

## Bruks- och monteringsanvisning Ångugn med mikrovågsfunktion



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

# Innehåll

---

<b>Säkerhetsanvisningar och varningar</b> .....	7
<b>Bidra till att skona miljön</b> .....	19
<b>Översikt</b> .....	20
Ångugn .....	20
Medföljande tillbehör .....	21
<b>Manöverpanel</b> .....	23
Knapp På/Av .....	24
Display .....	24
Touchknappar .....	24
Symboler .....	26
<b>Användning</b> .....	27
Välja meny punkt .....	27
Ändra inställning i en urvalslista .....	27
Ändra inställningen med en liggande stapel .....	27
Välja funktion .....	28
Ange siffror .....	28
Ange bokstäver .....	28
Aktivera MobileStart .....	29
<b>Funktionsbeskrivning</b> .....	30
Ångkokning .....	30
Vattenbehållare .....	30
Temperatur .....	30
Tillagningstid .....	30
Ljud .....	30
Uppvärmningsfas .....	31
Tillagningsfas .....	31
Ångreducering .....	31
Mikrovågsfunktion .....	32
Så fungerar det .....	32
Välja tillagningskärn .....	32
Glasform .....	37
Belysning .....	37
<b>Första gången produkten används</b> .....	38
Miele@home .....	38
Grundinställningar .....	39
Rengöra ångugnen första gången .....	40
Anpassa sjudtemperaturen .....	41

<b>Inställningar</b> .....	42
Översikt över inställningar .....	42
Öppna menyn “Inställningar” .....	44
Språk  .....	44
Tid .....	44
Datum .....	45
Belysning .....	45
Display .....	46
Ljudstyrka .....	46
Enheter .....	47
Snabb-MV .....	47
Popcorn .....	47
Varmhållning .....	48
Ångreducering .....	48
Förvalda temperaturer .....	49
Förvalda effekter .....	49
Vattenhårdhet .....	50
Säkerhet .....	51
Miele@home .....	52
Fjärrstyrning .....	53
Aktivera MobileStart .....	53
RemoteUpdate .....	53
Programversion .....	54
Butik .....	54
Fabriksinställningar .....	55
<b>Äggklocka</b> .....	56
<b>Huvud- och undermenyer</b> .....	57
<b>Användning</b> .....	58
Ändra värden och inställningar för en tillagning .....	59
Ändra temperatur .....	60
Ändra mikrovågseffekt .....	60
Ställa in tillagningstider .....	61
Ändra inställda tillagningstider .....	62
Radera inställda tillagningstider .....	62
Avbryta tillagningen i driftlägen med mikrovågsfunktion .....	63
Avbryta tillagningen i driftlägen med ånga .....	63
Avbryta tillagning .....	64
<b>Snabb-MV och Popcorn</b> .....	65

# Innehåll

---

<b>Viktig information och värt att veta</b> .....	67
Det speciella med ångkokning .....	67
Tillagningskärl.....	67
Glasform .....	67
Falshöjd .....	68
Djupfrysta livsmedel .....	68
Temperatur .....	68
Tillagningstid .....	68
Tillaga rätter med mycket vätska .....	68
Egna recept .....	68
<b>Ångkokning</b> .....	69
Eco - Ångkokning .....	69
Anvisningar för tillagningstabellerna .....	69
Grönsaker .....	70
Fisk .....	73
Kött .....	76
Ris .....	78
Spannmål .....	79
Pasta .....	80
Baljväxter, torkade.....	81
Ägg .....	83
Frukt .....	84
Korv .....	84
Skaldjur .....	85
Musslor.....	86
Tillagning meny – manuell .....	87
<b>Sous-vide</b> .....	89
<b>Fler användningsområden</b> .....	97
Värmning med ånga .....	97
Upptining med ånga.....	100
Förvälla .....	103
Tillagning meny – automatisk.....	103
Konservering .....	104
Desinfektera porslin .....	107
Jäsa vetedeg .....	107
Värma fuktiga handdukar .....	108
Smälta gelatin.....	108
Gör honungen flytande.....	109
Smälta choklad.....	109
Tillreda yoghurt.....	110
Ånga lök .....	111

Saftning .....	111
Skålla livsmedel .....	112
Konservera äpplen .....	112
Tillaga äggrätter .....	112
<b>Snabbtillagning</b> .....	113
Koka potatis med skal (fast) .....	114
Koka ris .....	115
<b>Upptining och uppvärmning med mikrovågsfunktion</b> .....	116
Upptining .....	117
Uppvärmning .....	120
<b>Automatikprogram</b> .....	124
Kategorier .....	124
Använda automatikprogram .....	124
Anvisningar för användning .....	124
<b>Egna program</b> .....	126
<b>Anvisningar för testinstitut</b> .....	129
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	132
Olämpliga rengöringsmedel .....	133
Rengöra fronten .....	133
Rengöra tillagningsutrymmet .....	134
Rengöra vattenbehållaren .....	134
Rengöra tillbehör .....	134
Rengöra ugnsstegar .....	135
Skötsel .....	135
Avkalka ångugnen .....	135
Blötläggning .....	136
<b>Hur du klarar av mindre fel själv</b> .....	137
Meddelanden i indikeringarna/displayen .....	137
Oväntat beteende .....	138
Ljud .....	139
Otillfredsställande resultat .....	140
Allmänna problem och tekniska fel .....	141
<b>Extra tillbehör</b> .....	142
<b>Miele service</b> .....	143
Få hjälp vid eventuella störningar .....	143
Mieles garanti .....	143

# Innehåll

---

<b>Installation</b> .....	144
Säkerhetsanvisningar för inbyggnad.....	144
Inbyggnadsmått .....	145
Inbyggnad i ett högskåp.....	145
Inbyggnad i ett underskåp .....	146
Sidovy.....	147
Anslutning och luftning.....	148
Montera ångugn .....	149
Elanslutning .....	150
<b>Konformitetsdeklaration</b> .....	151
<b>Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen ...</b>	152

## Säkerhetsanvisningar och varningar

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

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

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

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

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

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

# Säkerhetsanvisningar och varningar

---

## Användningsområde

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

▶ Ångugnen är inte avsedd att användas utomhus.

▶ Använd endast ångugnen i hushållssyften för att ångkoka, tina upp, värma och tillaga livsmedel. All annan användning är otillåten.

▶ Brandrisk på grund av lättantändliga material.

Om du torkar lättantändliga material i mikrovågsugnen förångas deras fuktighet. På så vis kan dessa material torkas ut och självtända.

Använd aldrig ångugnen för att förvara eller torka lättantändliga material.

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

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

▶ På grund av speciella krav (som till exempel temperatur, fukt, kemisk beständighet, reptålighet och vibration) är tillagningsutrymmet utrustat med en speciellampa. Lampan får bara användas för det avsedda ändamålet. Den är inte anpassad för vanlig rumsbelysning. Lampan får bara bytas av Miele service eller en behörig elektriker.

▶ Denna ångugn har 2 ljuskällor i energieffektivitetsklass E.



## Om det finns barn i hemmet

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

# Säkerhetsanvisningar och varningar

---

## Teknisk säkerhet

- ▶ Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarlig fara för användaren. Installation och service får endast utföras av Miele service eller av Miele auktoriserad fackman.
- ▶ Strålningsexponering av mikrovågor:  
Underhåll och/eller reparationer, som kräver att en vägg eller liknande måste tas bort, får endast utföras av behörig fackman på området.
- ▶ En skadad ångugn kan vara en fara för din säkerhet. Kontrollera att den inte har några synliga skador. Ta aldrig en skadad ångugn i drift.
- ▶ Kontrollera att luckan och lucktätningen inte är skadade. Använd inga funktioner med mikro tills reparation av en servicetekniker är gjord.
- ▶ Om ångugnen är defekt kan mikrovågor komma ut när den är påslagen, vilket betyder fara för användaren. Använd inte ångugnen när
  - ugnsluckan är skev
  - fronten har märken eller är bucklig
  - luckans gångjärn sitter löst
  - det finns synliga hål eller sprickor i höljet, på luckan, eller på ugnsväggarna
  - det finns fukt mellan glasskivorna i luckan.
- ▶ Det är möjligt att tidvis eller permanent använda en fristående eller icke nätsynkron energiförsörjningsenhet (till exempel fristående elnätverk, backupsystem). Driften förutsätter att energiförsörjningsenheten följer föreskrifterna enligt EN 50160 eller liknande. De skyddsåtgärder som ska tas på uppställningsplatsen och i denna Miele-produkt vad gäller funktion och arbetssätt måste även säkerställas i fristående respektive icke nätsynkron drift. Vid behov ska åtgärderna ersättas med likvärdiga åtgärder i installationen. Exempelvis enligt det som står i aktuell publicering från VDE-AR-E 2510-2.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ Ångugnens elektriska säkerhet garanteras endast om den ansluts till ett jordat eluttag som är installerat enligt gällande föreskrifter. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsförutsättning är uppfylld. Låt en elektriker kontrollera installationen vid tveksamhet.
- ▶ Anslutningsdata (frekvens och spänning) på ångugnens typskylt måste absolut överensstämja med elnätets anslutningsdata, för att undvika skador på ångugnen.  
Jämför dessa data före anslutning. Fråga en elektriker vid tveksamhet.
- ▶ Grenuttag eller förlängningskablar uppfyller inte den nödvändiga säkerheten (brandfara). Anslut inte ångugnen till elnätet med hjälp av sådana.
- ▶ Använd endast ångugnen när den är inbyggd. På så vis garanteras en säker funktion.
- ▶ Ångugnen får inte användas på uppställningsplatser som inte är fasta (till exempel båtar).
- ▶ Risk för skador på grund av elektriska stötar. Kontakt med strömförande anslutningar och ändring av ångugnens elektriska och mekaniska konstruktion kan utgöra fara för användaren samt leda till funktionsstörningar.  
Öppna aldrig ångugnens hölje.
- ▶ Garantianspråk går förlorade om ångugnen repareras av andra än av Miele auktoriserad service.
- ▶ Endast om originalreservdelar används garanterar Miele att alla säkerhetskrav uppfylls.
- ▶ Om stickproppen tas bort från nätanslutningskabeln eller om nätanslutningskabeln inte har någon stickpropp, så måste ångugnen anslutas av en elektriker.
- ▶ Om anslutningskabeln skadas måste den ersättas av en speciell anslutningskabel (se avsnittet "Installation – Elanslutning").

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- Vid installation, underhåll och reparation måste ångugnen skiljas från elnätet. Säkerställ detta genom att göra något av följande
- se till att säkringarna är frånslagna
  - skruva ur/slå ifrån säkringen.
  - dra ut stickproppen (om sådan finns). Dra inte i anslutningskabeln utan i stickproppen.
- Om ångugnen är inbyggd bakom en skåplucka får den endast användas när skåpluckan är öppen. Bakom en stängd skåplucka lagras för mycket värme och fukt. På så vis kan ångugn, inbyggnadsskåp och golv skadas. Stäng luckan först när ångugnen har svalnat helt.

## Användning

► Risk för skador på grund av varm ånga och varma ytor. Ångugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på ångan, tillagningsutrymmet, ugnsstegarna, tillbehören och maten.

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

► Risk för skador på grund av varm mat.

Du kan spilla maten när du sätter in eller tar ut tillagningskärlet. Då kan du bränna dig på maten.

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

► Risk för skador på grund av varmt vatten.

Efter en tillagning finns det fortfarande varmt vatten i ånggeneratoren som kommer att pumpas tillbaka in i vattenbehållaren. Se till att vattenbehållaren inte välter omkull när du tar ut och skjuter in den i ångugnen.

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

Använd inte ångugnen till att konservera och värma upp konservburkar.

► Plastkärl som inte är värmebeständigt smälter vid höga temperaturer och kan skada ångugnen.

Använd endast plastkärl som tål värme (upp till 100 °C) och ånga. Beakta anvisningarna från kärtillverkaren.

► Mat som förvaras i tillagningsutrymmet kan torka och fuktigheten från maten kan leda till korrosion i ångugnen. Förvara inte mat in tillagningsutrymmet och använd inte föremål som kan rosta vid tillagning.

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



## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

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

### Mikrovågsfunktion

- ▶ Tänk på att tiderna för tillagning, uppvärmning och upptining med en funktion med mikrovågsfunktion ofta är mycket kortare än en funktion utan. För långa inkopplingstider leder till att livsmedlet torkar och eventuellt även till självantändning.

- ▶ Mikrovågsfunktionen  är till för att värma upp mat och dryck. Använd inte mikrovågsfunktionen  för att torka till exempel blommor, örter, bröd, frallor eller andra lättantändliga material eftersom det medför risk för både skador och brand.




- ▶ Det är viktigt att temperaturen i maten fördelas jämnt och är tillräckligt hög. Vänd och rör om i maten för att den ska värmas upp jämnt och beakta de angivna utjämningsstiderna vid uppvärmning, upptining och tillagning. Utjämningstid är den tid under vilken temperaturen fördelas jämnt i maten.

- ▶ Risk för skador på grund av varm mat. Vid uppvärmning av mat alstras värmen direkt i maten, på så sätt förblir kokkärlet kallare (undantag: ugnsfast keramik). Porslinet värms bara upp genom värmeöverföringen från maten.

Kontrollera att maten har önskad temperatur när du tar ut den. Gå inte efter temperaturen på kokkärlet! **Särskilt vid uppvärmning av barnmat är rätt temperatur viktig!** Rör om eller skaka barnmaten efter uppvärmning, och prova den sen själv så inte barnet bränner sig.


## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

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

## Säkerhetsanvisningar och varningar


---

► Kuddar fyllda med korn, körsbärskärnor eller gelé kan självanvända, även efter det att de har tagits ut ur ångugnen efter uppvärmningen. Värm inte upp sådana kuddar med mikrovågsfunktionen .

► Om livsmedel utvecklar rök i ugnsutrymmet ska du låta ångugnens lucka vara stängd för att kväva eventuella lågor. Avbryt förloppet genom att stänga av ångugnen och dra ut stickproppen. Öppna inte luckan förrän röken har försvunnit.

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

Använd inga kärl med ihåliga handtag och lockknoppar i funktionen Mikrovågsfunktion .

► Plastkärl som inte tål mikrovågor kan förstöras i driftläge Mikrovågsfunktion  och i driftlägen med mikrovågsfunktion och även skada ångugnen.

Använd inte metallbehållare, aluminiumfolie, bestick, tillagningskärl som helt eller delvis är av metall, blyhaltigt kristallglas, skålar med räfflade kanter, ej värmebeständiga plastkärl, tråkärl, metallklips, plast- eller pappersklips med metalltråd eller plastkärl med aluminiumlock som inte dragits av helt (se avsnittet “Mikrovågsfunktion”, avsnitt “Välja tillagningskärl”).




► Brandrisk på grund av behållare av lättantändliga material. Engångsbehållare av plast måste ha egenskaperna angivna under avsnittet “Använda mikrovågsfunktionen – Välja tillagningskärl”. Lämna inte ångugnen utan uppsikt när mat värms upp eller tillagas i engångskärl av plast, papper eller andra brännbara material.

► Varmhållningsförpackningar består bland annat av tunn aluminiumfolie som reflekterar mikrovågorna. Papper som ligger runt aluminiumfolien kan bli så varmt att det börjar brinna. Värm inte upp mat i varmhållningsförpackningar, som exempelvis påsar med grillad kyckling, i funktioner med mikro..



## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

► Ångugnen kan skadas om den används utan att det står mat i den eller om du satt in fel livsmedel för tillagning i driftläget mikrovågsfunktion . Använd inte driftläget mikrovågsfunktion  för att förvärma porslin eller torka örter. Starta aldrig driftläget mikrovågsfunktion  när tillagningsutrymmet är tomt.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

### Rengöring och skötsel

- ▶ Risk för skador på grund av elektriska stötar. Ångan från en ångrengörare kan komma åt strömförande delar och orsaka kortslutning. Använd aldrig ångrengörare för att göra rent ugnen.
- ▶ Repor kan förstöra glaset i luckan. Använd inte skurmedel, hårda svampar eller borstar och inga vassa metallskrapor för att rengöra luckan.
- ▶ Du kan ta loss ugnsstegarna (se avsnittet “Rengöring och skötsel” – “Rengöra ugnsstegar”).  
Montera in ugnsstegarna igen.
- ▶ Ugnsstegarna sitter i plastbussningar. Kontrollera om bussningarna är skadade. Använd inte mikrovågsfunktionen förrän skadade bussningar är utbytta.
- ▶ Avlägsna salthaltig mat eller vätska, som hamnar på de rostfria väggarna, direkt för att undvika korrosion.

### Tillbehör

- ▶ Använd bara originaldelar från Miele. Om ej godkända tillbehör används gäller inte längre garanti och/eller produktansvar och Miele kan inte längre garantera att säkerhetsbestämmelserna uppfylls.
- ▶ Miele garanterar tillgängligheten av reservdelar till din ångugn i upp till 15 år (minst 10 år) efter att modellserien har utgått ur sortimentet.

## Transportförpackning

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

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

## Hantering av uttjänt maskin

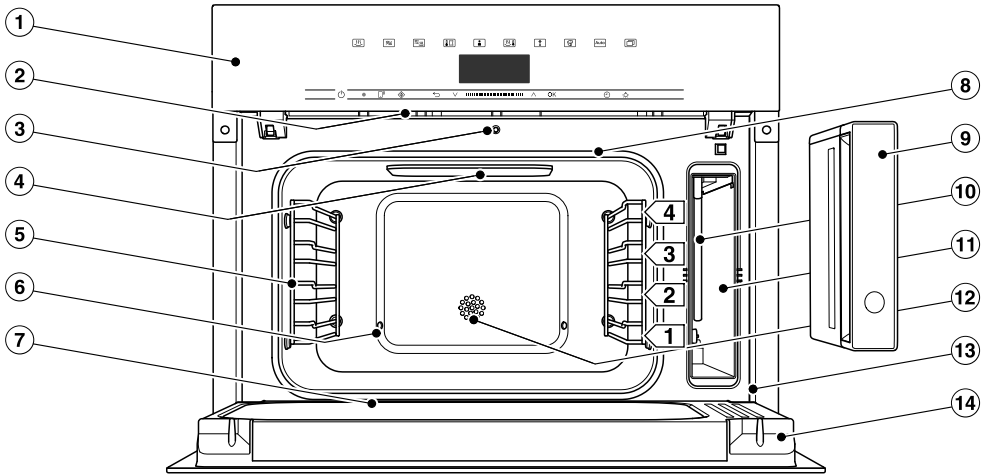
Uttjänade elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för produktens funktion och säkerhet. Om sådana ämnen hamnar i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det medföra skador 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.

# Översikt

## Ångugn



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

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

## Typskylt

Typskylten syns på frontramen när luckan är öppen.

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

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

## Medföljande tillbehör


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

### DMGS 1/1-30L



1 glasform

Glasformen lämpar sig för alla driftlägen.

Använd glasformen vid ångtillagning för att samla upp vätska som droppar ner. I driftläget Mikrovågsfunktion  ska du **alltid** använda glasformen som avställningsyta.

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

Glasformen får belastas med maximalt 8 kg.

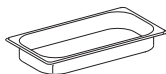
Glasformen kan skadas vid för stora temperaturvariationer.

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

# Översikt

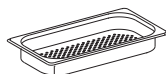
Det medföljande tillagningskärl och gallret ska **inte** användas i driftläget Mikrovågsfunktion .

## DGG 1/2-40L



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

## DGGL 1/2-40L



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

## DMSR 1/1L



1 galler för att ställa egna tillagningskärl på

## Avkalkningstabletter

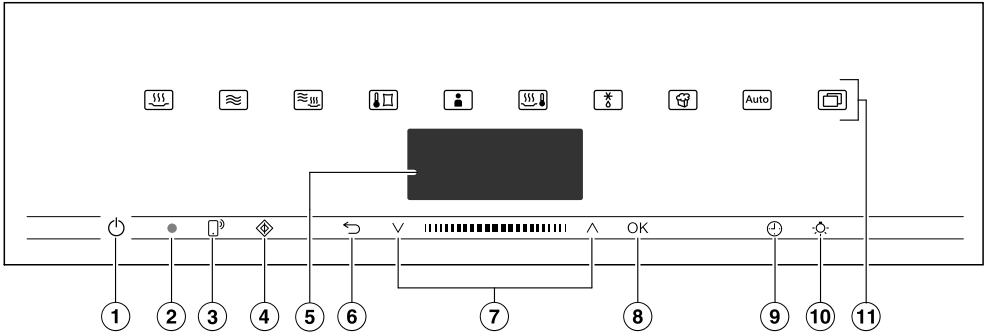
För avkalkning av ångugnen.

## Miele kokbok "Ångtillagning"

De bästa recepten från Miele's provkök

## Miele kokbok "Koka och värma upp"

De bästa recepten från Miele's provkök



- ① Nersänkt knapp På/Av ⏻  
För att starta och stänga av ångugnen
- ② Optiskt gränssnitt  
(endast för Miele service)
- ③ Touchknapp 📱  
För att styra ångugnen med din mobila enhet
- ④ Touchknapp ⬠  
Starta funktionen Snabb-MV
- ⑤ Display  
Visa aktuell tid och information om användning
- ⑥ Touchknapp ⬅️  
Hoppa tillbaka stegvist och för att ändra menypunkter under en tillagning
- ⑦ Naveringsområde med pilknappar ^ och V  
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
- 💡 Touchknapp :💡:  
För att tända och släcka belysningen i ugnsutrymmet
- ⑪ Touchknappar  
Välja funktioner, automatikprogram och inställningar

# Manöverpanel

---



## Knapp På/Av

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

Med denna knapp startar du på och stänger av ångugnen.


## Display

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

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

## Touchknappar

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

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”.



## 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 orange och funktionen MobileStart kan användas.</p> <p>Så länge som denna touchknapp lyser så kan du styra ångugnen via din mobila enhet (se kapitel "Inställningar", avsnitt "Miele@home").</p>
	<p>Med den här touchknappen startar du funktionen Snabb-MV. Tillagningsprocessen går med maximal effekt (1 000 W) och en tillagningstid på 1 minut (se avsnittet "Snabb-MV"). Genom att trycka på touchknappen flera gånger kan du öka tillagningstiden.</p> <p>Denna funktion kan bara användas när ingen annan tillagning är igång.</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 tillagningstid eller avbryta tillagningen.</p>
 	<p>I navigeringsområdet bläddrar du med pilknapparna eller området däremellan i urvalslistorna uppåt eller neråt. När du bläddrar genom meny-punkterna så markeras de efter varandra. Meny-punkten 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>

# Manöverpanel

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 <i>OK</i> .
	Äggklocka
	Bocken markerar aktuell inställning.
	Några inställningar, som t.ex. displayens ljusstyrka eller volymen på signalerna ställs in på en liggande stapel.
	Driftspärren förhindrar att ångugnen sätts på av misstag (se kapitel "Inställningar", avsnitt "Säkerhet").

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

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

## Välja 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 menyn.

## Ändra inställningen med en liggande stapel

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

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


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

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade menyn.

# Användning


---

## Välja funktion

Touchknapparna för ugnsfunktioner och funktioner (till exempel 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.

## Aktivera MobileStart

- Tryck på touchknappen  för att aktivera MobileStart.

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

Den direkta styrningen på ångugnen går före fjärrstyrningen via appen.

Du kan använda MobileStart så länge som touchknappen  lyser.

# Funktionsbeskrivning

---

## Ångkokning

### Vattenbehållare

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

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

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

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

## Temperatur

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

## Tillagningstid

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

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


## Ljud

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

När ångugnen är i drift, hörs fläktljud.

## Uppvärmningsfas

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

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 driftläget Sous-vide  kan uppvärmningsfasen bli längre.

## Tillagningsfas

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

## Ångreducering

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

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

# Funktionsbeskrivning

## Mikrovågsfunktion

### Så fungerar det

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


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

### Fördelar med mikrovågor

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

## Välja tillagningskäril

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

 Skaderisk på grund av övertryck i förslutna behållare eller flaskor.


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

Värm aldrig mat eller vätskor i slutna behållare eller flaskor.

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

 Brandrisk på grund av olämpligt kokkäril i driftläget Mikrovågsfunktion .

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


På driftläget Mikrovågsfunktion , ska du bara använda tillagningskäril som är lämpade för användning med mikrovågor.

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

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




## Lämpliga tillagningskärl

 Brandrisk på grund av brännbara material.

Engångsförpackningar av plast, papper eller annat brännbart material kan antändas och skada ångugnen. Lämna inte ångugnen utan uppsikt när mat värms upp eller tillagas i engångskärl av plast, papper eller andra brännbara material.

Du kan använda följande tillagningskärl och material:

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

 Risk för skador på grund av varma tillagningskärl.


Stengods kan bli hett. Använd grythandskar när du lagar mat i stengodskärl.

- Plastkärl och engångskärl av plast i funktionen Mikrovågsfunktion 

Plastkärl och plastkokpåsar som inte tål värme kan deformeras och plasten kan smälta ihop med maten.

Använd endast värmebeständiga plastkärl och plastkokpåsar. Plastkärl och plastkokpåsar måste tåla temperaturer på minst 110 °C.

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

 Brandrisk på grund av metalldelar.

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

Använd inte metallklips, plast- eller pappersklips med metalltråd.

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

# Funktionsbeskrivning

- Det medföljande **gallret** och **tillagningskärlet** passar principiellt **endast** för tillagning på driftläget **Snabbtillagning** (☰☷) samt på driftlägen utan mikrovågsfunktion.
- Aluminiumformar utan lock för upptining och uppvärmning av färdiga rätter  
Maten värms endast uppifrån. Om du lägger ner den färdiga maträtten i ett kärl som tål mikrovågor är vanligtvis uppvärmningen bättre.

När du använder aluminiumformar och aluminiumfolie kan det uppstå gnistor.

Ställ aluminiumformarna på glasformmen.

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

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

## Olämpliga kokkäril

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

Använd inga käril med ihåliga handtag och lockknoppar för tillagning.

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

- Galler av metall (inklusive det medföljande gallret) är principiellt **inte** lämpliga för användning i driftläge  
Mikrovågsfunktion (☰☷).
- Käril av metall och rostfritt stål (inklusive det medföljande tillagningskärlet) är principiellt **inte** lämpliga för användning i driftläge  
Mikrovågsfunktion (☰☷).
- Aluminiumfolie  
Undantag: För ojämna köttbitar, till exempel fågel, blir upptining, uppvärmning eller tillagning jämnare om man under de sista minuterna täcker över de plattare delarna med små bitar aluminiumfolie.
- Metallklips, plast- eller pappersklips med metalltråd
- Plastbehållare med aluminiumlock på
- Kristallglas
- Bestick och porslin med metalldekor (till exempel guldrand, koboltblå)
- Käril med ihåliga handtag

- Plastkärl av melamin  
Melamin absorberar energi och blir varm.  
Fråga därför vilket material plastkärlet består av innan du handlar.
- Icke värmebeständiga plastkärl och plastkokpåsar
- Träkärl  
Vattnet i träet förångas under tillagningen. Därför torkar träet ut och sprickor uppstår.

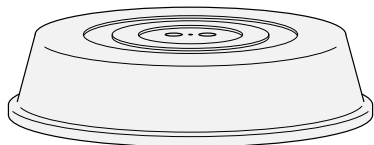
### Placera porslin i tillagningsutrymmet

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


Om livsmedlet ställs direkt på ugnsbotten, får man en ojämn och otillräcklig uppvärmning eftersom inga mikro vågor kan tränga in i livsmedlet nerifrån.

# Funktionsbeskrivning

## Kåpa




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

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

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

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

Använd kärl med en tillräckligt stor diameter.

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


## Glasform

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

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

Kondensatet kan inte ångas bort ordentligt om glasformen står direkt på botten.

Skjut in glasformen på falshöjd 1.

Driftläge Mikrovågsfunktion :


Använd **alltid** glasformen som avställningsyta på falshöjd 1.

## Belysning

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

Om tillagningsutrymmet ska vara belyst under drift så måste du ändra den fabriksinställda inställningen (se avsnittet "Inställningar - Belysning")

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

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

# Första gången produkten används

## Miele@home

Din ångugn är utrustad med en integrerad wifi-modul.

För att använda den behöver du:

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

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

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

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

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

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

## Tillgänglighet wifi-anslutning

Wifi-anslutningen delar frekvensområde med andra maskiner och produkter (till exempel mikrovågsugnar, fjärrstyrda 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® eller Google Play™.



## Grundinställningar

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

 Risk för skador på grund av varma ytor.


Ångugnen blir varm under drift.

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

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

## Ställa in språk

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

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

## Ställa in plats

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

## Ställa in Miele@home

I displayen visas Ställa in "Miele@home".

- Om du vill installera Miele@home direkt så 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.

## Rengöra ångugnen första gången

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

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

## Rengöra vattenbehållaren

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

## Rengör tillagningsutrymme/tillbehör

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

Ångugnen har före leverans behandlats med ett vårdande medel.

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




## Anpassa sjudtemperaturen

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

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

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

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






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

## Anpassa sjudtemperaturen efter flytt


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

# Inställningar

## 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
Snabb-MV	Effekt Tillagningstid
Popcorn	Tillagningstid
Varmhållning	Ångkokning På   Av * Mikrovågsfunktion På   Av *
Ångreducering	På* Av

\* Fabriksinställning



Menypunkt	Möjliga inställningar
Förvalda temperaturer	
Förvalda effekter	
Vattenhårdhet	1 °dH   ...   15 °dH*   ...   70 °dH
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 effekter Förvalda temperaturer



\* Fabriksinställning

# Inställningar

---

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

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

## Tidsformat

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

## 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.

# Inställningar

---

## Display

### Ljusstyrka

Ljusstyrkan på displayen visas med en liggande stapel.

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

### QuickTouch

Välj hur touchknapparna ska reagera när ångugnen är avstängd:

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

## Ljudstyrka

### Ljudsignaler

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

### Melodier

Vid slutet av en process hörs flera gånger en melodi.

Ljudstyrkan för melodin visas med en liggande stapel.

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

### Solo-ton

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

Ljudstyrkan på den här tonen visas med en liggande stapel.

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


## Knappljud

Knappljudets ljudstyrka visas med en liggande stapel.

- ■■■■■■■■  
maximal ljudstyrka

- □□□□□□□  
knappljudet är avstängt

## Melodier

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

## Enheter

### 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).

## Snabb-MV

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

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

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

## Popcorn

För en snabb start av mikrovågsfunktionen för att poppa popcorn är en mikrovågseffekt på 850 W och en tillagningstid på 2:50 minuter förinställd. Detta stämmer överens med de flesta anvisningar som finns på olika popcornförpackningar.

Du kan ställa in en tillagningstid på maximalt 4 minuter.

Mikrovågseffekten är fast inställd och kan inte ändras.

# Inställningar

---

## Varmhållning

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

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

## Ångtillagning

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

## Mikrovågsfunktion

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

## Ångreducering

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



## Förvalda temperaturer

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

När du har valt menypunkten så visas listan över funktioner.



- Välj önskad funktion.

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



- Ändra temperaturförslaget.
- Bekräfta med *OK*.

## Förvalda effekter

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

Du kan ändra de föreslagna effekterna för driftläget Mikrovågsfunktion  och för det kombinerade driftläget med ångtillagning och mikrovågsfunktion Snabbtillagning .

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

- Mikrovågsfunktion :  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1 000 W
- Snabbtillagning :  
80 W, 150 W, 300 W
- Välj önskat driftläge.
- Ändra den föreslagna effekten.
- Bekräfta med *OK*.

# Inställningar

## Vattenhårdhet

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

Vattenverket kan ge dig info om lokal vattenhårdhet.

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

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


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

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

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

## Säkerhet

### Knappspärr

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

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

### Driftspärr

Driftspärren förhindrar att ångugnen sätts på av misstag.

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

Även efter ett strömavbrott fortsätter driftspärren att vara aktiverad.

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

# 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 appen Miele eller via WPS.

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


- Återställ  
Denna inställning syns bara om ett wifi-nätverk är inställt. Wifi-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.

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

### Aktivera MobileStart

- Tryck på touchknappen  för att aktivera MobileStart.

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

Den direkta styrningen på ångugnen går före fjärrstyrningen via appen.

Du kan använda MobileStart så länge som touchknappen  lyser.

## RemoteUpdate

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

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

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

### Aktivera/avaktivera

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

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

# Inställningar

---

## Remote uppdatering

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

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

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

Avaktivera Remote uppdatering om du inte vill installera uppdateringen.

Uppdateringen kan ta några minuter.

Tänk på följande under Remote uppdatering:

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

## Programversion

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

## Butik

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

## Demoläge

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


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

## Fabriksinställningar

- Inställningar  
Alla ändrade inställningar återställs till fabriksinställningar.
- Egna program  
Alla egna program raderas.
- Förvalda effekter  
Alla ändrade mikrovågseffekter återställs till fabriksinställningar.
- Förvalda temperaturer  
De ändrade förprogrammerade temperaturerna återställs till fabriksinställningar.

# Äggklocka

## Använda funktionen Äggklocka

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


Du kan också använda äggklockan om du samtidigt har ställt in en automatiskt start- eller avstängningstid för en tillagning (till exempel som en påminnelse för att krydda maten en bit in på 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	Förprogram- merat värde	Område
funktioner		
Ångkokning 	100 °C	40–100 °C
Mikrovågsfunktion 	1000 W	80–1000 W
Snabbtillagning 	300 W 100 °C	80–300 W 80–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Egna program 		
Uppvärmning 		
Ångkokning	100 °C	80–100 °C
Mikrovågsfunktion	450 W	450–1000 W
Upptining 		
Ångkokning	60 °C	50–60 °C
Mikrovågsfunktion	150 W	80–150 W
Popcorn 		
Automatikprogram 		
Fler 		
Förvälla	–	–
Tillagning meny	–	–
Konservering	90 °C	80–100 °C
Desinfektera porslin	–	–
Jäsa vetedeg	–	–
Eco - Ångkokning	100 °C	40–100 °C
Skötsel		
Avkalkning		
Blötläggning		
Inställningar 		

# Användning

- Slå på ångugnen.

Huvudmenyn visas.

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

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

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

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

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

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

Du kan ändra de föreslagna värdena i efterhand med touchknappen ↵.

- Bekräfta varje inställning med *OK*. När du bekräftar temperaturen så startar du tillagningen i driftlägen **utan** mikrovågsfunktionen.

I driftlägen **med** mikrovågsfunktionen visas en sammanfattning av inställningarna och *Start* är markerat.


- Starta tillagningen i driftläge **med** mikrovågsfunktionen med touchknappen *OK*.

I alla driftlägen visas de inställda värdena och tillagningen startar.

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

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


- 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 det mycket het ånga strömma ut. Du kan bränna dig på ångan. Backa lite och vänta tills den heta ångan försvunnit.

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

## Rengöra ångugnen

 Risk för skador på grund av varmt vatten.

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

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

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

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

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

## Fylla på vatten

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

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

Tillagningen fortsätter.

## Ändra värden och inställningar för en tillagning

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

- Välj touchknappen ↶.

Beroende på vald ugnsfunktion kan följande inställningar visas:

- Temperatur
- Effekt
- Tillagningstid



## 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.

# Användning

## 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 mikrovågseffekt

Du kan ändra mikrovågseffekten i driftläget Mikrovågsfunktion  och i driftläget Snabbtillagning  mikrovågsfunktion.

Med Fler  | Inställningar  | Förvalda effekter kan du anpassa den föreslagna effekten till dina egna matlagningsvanor.

- Välj touchknappen .
- Välj Effekt och bekräfta med OK.
- Ändra mikrovågseffekten i navigeringsområdet.

Beroende på driftläge kan du ställa in följande mikrovågseffekter: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1 000 W.

- Bekräfta med OK.

Start är markerat.

- Välj touchknappen OK.

Tillagningen fortsätter med den ändrade mikrovågseffekten.



## Ställa in tillagningstider

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

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

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

- Tillagningstid  
Du ställer in den tid som behövs för att tillaga maten. Efter denna tid stängs ugnsvärmen av automatiskt. Den maximala tillagningstiden som kan ställas in beror på vald funktion.
- Klar kl.  
Du bestämmer en tidpunkt som du vill att programmet ska sluta på. Ugnsvärmen stängs av automatiskt vid denna tidpunkt.
- Start kl.  
Denna funktion visas i menyn först när du har ställt in Tillagningstid eller Klar kl.. Med Start kl. anger du en tidpunkt när tillagningen ska starta. Ugnsvärmen startar automatiskt vid denna tidpunkt.

- Välj touchknappen .
- Ställ in önskade tider.
- Bekräfta med OK.
- Tryck på touchknappen  för att gå tillbaka till menyn för vald funktion.

**Tips:** I driftlägen med ånga kan du också ställa in tillagningstiden direkt via navigeringsområdet.

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

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

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

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

# Användning

---

## Ändra inställda tillagningstider

- Välj touchknappen ⊕.
- Välj önskad tid.
- Bekräfta med *OK*.
- Välj Ändra.

Denna meny punkt visas inte om du vill ändra tillagningstiden i driftlägen **med** mikrovågsfunktion, eftersom det då alltid är nödvändigt att ställa in en tillagningstid.

Tiden är markerad.

- Ändra den inställda tiden.
- Bekräfta med *OK*.
- Tryck på touchknappen ↵ för att gå tillbaka till menyn för valt driftläge.
- Fortsätt tillagningen i driftlägen **med** mikrovågsfunktion med touchknappen *OK*.

Vid strömavbrott raderas inställningarna.

**Tips!** Du kan också ändra tillagningstiden via navigeringsområdet.

## Radera inställda tillagningstider

I en funktion **med** mikro kan bara de inställda tiderna för *Klar kl.* och *Start kl.* raderas. Du måste alltid ställa in en tillagningstid.



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

Om du i en funktion **utan** mikro raderar *Tillagningstid*, så raderas även de inställda tiderna för *Klar kl.* och *Start kl.*

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

**Tips!** I driftlägen **med** ånga kan du också radera tillagningstiden via navigeringsområdet.

## Avbryta tillagningen i driftlägen med mikrovågsfunktion

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

När tillagningstiden räknas ner så är Stopp markerat.

- Välj touchknappen OK.

Tillagningen avbryts och tillagningstiden stoppas.


Start är markerat.

- Välj touchknappen OK.

Tillagningen fortsätter och tillagningstiden räknas ner.


## Avbryta tillagningen i driftlägen med ånga

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

 Risk för skador på grund av het ånga.

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

Backa lite och vänta tills den heta ångan försvunnit.

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

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

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

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

När du stänger luckan fortsätter tillagningen.

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

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

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

# Användning

---

## 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.



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


Använd alltid glasformen.

### Snabb-MV


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

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

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

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

Resttiden som räknas ner visas i displayen.

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


När tillagningstiden är slut visas Klar och en signal hörs.

- Välj touchknappen .

Huvudmenyn visas.

# Snabb-MV och Popcorn

## Popcorn

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


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

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

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

- Välj touchknappen .

Resttiden som räknas ner visas i displayen.

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

Engångsförpackningar av papper eller annat brännbart material kan antändas och skada ångugnen. Ha uppsikt över ångugnen under tillagningen och läs anvisningarna på förpackningen.

När tillagningstiden är slut visas Klar och en signal hörs.

- Välj touchknappen .

Huvudmenyn visas.

# Viktig information och värt att veta

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

## Det speciella med ångkokning

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

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

## Tillagningskärl

### Tillagningskärl

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

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

### Egna tillagningskärl

Du kan använda egna tillagningskärl. Tänk då på följande:

- Tillagningskärlen måste tåla höga temperaturer (upp till 100 °C) och ånga. Om du vill använda tillagningskärl av plast ska du kontrollera med tillverkaren att det är lämpligt.
- Tjockare kärl, till exempel av porslin, keramik eller stengods är mindre lämpliga för ångtillagning. Tjocka material leder värmen dåligt vilket medför att den tillagningstid som anges i tabellerna förlängs avsevärt.
- Ställ tillagningskärlen på det inskjutna gallret, inte på botten.
- Det måste vara lite avstånd mellan den översta delen av tillagningskärlen och ångugnens tak så att tillräckligt mycket ånga kan komma in.

### Glasform

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

Kondensatet kan inte ångas bort ordentligt om glasformen står direkt på botten.

Skjut in glasformen på falshöjd 1.

# Viktig information och värt att veta

---

## Falshöjd

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

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 glasformen mellan höjdens hållare så att de inte tippas omkull.

## Djupfrysta livsmedel

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

## Temperatur

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

## Tillagningstid

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

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

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

## Tillaga rätter med mycket vätska

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

## Egna recept


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

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

## Temperatur

### 85 °C – 90 °C

För skonsam tillagning av känsligare fisksorter, till exempel sjötunga.

### 100 °C

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

För tillagning av fisk i sås eller buljong.

## Tillagningstid

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

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

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


# 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 avsnittet "Upptining").

### Förbereda kött

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


### Tillagningstid

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

## Tips

- Använd ett hålat tillagningskärl för att behålla **aromen**. Skjut in ett tillagningskärl utan hål 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

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

🕒 Tillagningstid

# Ångkokning

## Ris

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

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

## Tillagningskärl

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

## Förberedelse

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

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

Se till att riset fördelas jämnt i tillagningsbehållaren.

## Inställningar



Automatikprogram  | Ris | ... | Ångkokning

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.

### Färs mat

Färs 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 tillagningskärlet.

### Tillagningstid

Ju längre skaldjur tillagas, desto fastare blir de.

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

### Inställningar



Automatikprogram  | 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 uppsamlingskärlet eller glasformen (beroende på modell). På detta sätt undviker du att smak eller färg överförs genom droppande vätska.

### Temperatur

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

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

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

## Tillagningstid

Om den rekommenderade 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 färska livsmedel som inte är skadade eller dåliga. Se till att kylkedjan inte bryts så att livsmedlen inte förstörs.

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

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

Använd inte vakuumpåsen flera gånger.

Dra ur luften genom att använda vakuumpackaren.

## Sous-vide

---

### Viktiga anvisningar för användning


Beakta följande anvisningar för att få ett optimalt tillagningsresultat:

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

## Tips

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

## Använda funktion Sous-vide

- Skölj av maten med kallt vatten och torka av.
- Lägg maten i en vakuumpåse och tillsätt kryddor och vätska om du vill.
- Dra ur luften genom att använda vakuumpförpackaren.
- Skjut in glasformen på falshöjd 1.
- För optimalt tillagningsresultat skjuter du in gallret på falshöjd 2.
- Lägg den vakuumpförpackade maten på gallret. Om du har flera påsar lägger du dem bredvid varandra.
- Välj Sous-vide .
- Ändra temperaturförslag om det behövs.
- Bekräfta med OK.
- Om det behövs gör du ytterligare inställningar (se kapitlet “Användning”).

# Sous-vide

---

## Möjliga orsaker till mindre bra resultat

Vakuumpåsen har gått sönder:

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

Maten har en konstig bismak eller smakar allmänt konstigt:

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

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

Livsmedel	Tillsats av livsmedel innan tillagning		🌡️ [°C]	⌚ [min]
	Socker	Salt		
<b>Fisk</b>				
Kabeljofilé, 2,5 cm tjock		x	54	35
Laxfilé, 2–3 cm tjock		x	52	30
Marulkfilé		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 vakuumpförpackade livsmedel med en utgångstemperatur på cirka 5 °C (kylskåpstemperatur).

<sup>3</sup> Värm bara upp i sås.



## Värmning med ånga

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

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

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

### Tillagningskärl

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

### Tid

Antalet tallrikar eller tillagningskärl påverkar inte tiden.

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

## Tips

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

## Värma livsmedel

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

## Inställningar

Uppvärmning  | Ångkokning eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tid: se tabell

## Fler användningsområden

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

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

## Fler användningsområden

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


🕒 tid

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

# Fler användningsområden

## Upptining med ånga

Upptining går mycket snabbare i ångugnen än i rumstemperatur.

 Infektionsrisk på grund av bakteriebildning.

Bakterier som till exempel salmonella kan leda till allvarliga matförgiftningar.

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

Fortsätt att arbeta med maten direkt efter utjämningen.

## Temperatur

Den optimala upptiningstemperaturen är 60 °C.

**Undantag:** Köttfärs och vilt 50 °C

## Att göra före och efter tillagning

Ta ut maten ur förpackningen före upptining.

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

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

## Tillagningskärl


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

Livsmedel som inte droppar kan tinas i ett ohålat tillagningskärl.

## Tips

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

## Inställningar

Upptining  | Ångkokning 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

### 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  | Förvälla

eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Blancheringstid: 1 minut

### 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 varje livsmedel.

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

### Använda specialfunktionen Tillagning meny

- Välj Fler  | Tillagning meny.

- Välj och bekräfta önskat livsmedel.

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

- Välj och bekräfta de önskade värdena.

- Om du vill lägga till ett till livsmedel så väljer du Tillsätt 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.

## Fler användningsområden

---

- Om livsmedel som droppar eller fär-  
gar av sig ska tillagas i tillagningskär-  
l med hål, ska dessa ställas in ovanför  
en plåt eller en glasform (beroende på  
modell). På detta sätt undviker du att  
smak eller färg överförs genom drop-  
pande 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”, “Menytillagning – ma-  
nuell”.

### Konservering

Använd endast färsk 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 påfyll-  
ning av det som ska konserveras. För-  
slut sedan glasburkarna.

### Frukt

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

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

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



## Grönsaker

Skölj, rensa och skär grönsakerna i mindre bitar.

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

## Doseringsmängd

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

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

## Kött och korv

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

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

## Tips

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

## Konservera livsmedel

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

## Inställningar

Fler  | Konservering eller

Ångkokning 

Temperatur: se tabell

Konserveringstid: se tabell

## Fler användningsområden

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.

### Desinfektera porslin

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

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

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

### Inställningar

Fler  | Desinfektera porslin

Tid: 1 minut till 10 timmar

eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tid: 15 minuter

### Jäsa vetedeg

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

### Inställningar

Fler  | Jäsa vetedeg

Tid: enligt recept

eller

Ångkokning 

Temperatur: 40 °C

Tid: enligt receptangivelser


# Fler användningsområden

---

## 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 på gallret.

### 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 tillagningskärlet 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

## 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 gryinig:

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

### Ånga lök

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

- Skär löken i bitar och lägg den tillsammans med lite smör i ett ohålat tillagningskär.
- 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

### Saftning

Du kan safta både mjuk och medelhård frukt i ångugnen.

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

### Förberedelse

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

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

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

### Tips

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

### Safta frukt

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

### Inställningar

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tid: 40–70 minuter

# Fler användningsområden

## Skålla livsmedel


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

## Inställningar

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tid: se tabell

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

 Tid

## Konservera äpplen

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

## Inställningar

Automatikprogram  | Frukt | Äpplen | Hel eller

Ångkokning 

Temperatur: 50 °C

Konserveringstid: 5 minuter

## Tillaga ägggrätter

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

## Inställningar

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 4 minuter



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




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




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

Fördelarna med det kombinerade driftläget Snabbtillagning  att maten

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

## Upptining och uppvärmning på driftläget snabbtillagning

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

 mikrovågseffekt,  tid,  temperatur

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

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

# Snabbtillagning

## Koka potatis med skal (fast)

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

### Inställningar



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

eller

Snabbtillagning 

Mikrovågseffekt/temperatur: 80 W + 100 °C

Tillagningstid: se tabell

Potatisstorlek	Mängd	 <sup>4</sup> <sub>1</sub>	 [min]
liten (40–60 g)	200 g (4 st.)	2	15
	600 g (12 st.)	2	18
	1000 g (20 st.)	2	21
medel (90–110 g)	200 g (2 st.)	2	18
	600 g (6 st.)	2	21
	1000 g (10 st.)	2	24
stor (140–160 g)	300 g (2 st.)	2	22
	600 g (4 st.)	2	25
	900 g (6 st.)	2	29

<sup>4</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid

## Koka ris

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

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

### Tillagningskärl

Använt ett ohålat tillagningskärl.

### Förberedelse

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

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

Se till att riset fördelas jämnt i tillagningsbehållaren.

### Inställningar





Automatikprogram  | Ris | ... | Snabbtillagning

eller

Snabbtillagning 

Mikrovågseffekt/temperatur: se tabell

Tillagningstid: se tabell


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

<sup>4</sup> fals höjd,  mikrovågseffekt,  tillagningstid,  temperatur

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

## Upptining och uppvärmning med mikrovågsfunktion

För att tina eller värma upp mat rekommenderar vi i allmänhet följande mikrovågseffekter:

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


 Mikrovågseffekt

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

# Upptining och uppvärmning med mikrovågsfunktion

## Upptining

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

 Infektionsrisk på grund av bakteriebildning.

Bakterier som till exempel salmonella kan leda till allvarliga matförgiftningar.

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

Använd ingen upptiningsvätska.


Fortsätt att arbeta med maten direkt efter utjämningsen.

## Tips

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

## Tina upp djupfrysta livsmedel

Använd endast tillagningskärl som är lämpade för mikrovågsugn.

- Ställ den djupfrysta maten på glasformen på falshöjd 1.
- Täck över den djupfrysta maten vid behov.
- Välj Upptining .
- Välj Mikrovågsfunktion och bekräfta med OK.

- Ändra den förslagna effekten om det behövs och bekräfta med OK.
- Ändra upptiningstiden om det behövs och bekräfta med OK.

Start är markerat.

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

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

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

## Alternativa inställningar

Mikrovågsfunktion 

Mikrovågseffekt: se tabell

Upptiningstid: se tabell

Utjämningsstid: se tabell

## Hänvisning till tabell




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

## Välja tid




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

# Upptining och uppvärmning med mikrovågsfunktion

## Upptining med mikrovågsfunktionen

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

# Upptining och uppvärmning med mikrovågsfunktion


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

 mikrovågseffekt,  upptiningstid,  utjämningsstid

# Uppptining och uppvärmning med mikrovågsfunktion

## Uppvärmning


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

 Risk för skador på grund av varm mat.

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

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


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

 Skaderisk på grund av övertryck i förslutna behållare eller flaskor.

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

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

Risk för skador på grund av varma vätskor.

Vid tillagning, speciellt vid eftervärmning av vätskor i funktionen Mikro-  
vågsfunktion , kan det hända att kokpunkten uppnås men att det inte bubblar på det typiska sättet. Vätskan sjuder inte jämnt.

Denna fördröjda sjudning kan leda till att det helt plötsligt kokar över explosionsartat och att du bränner dig när du tar ut kärlet med det heta innehållet. Under ogynnsamma förhållanden kan trycket vara så stort att luckan öppnas av sig själv.

Rör om vätskan innan du värmer eller kokar den.

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

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




# Uptining och uppvärmning med mikrovågsfunktion

## Tips

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


## Värma livsmedel

Använd endast tillagningskärl som är lämpade för mikrovågsugn.

- Ställ in maten som ska värmas på glasformen på falshöjd 1.
- Täck eventuellt över maten.
- Välj Uppvärmning .
- Välj Mikrovågsfunktion och bekräfta med OK.
- Ändra den förslagna effekten om det behövs och bekräfta med OK.
- Ändra tiden om det behövs och bekräfta med OK.

Start är markerat.

- Starta tillagningen med touchknappen OK.
- Under uppvärmningen:  
Rör om, vänd eller fördela om maten.  
Rör de yttre skikten mot mitten, eftersom kanterna värms snabbare.

 Risk för brännskada på grund av varma ytor.

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

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

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

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

## Alternativa inställningar

Mikrovågsfunktion 

Mikrovågseffekt: se tabell

Tid: se tabell

Utjämnings-tid: se tabell

## Hänvisning till tabell




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

## Välja tid




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

# Upptining och uppvärmning med mikrovågsfunktion

## Uppvärmning med mikrovågsfunktionen

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

## Upptining och uppvärmning med mikrovågsfunktion

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

 mikrovågseffekt,  tid,  utjämnings-tid


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

# Automatikprogram

---

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

## Kategorier

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

## Använda automatikprogram

- Välj Automatikprogram .


Urvalslistan visas.

- Välj önskad kategori (till exempel Fisk).

Automatikprogrammen som kan väljas i vald kategori visas.

- Välj önskat automatikprogram.

- Följ anvisningarna i displayen.

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

## Anvisningar för användning

- Låt ugnen svalna till rumstemperatur efter avslutad tillagning innan du startar ett automatikprogram.
- Viktangivelserna är vikten för varje bit. Du kan tillaga en bit lax à 250 g eller tio bitar lax à 250 g samtidigt.
- Tillagningsgraden visas med en liggande stapel som består av sju segment. Via navigeringsområdet kan du ställa in önskad tillagningsgrad.
- 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  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 inte är tillagad enligt dina önskemål när automatikprogrammet är avslutat, väljer du Förlängd tillagning.
- 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.
- 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 driftläget.

- 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. Ugnsvärmen aktiveras direkt.
  - Klar kl.  
Du bestämmer en tidpunkt då du vill att programmet ska sluta. Ugnsvärmen stängs av automatiskt vid denna tidpunkt.
  - Start kl.  
Du bestämmer en tidpunkt då du vill att programmet ska starta. Ugnsvärmen startar automatiskt vid denna tidpunkt.
  - Visa tillagningssteg  
En sammanfattning av dina inställningar visas.
- Välj önskad meny punkt.

Programmet startar direkt eller vid den valda tidpunkten.

- När programmet är färdigt trycker du på touchknappen .

## Ändra tillagningssteg

Tillagningsstegen i automatikprogrammen som du har sparad 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.

# Egna program

---

## 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.






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

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

<sup>4</sup> falshöjd(er),  temperatur,  tillagningstid

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

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






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

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

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

# Anvisningar för testinstitut





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

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

<sup>1</sup> falshöjd,  mikrovågseffekt,  temperatur  upptining- eller tillagningstid,  utjämningsstid

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


## Testrätter enligt EN 60705 (mikrovågsfunktion )

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


<sup>1</sup> falshöjd,  mikrovågseffekt,  upptining- eller tillagningstid,  utjämningsstid

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

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

 Risk för skador på grund av elektriska stötar.

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

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

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

Använd bara vanliga rengörings- medel som går att köpa i handeln.

Ta bort rester från rengöringsmedlet på en gång.

Använd inte rengörings- eller disk- medel som innehåller alifatiska kol- väten. Tätningslisterna kan svälla upp annars.

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

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

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

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

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

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

## Olämpliga rengöringsmedel

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

- rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid
- kalklösande rengöringsmedel
- skurmedel i pulver eller flytande form
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel
- rengöringsmedel för rostfritt stål
- diskmaskinsrengöringsmedel
- rengöringsmedel för glas eller föns-terputsmedel
- rengöringsmedel för glaskeramikhållar
- 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
- ugnrensrengöringsmedel

## Rengöra fronten

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

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

# Rengöring och skötsel

---

## Rengöra tillagningsutrymmet

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

- Ta bort:
  - kondensat med en svamp eller trasa
  - lättare fettrester med en trasa, diskmedel och varmt vatten.
- Torka av med rent vatten efter varje rengöring tills allt rengöringsmedel är borta.
- Torka därefter ytorna torra med en trasa.

## Rengöra automatisk dörröppnare

Se till att lucköppnaren inte sätts igen av matrester.

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

## Rengöra vattenbehållaren

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

## Rengöra tillbehör

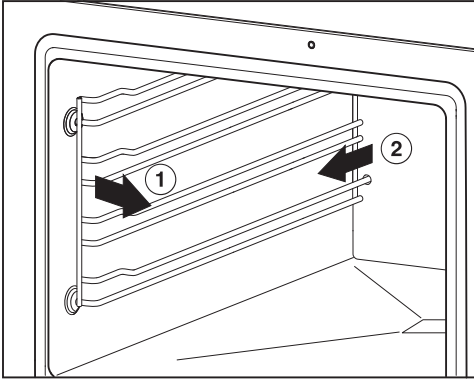
Alla tillbehör kan maskindiskas.

## Rengöra glasform, galler, tillagningskär

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

## Rengöra ugnstegar

Gallret går att diska i diskmaskin.



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

**Återmonteringen** sker i omvänd ordning.

- Montera noggrant in ugnstegarna igen.

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

Ugnstegarna sitter i plastbussningar. Kontrollera om bussningarna är skadade.

Använd inte driftlägen med mikrovågsfunktion förrän skadade bussningar är utbytta.

## Skötsel

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

## Avkalka ångugnen

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

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

Torka i sådana fall bort avkalkningslösningen direkt.


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

Vi rekommenderar att du kalkar av ångugnen innan den spärras.


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

# Rengöring och skötsel

---

- Sätt på ångugnen och välj Fler  | Skötsel | Avkalkning.

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

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

Resttiden visas. Avkalkningen börjar.

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

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


- Följ anvisningarna i displayen.

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

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

## Blötläggning

Svårare smuts kan blötläggas med detta skötselprogram.

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

Blötläggningsen tar cirka 10 minuter.



# Hur du klarar av mindre fel själv

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

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

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

## Meddelanden i indikeringarna/displayen


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

# 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 ugnsvärmen fungerar inte. ■ Avaktivera demoläget (se avsnittet “Inställningar” – “Butik”).
	Tillagningsutrymmet har värmts upp av värmen från en underbyggd mat- och porslinsvärmare. ■ Öppna luckan och låt tillagningsutrymmet svalna.
<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 kapitel “Rengöring och skötsel – Skötsel”).
<b>Under drift kommer det ut ovanligt mycket ånga eller så kommer det ut ånga på andra ställen än vanligt.</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. Lucktätningen måste bytas ut. ■ Kontakta Miele service om lucktätningen behöver bytas ut. ■ Använd inte någon funktion med mikro förrän lucktätningen är utbytt.
<b>Funktionerna</b> Start kl. och Klar kl. <b>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
<b>Touchknapparna reagerar inte.</b>	Du har valt inställningen Display   QuickTouch   Av. Därför reagerar touchknapparna inte när ångugnen är avstängd. <ul style="list-style-type: none"><li>■ När du slår på ångugnen så reagerar touchknapparna igen. Om du vill att touchknapparna även ska reagera när ångugnen är avstängd väljer du inställningen Display   QuickTouch   På.</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
<b>Under drift och efter att du har stängt av ångugnen kan ljud (ett slags brummande) höras.</b>	Det här ljudet betyder inte att något är fel. Det uppstår när vatten pumpas in eller ut.
<b>Det hörs fläktljud trots att ångugnen är avstängd</b>	Fläkten fortsätter gå. Ångugnen är utrustad med en fläkt som leder ut ångorna från tillagningsutrymmet ut från ångugnen. Fläkten fortsätter också att gå efter att du har stängt av ångugnen. Efter några minuter kommer fläkten att stänga av sig.
<b>Ett visslande ljud hörs när ångugnen åter tas i drift.</b>	När luckan har stängts utförs en tryckutjämning under vilken ett visslande ljud kan uppstå. Detta innebär inte att ångugnen är trasig.

# Hur du klarar av mindre fel själv

## Otillfredsställande resultat

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

## Allmänna problem och tekniska fel

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

## Extra tillbehör

---


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

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

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

### Tillagningskärl

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

Tillagningskärlen är **inte** lämpligt för användning i driftläget Mikrovågsfunktion .

- hållade tillagningskärl i olika storlekar
- tillagningskärl utan hål i olika storlekar

### Rengöringsmedel och vårdande medel

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

### Övrigt

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

- Galler
- Glasform

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

### Få hjälp vid eventuella störningar

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

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

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

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

### Mieles garanti


Garantitiden för produkten är två år.

Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

# Installation

---

## Säkerhetsanvisningar för inbyggnad

 Skador på grund av felaktig inbyggnad.

Ångugnen kan skadas om den byggs in fel.

Låt ångugnen endast monteras av kvalificerad fackkraft.

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

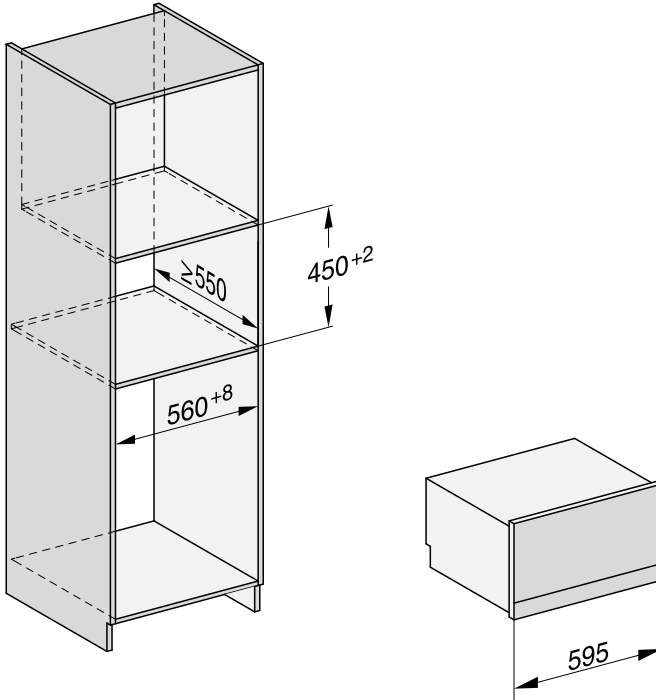


## Inbyggnadsmått

Alla mått är angivna i mm.

## Inbyggnad i ett högskåp

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

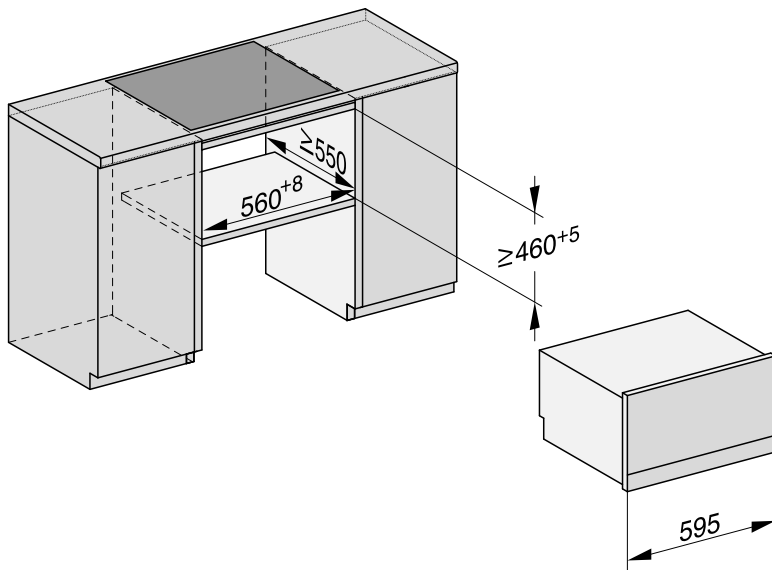


# Installation

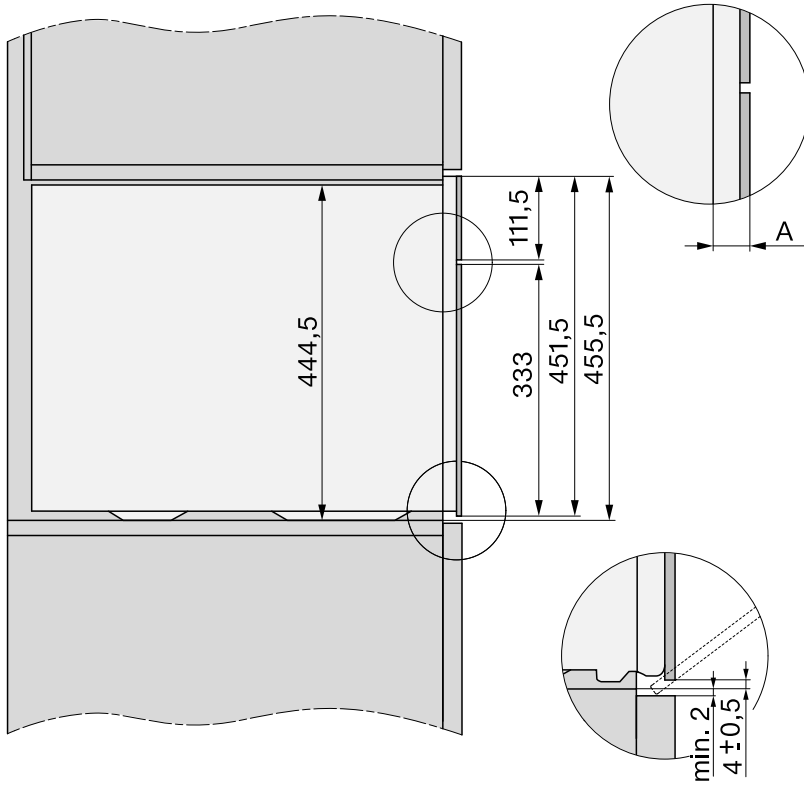
## Inbyggnad i ett underskåp

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

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



## Sidovy

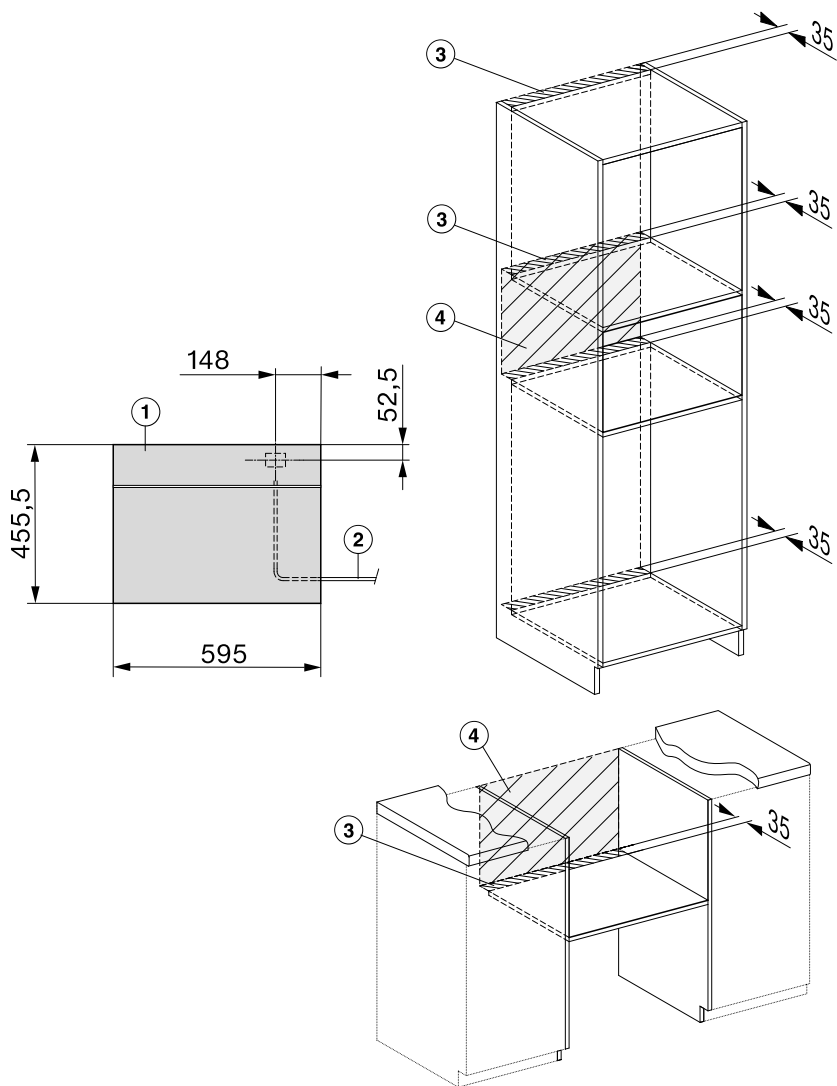


**A** Glasfront: 22 mm

Metallfront: 23,3 mm

# Installation

## Anslutning och luftning



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

## Montera ångugn

- Anslut ångugnen till nätanslutningsledningen.

Skador på grund av felaktig transport.

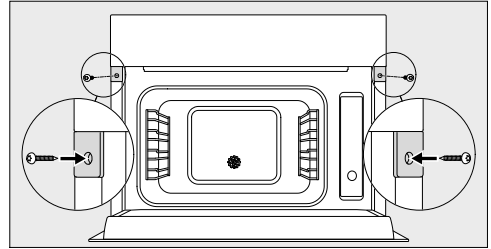
Luckan kan skadas om du bär ångugnen i handtaget.

Bär den i handtagen som sitter på sidorna.

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

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

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




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

# Installation

## Elanslutning

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


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

 Brandfara på grund av överhettning.

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

Använd av säkerhetsskäl inga grenuttag eller förlängningskablar.

Elanslutningen måste utföras enligt gällande föreskrifter.

Av säkerhetsskäl rekommenderar vi användning av en jordfelsbrytare av typen  i den tilldelade installationen för ångugnen elektriska anslutning på uppställningsplatsen.

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

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

Hör efter med en elektriker vid tveksamhet.

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

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

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

# Konformitetsdeklaration

---

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

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

För bruksanvisningar, service och information går du till Produktinformation under 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

DGM 7340, DGM 7440

sv-SE

M.-Nr. 11 269 260 / 02