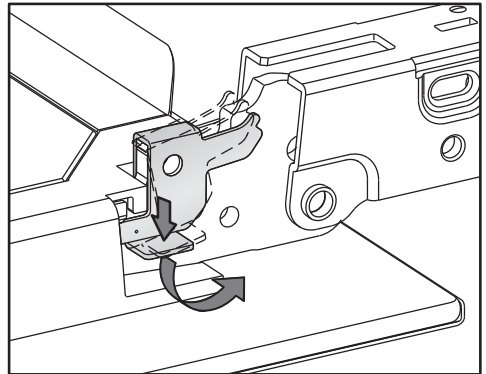


- Tryck luckans övre kant en gång kort neråt med båda händerna.

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



- Öppna luckan helt.



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

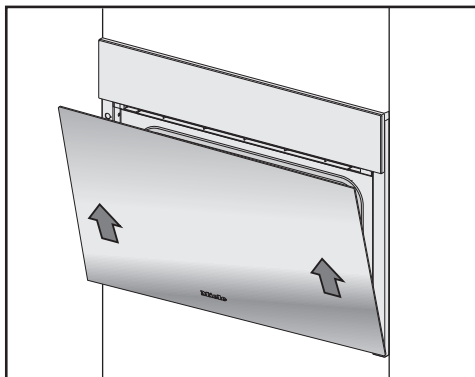
Ångugnen skadas om du demonterar luckan på fel sätt.

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

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

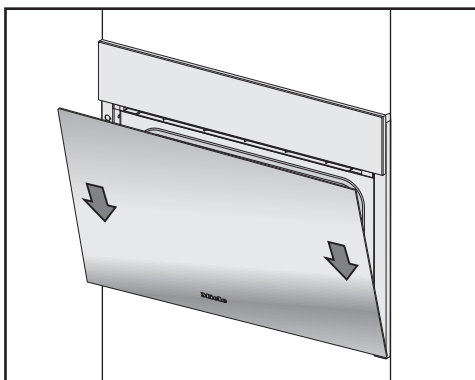
- Stäng luckan helt.

## Rengöring och skötsel



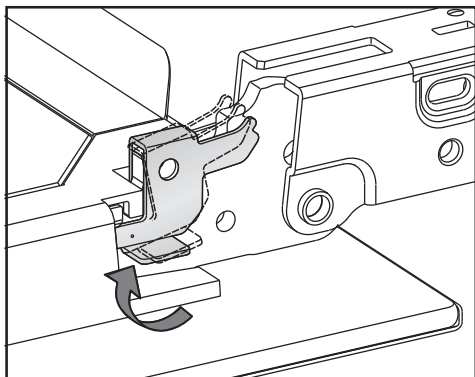
- Fatta tag i luckan från sidan och dra den snett uppåt och av från hållarna. Se till att ugnsluckan inte faller åt sidan.
- Lägg luckan på avställningsytan du har förberett.

### Montera in ugnsluckan



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

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



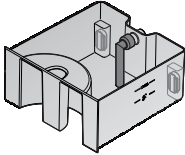
- Lås fast dem igen genom att vrida dem på båda luckans gångjärn tills det tar stopp.

# Hur du klarar av mindre fel själv

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

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

## Meddelanden i displayen

Problem	Orsak och åtgärd
F10	<p>Insugningsslangen är inte korrekt fastsatt i vattenbehållaren, sitter inte lodrätt eller saknas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Korrigera insugningsslangens position:</li></ul> 
F11 F20	<p>Avloppsslangarna igensatta.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Avkalka ångugnen (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Skötsel").</li><li>■ Om felmeddelandet visas igen, kontakta Miele service.</li></ul>
F32	<p>Lucklåset för rengöringen med HydroClean låses inte.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Stäng av ångugnen och sätt sedan på den igen.</li><li>■ Om felmeddelandet visas igen, kontakta Miele service.</li></ul>
F55	<p>Den maximala driftstiden för en funktion har överskridits och säkerhetsavstängningen har aktiverats.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Stäng av ångugnen och sätt sedan på den igen.</li></ul> <p>Ångugnen kan användas på en gång igen.</p>
F138	<p>Ångugnen är otät. Vatten har runnit till bottenplåten.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Stäng av ångugnen och sätt sedan på den igen.</li><li>■ Om felmeddelandet visas igen, kontakta Miele service.</li></ul>

## Hur du klarar av mindre fel själv

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




# Hur du klarar av mindre fel själv

## Oväntat beteende

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Tillagningsutrymmet blir inte varmt.</b>	Demoläget är aktiverat. Ångugnen kan visserligen användas men belysningen 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.
<b>Ångugnen växlar inte längre från uppvärmningsfas till tillagningsfas efter flytt.</b>	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 avsnittet “Rengöring och skötsel – Skötsel”).
<b>Under drift släpps det ut ovanligt mycket ånga eller ånga vid andra ställen än normalt.</b>	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. ■ Kontakta Miele service om lucktätningen behöver bytas ut. ■ Innan den är utbytt ska du inte starta någon tillagning med ånga eller rengöring med HydroClean.
<b>Under rengöringen med HydroClean har det samlats vatten upp till platåns höjd i uppsamlingsrännan.</b>	Ångugnen är otät. ■ Ta bort vattnet och genomför ändå rengöringsprocessen tills den är komplett. ■ Kontakta Miele service.
<b>Funktionerna Start kl. och Klar kl. listas inte.</b>	Temperaturen i tillagningsutrymmet är för hög, till exempel vid programslut. ■ Öppna luckan och låt tillagningsutrymmet svalna.
	Vid skötselprogram går det generellt inte att välja dessa funktioner.

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Touchknapparna reagerar inte.	Du har valt inställningen Display   QuickTouch   Av. Därför reagerar touchknapparna inte när ångugnen är avstängd. <ul style="list-style-type: none"><li>■ När du kopplar in ångugnen så reagerar touchknapparna igen. Om du vill att touchknapparna alltid ska reagera, även när ångugnen är avstängd, väljer du inställningen Display   QuickTouch   På.</li></ul>
	Ångugnen är inte ansluten till elnätet. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kontrollera om ångugnens stickpropp sitter ordentligt i vägguttaget.</li><li>■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Ring en elektriker eller Miele service.</li></ul>
	Det har uppstått ett problem i styrningen. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Tryck på knappen På/Av  tills displayen stängs av och ångugnen startas på nytt.</li></ul>

## Ljud


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

## Otillfredsställande resultat

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

# Hur du klarar av mindre fel själv

## Allmänna problem och tekniska fel

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

## Hur du klarar av mindre fel själv

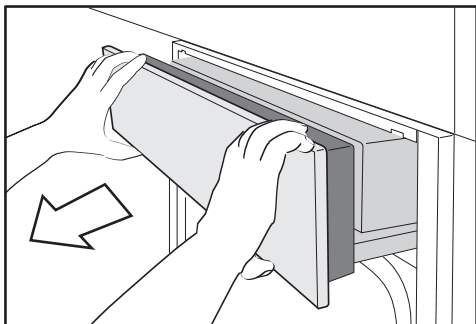
Problem	Orsak och åtgärd
<b>HydroCleaner (rengöringsmedel) fylldes på i vattenbehållaren.</b>	<p>Anvisningarna i displayen ignorerades.</p> <p>Om rengöringsprocessen med HydroClean inte har startats än:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Stäng av ångugnen för att avbryta rengöringsprocessen.</li><li>■ Töm vattenbehållaren och skölj ur den ordentligt.</li></ul> <p>Om rengöringsprocessen med HydroClean redan hade genomförts:</p> <p>Det kan finnas kvar rester av rengöringsmedel i ånggeneratorn som måste tas bort <b>innan</b> nästa tillagning startas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Skölj systemet fyra gånger efter varandra med skötselprogrammet <i>Genomspolning</i> (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Skötsel").</li><li>■ Kontakta Miele service om du behöver hjälp.</li></ul>

## Hur du klarar av mindre fel själv

---

### Öppna manöverpanelen manuellt

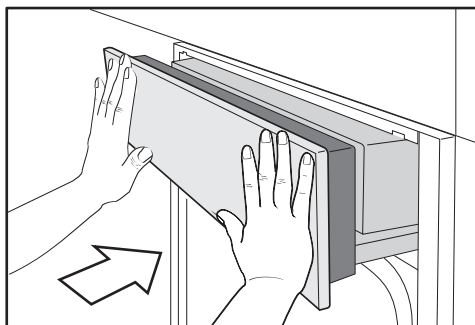
- Öppna luckan försiktigt.



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

### Stänga manöverpanelen manuellt

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



- Skjut in manöverpanelen.

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

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

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

### Tillagningskärl

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

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

### Övrigt

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

### Rengöringsmedel och vårdande medel

- HydroCleaner  
specialrengöringsmedel för rengöring av tillagningsutrymmet med skötselprogrammet HydroClean. Särskilt lämpligt för borttagning av hårt fastsittande smuts.
- DGClean  
specialrengöringsmedel för manuell rengöring av tillagningsutrymmet vid hårt fastsittande smuts, särskilt efter stekning.
- Avkalkningstabletter (6 stycken)
- Mikrofibertrasa  
för att ta bort fingeravtryck och lättare smuts

## Miele service

---

### Få hjälp vid eventuella störningar

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

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

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

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


### Mieles garanti

Garantitiden för produkten är två år.

Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.



## Säkerhetsanvisningar för inbyggnad

 Skador på grund av felaktig inbyggnad.

Ångugnen kan skadas om den byggs in fel.

Låt ångugnen endast monteras av kvalificerad specialist.

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

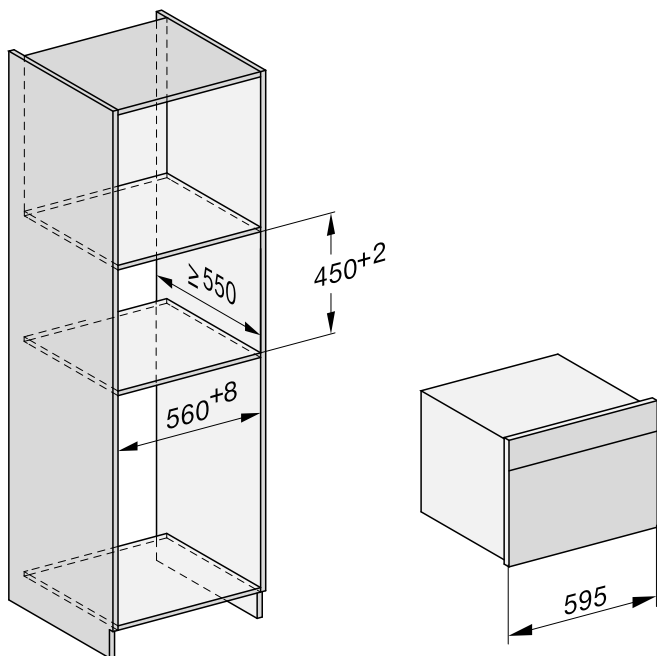
# Installation

## Inbyggnadsmått

Alla mått är angivna i mm.

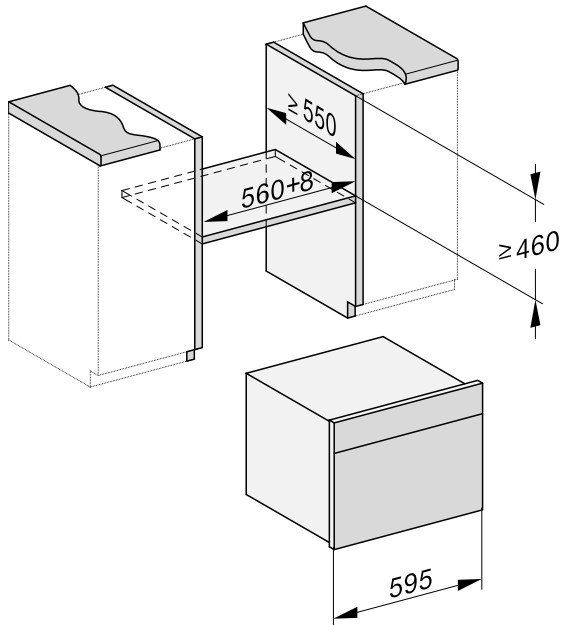
## Inbyggnad i ett högskåp

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



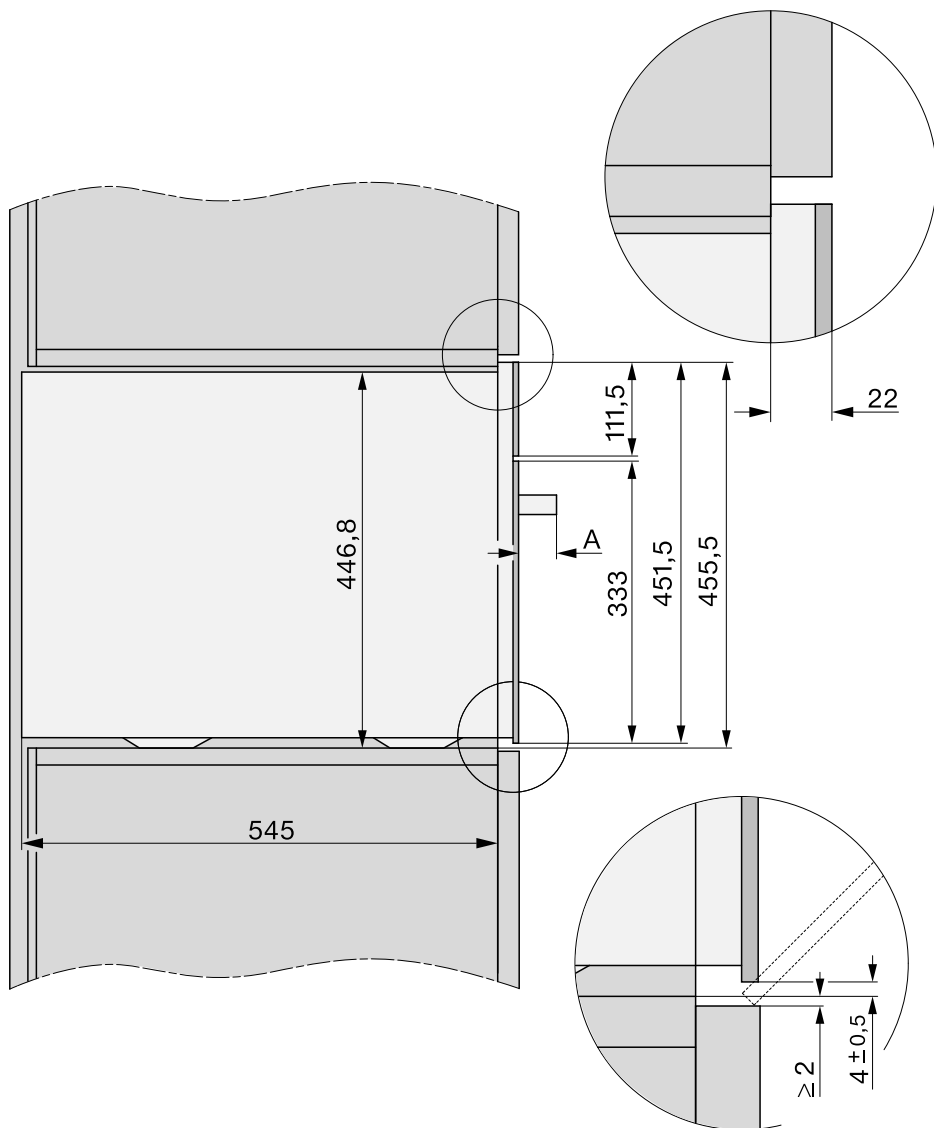
## Inbyggnad i ett underskåp

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



# Installation

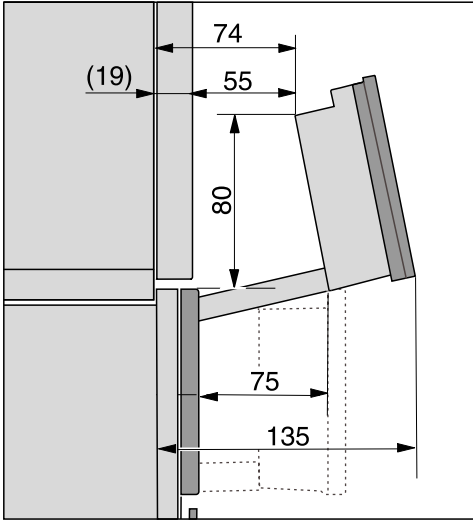
## Sidovy



- A** DGC 73xx: 43 mm  
DGC 74xx: 47 mm

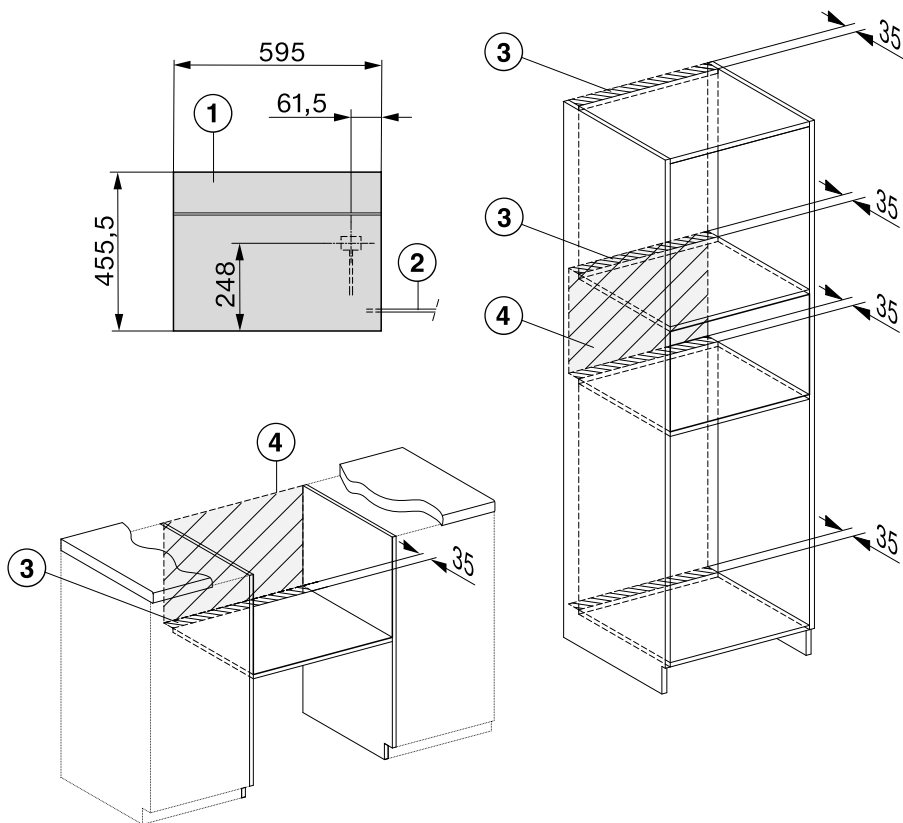
## Manöverpanelens öppningsutrymme

Det får inte vara något i vägen i manöverpanelens öppningsutrymme (till exempel ett dörrhandtag) som kan skada panelen när den öppnas.



# Installation

## Anslutning och luftning



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

## Montera ångugnen

- Anslut elsladden till ångugnen .

Skador på grund av felaktig transport.

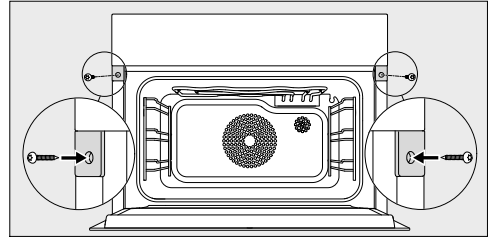
Luckan kan skadas om du bär ångugnen i handtaget.

Bär den i handtagen som sitter på sidorna.

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

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

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



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

# Installation

## Elanslutning

Ångugnen är som standard "anslutningsklar" för anslutning till ett godkänt jordat uttag.

Ställ upp ångugnen på så vis att vägguttaget enkelt kan kommas åt. Om det inte är möjligt, se till att det på installationsplatsen finns en avskiljningsanordning för varje pol.




Brandfara på grund av överhettning.

Grenuttag och förlängningskablar kan leda till överbelastning på kablarna om de används med ångugnen.

Använd av säkerhetsskäl inga grenuttag eller förlängningskablar.

Elanslutningen måste utföras enligt gällande föreskrifter.

Av säkerhetsskäl rekommenderar vi användning av en jordfelsbrytare av typen  för ångugnens elektriska anslutning på uppställningsplatsen.

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

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








Hör efter med en elektriker vid tveksamhet.

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

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



## Testrätter enligt EN 60350-1 (funktioner med ånga)




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

<sup>3</sup> Falshöjd,  funktion,  temperatur,  tillagningstid

 Ångkokning,  Eco-ångkokning

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

## Testrätter menytilagning<sup>1</sup> (funktion ångkokning
















Testrätter	Tillagningskär	Mängd [g]		 °C	Höjd [cm]	 [min]
Potatis, fast, i fyra delar <sup>3</sup>	1x DGGL 20	800	3	100	–	17
Laxfilé, djupfrost, inte tinad	1x DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Broccolibuketter	1x DGGL 20	600	2	100	–	4

<sup>3</sup> falshöjd,  temperatur,  tillagningstid

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

# Anvisningar för testinstitut

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

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

<sup>3</sup> Falshöjd,  funktion,  temperatur/grilläge, <sup>2</sup> tillagningstid,  booster

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

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


2 Värdet i parantesen anger den optimala tillagningstiden.

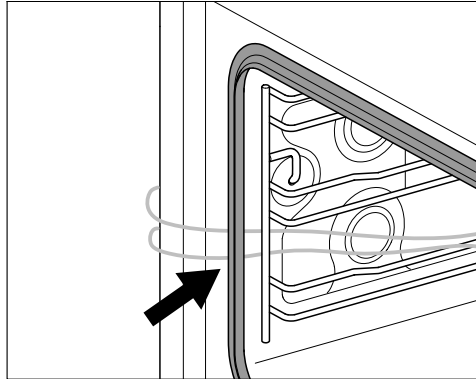
## Energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1

Fastställandet av energieffektivitetsklass sker enligt EN 60350-1.

Energieffektivitetsklass: A+

Följ kommande anvisningar när du gör mätningen:

- Mätningen görs i driftläget Eco-varmluft .
- Välj inställningen Belysning | "På" i 15 sekunder (se avsnittet "Inställningar – Belysning").
- Under mätningen är bara det tillbehör som behövs för mätningen i tillagningsutrymmet. Använd inga fler eventuella tillbehör, som FlexiClip-teleskopskenor.
- För mätningen behöver du sätta in termoelementen genom lucktätningen. För detta drar du ur lucktätningen ur spåret och sticker genom den två gånger. Sätt termoelementen genom de två hålen i lucktätningen. Tryck sedan fast lucktätningen i spåret igen så att den sitter jämnt runtom.



- I nästa steg tar du ut botten silen och håller vatten i avloppet tills vattenytan blir synlig.
- En viktig förutsättning för fastställandet av energieffektivitetsklassen är att luckan förblir stängd under mätningen. Beroende på vilka mätelemt som används kan tätningfunktionen i luckan påverkas mer eller mindre. Detta leder till ett sämre mätresultat.

# Anvisningar för testinstitut

---

## Datablad för ugnar för hushållsbruk

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

<b>MIELE</b>	
<b>Modellbeteckning</b>	DGC 7340 HC Pro, DGC 7440 HC Pro
Energieffektivitetsindex/kavitet ( $EEI_{kavitet}$ )	81,6
Energieffektivitetsklass/kavitet	
A+++ (effektivast) till D (minst effektiv)	A+
Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet, om tillgänglig i konventionellt läge	0,99 kWh
Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet i varmluftsläge	0,61 kWh
Antal kaviteter	1
Värmekälla/värmekällor per kavitet	electric
Volym för varje kavitet	47 l
Apparatens massa	40,1 kg

# Konformitetsdeklaration

---

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

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

För bruksanvisningar, service och information går du till Produktinformation under Kundservice på [www.miele.se](http://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's och tredje parts upphovsrättsliga befogenheter måste respekteras.

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

Miele AB  
Industrivägen 20, Box 1397  
171 27 Solna

Tel / Serviceanmälan:  
08-562 29 000

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

**Tyskland**

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

DGC 7340 HC Pro, DGC 7440 HC Pro

sv-SE

M.-Nr. 12 199 380 / 00