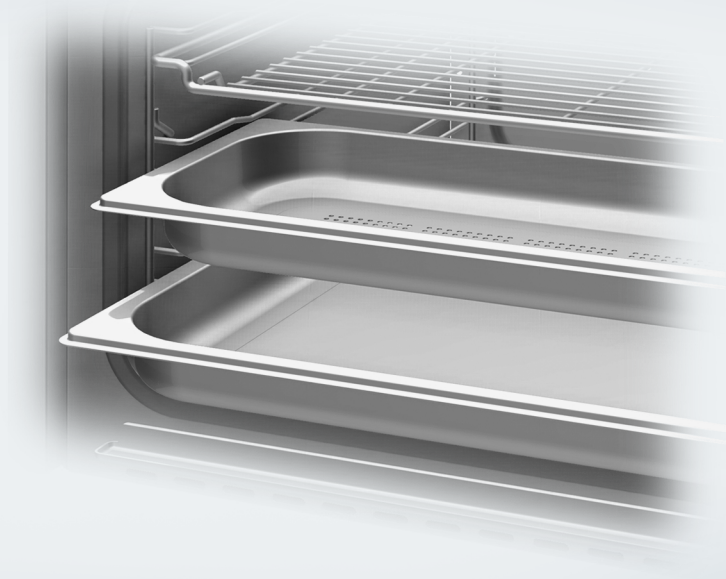



Bruks- och monteringsanvisning

Ångugn



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

Innehåll

Säkerhetsanvisningar och varningar	6
Bidra till att skona miljön	14
Översikt	15
Ångugn	15
Medföljande tillbehör	16
Manöverpanel	17
Knapp På/Av	18
Display	18
Touchknappar	18
Symboler	20
Användning	21
Välja meny punkt	21
Ändra inställning i en urvalslista	21
Ändra inställningen med en liggande stapel	21
Välja funktion	22
Ange siffror	22
Ange bokstäver	22
Aktivera MobileStart	23
Funktionsbeskrivning	24
Vattenbehållare	24
Uppsamlingskärl	24
Temperatur	24
Tillagningstid	24
Ljud	24
Uppvärmningsfas	25
Tillagningsfas	25
Ångreducering	25
Belysning i tillagningsutrymmet	25
Första gången produkten används	26
Miele@home	26
Grundinställningar	27
Rengöra ångugnen första gången	28
Anpassa sjudtemperaturen	29
Inställningar	30
Översikt över inställningar	30
Öppna menyn "Inställningar"	32
Språk 	32
Tid	32

Datum	33
Belysning	33
Display	34
Ljudstyrka	34
Enheter	35
Varmhållning	35
Ångreducering	36
Förvalda temperaturer	36
Vattenhårdhet	37
Säkerhet	38
Miele@home	39
Fjärrstyrning.....	40
Aktivera MobileStart	40
RemoteUpdate	40
Programversion	41
Butik	41
Fabriksinställningar.....	41
Äggklocka	42
Huvud- och undermenyer	43
Användning	44
Ändra värden och inställningar för en tillagning	45
Ändra temperatur	45
Ställa in tillagningstider	46
Ändra inställda tillagningstider	47
Radera inställda tillagningstider	47
Avbryta tillagningen	48
Avbryta tillagning	48
Viktig information och värt att veta	49
Det speciella med ångkokning	49
Tillagningskärl.....	49
Uppsamlingskärl.....	49
Falshöjd	50
Djupfrysta livsmedel	50
Temperatur	50
Tillagningstid	50
Tillaga rätter med mycket vätska	50
Egna recept	50
Ångkokning	51
Eco - Ångkokning.....	51

Innehåll

Anvisningar för tillagningstabellerna	51
Grönsaker	52
Fisk	55
Kött	58
Ris	60
Spannmål	61
Pasta	62
Baljväxter, torkade	63
Ägg	65
Frukt	66
Korv	66
Skaldjur	67
Musslor	68
Tillagning meny – manuell	69
Sous-vide	71
Fler användningsområden	79
Uppvärmning	79
Uppptining	82
Förvälla	85
Tillagning meny – automatisk	85
Konservering	86
Desinfektera porslin	89
Jäsa vetedeg	89
Värma fuktiga handdukar	90
Smälta gelatin	90
Gör honungen flytande	91
Smälta choklad	91
Tillreda yoghurt	92
Ånga lök	93
Saftning	93
Skälla livsmedel	94
Konservera äpplen	94
Tillaga äggrätter	94
Drifttimmar	94
Automatikprogram	95
Kategorier	95
Använda automatikprogram	95
Anvisningar för användning	95
Egna program	96

Anvisningar för testinstitut	99
Rengöring och skötsel	100
Olämpliga rengöringsmedel	101
Rengöra fronten.....	101
Rengöra tillagningsutrymmet	102
Rengöra vattenbehållaren	103
Rengöra tillbehör	103
Rengöra ugnsstegar	103
Avkalka ångugnen	104
Hur du klarar av mindre fel själv	106
Meddelanden i indikeringarna/displayen	106
Oväntat beteende.....	107
Ljud.....	108
Allmänna problem och tekniska fel	109
Extra tillbehör	110
Miele service	111
Få hjälp vid eventuella störningar	111
Mieles garanti	111
Installation	112
Säkerhetsanvisningar för inbyggnad.....	112
Inbyggnadsmått	113
Inbyggnad i ett högskåp	113
Inbyggnad i ett underskåp	114
Sidovy	115
Anslutning och luftning.....	116
Montera ångugn	117
Elanslutning	118
Konformitetsdeklaration	119
Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen ...	120

Säkerhetsanvisningar och varningar

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

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

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

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

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

Användningsområde

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

▶ Ångugnen är inte avsedd att användas utomhus.

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

Alla andra användningsområden är inte tillåtna.

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

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

▶ Denna ångugn är på grund av speciella krav (som till exempel temperatur, fukt, kemisk beständighet, reptålighet och vibration) utrustad med en speciellampa. Denna lampa får bara användas för det avsedda ändamålet. Den är inte anpassad för vanlig rumsbelysning. Bytet av lampan får bara göras av Miele service.

▶ Denna ångugn har 2 ljuskällor i energieffektivitetsklass E.

Säkerhetsanvisningar och varningar

Om det finns barn i hemmet

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

Teknisk säkerhet

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

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Ångugnen får inte användas på uppställningsplatser som inte är fasta (till exempel båtar).
- ▶ Risk för skador på grund av elektriska stötar. Kontakt med ström-förande anslutningar och ändring av ångugnens elektriska och me-kaniska konstruktion kan utgöra fara för användaren samt leda till funktionsstörningar.
Öppna aldrig ångugnens hölje.
- ▶ Garantianspråk går förlorade om ångugnen repareras av andra än av Miele auktoriserad service.
- ▶ Endast om originalreservdelar används garanterar Miele att alla säkerhetskrav uppfylls.
- ▶ Om stickproppen tas bort från nätanslutningskabeln eller om nätanslutningskabeln inte har någon stickpropp, så måste ångugnen anslutas av en elektriker.
- ▶ Om anslutningskabeln skadas måste den ersättas av en speciell anslutningskabel (se avsnittet “Installation – Elanslutning”).
- ▶ Vid installation, underhåll och reparation måste ångugnen skiljas från elnätet. Säkerställ detta genom att göra något av följande
 - se till att säkringarna är frånslagna
 - skruva ur/slå ifrån säkringen.
 - dra ut stickproppen (om sådan finns). Dra inte i anslutningskabeln utan i stickproppen.
- ▶ Om ångugnen är inbyggd bakom en skåplucka får den endast an-vändas 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.

► Platskärl som inte är temperatur- och ångbeständigt smälter vid höga temperaturer och kan skada ugnen.

Använd bara temperatur- (upp till 100 °C) och ångbeständiga plastkärl. Beakta anvisningarna från tillverkaren av kärlet.

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

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

Säkerhetsanvisningar och varningar

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

Rengöring och skötsel

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

Tillbehör

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

Transportförpackning

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

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

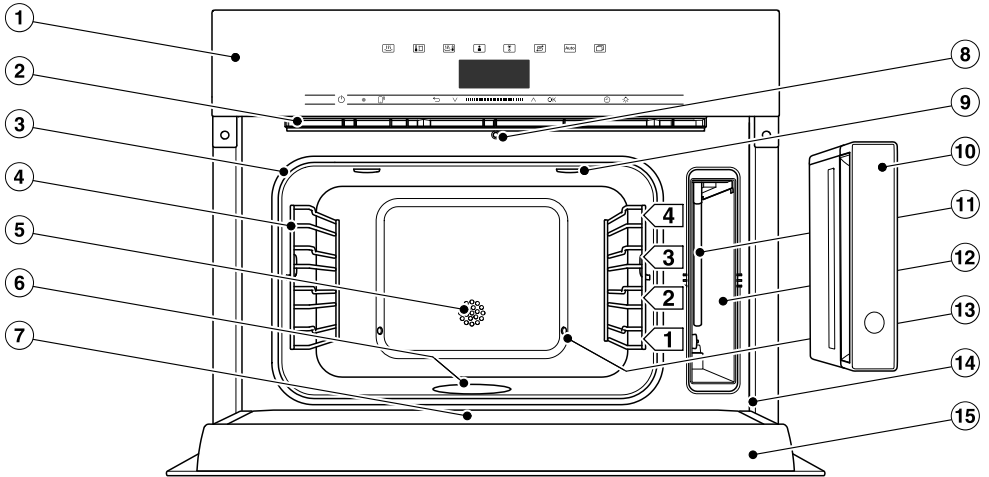
Hantering av uttjänt maskin

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



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

Ångugn



- ① Manöverpanel
- ② Ångutsläpp
- ③ Lucktätning
- ④ Ugnsstegar med 4 falshöjder
- ⑤ Temperatursensor
- ⑥ Värmeelement i botten
- ⑦ Uppsamlingsränna
- ⑧ Automatisk lucköppning för ångreducering
- ⑨ LED-belysning i ugnsutrymmet
- ⑩ Vattenbehållare med avtagbart skvalpskydd
- ⑪ Insugningsrör
- ⑫ Utrymme för vattenbehållaren
- ⑬ Ånginsläpp
- ⑭ Frontram med typskylt
- ⑮ Lucka

Översikt

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

Typskylt

Typskylten syns på frontramen när luckan är öppen.

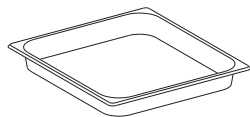
Där finns modellbeteckning, fabriktionsnummer och anslutningsdata (nätspänning/frekvens/maximalt anslutningsvärde).

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

Medföljande tillbehör

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

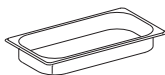
DGG 1/1-40L



1 uppsamlingsskål för uppsamling av vätska som droppar ner.

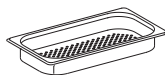
Du kan också använda uppsamlingskärlet som tillagningskäril.
375 x 394 x 40 mm (BxDxH)

DGG 1/2-40L



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

DMSR 1/1L



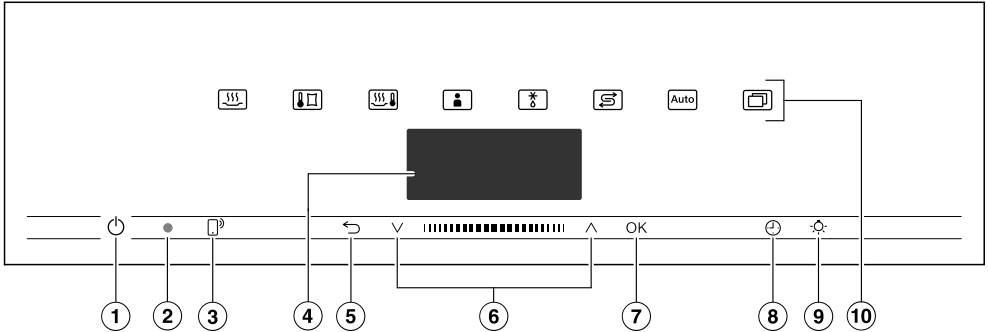
1 galler för att ställa egna tillagningskäril på

Avkalkningstabletter

För avkalkning av ångugnen.

Miele kokbok "Ångtillagning"

De bästa recepten från Miele's provkök



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

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

Touchknappar ovanför displayen

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





Touchknappar nedanför displayen

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

Manöverpanel

Symboler

I displayen kan följande symboler visas:

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

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

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

Välja 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

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 ånggeneratorn som kommer att pumpas tillbaka in i vattenbehållaren. Töm vattenbehållaren efter varje tillagning med ånga.

Uppsamlingskärl

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

Vid behov kan du också använda uppsamlingskärlet som tillagningsskärl.

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.

Belysning i tillagningsutrymmet

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

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

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

Om du berör 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 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. Genomför en avkalkning (se kapitlet "Rengöring och skötsel", avsnittet "Kalka av ångugnen").

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
Varmhållning	På Av*
Ångreducering	På* Av
Förvalda temperaturer	
Vattenhårdhet	1 °dH ... 15 °dH* ... 70 °dH
Säkerhet	Knappspärr På Av* Driftspärr  På Av*



* Fabriksinställning



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

* Fabriksinställning

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).

Varmhållning

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

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

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

Inställningar

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.

Vattenhårdhet

För att ångugnen ska fungera felritt 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 Ca^{2+} eller ppm ($\text{mg Ca}^{2+}/\text{l}$).

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

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

Inställningar

Säkerhet

Knappspärr

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

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

Driftspärr

Driftspärren förhindrar att ångugnen sätts på av misstag.

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

Även efter ett 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.

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.


Inställningar

Fjärrstyrning

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


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

Aktivera MobileStart

- Tryck på touchknappen  för att aktivera MobileStart.

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

Den direkta styrningen på ångugnen går före fjärrstyrningen via appen.

Du kan använda MobileStart så länge som touchknappen  lyser.

RemoteUpdate

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

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

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

Aktivera/avaktivera

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

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

Remote uppdatering

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

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

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

Avaktivera Remote uppdatering om du inte vill installera uppdateringen.

Uppdateringen kan ta några minuter.

Tänk på följande under Remote uppdatering:

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

Programversion

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

Butik

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

Demoläge

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


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

Fabriksinställningar

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

Äggklocka

Använda funktionen Äggklocka

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


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

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

Ställa in äggklockan

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


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


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

Uppmaningen Ställ in 00:00 Min visas.


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


Tiden sparas.

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

Om en tillagning pågår samtidigt så visas  och tiden som räknas ner på den nedre raden.


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

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

- Välj touchknappen .
- Bekräfta med OK om detta behövs.

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

Ändra äggklockans tid


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

Den inställda tiden visas.

- Ändra äggklockans tid.
- Bekräfta med OK.










Den ändrade tiden sparas.

Radera äggklockans tid

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

Äggklockans tid raderas.

Huvud- och undermenyer

Meny	Förprogrammerat värde	Område
funktioner		
Ångkokning 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Uppvärmning 	100 °C	80–100 °C
Egna program 		
Uppptining 	60 °C	50–60 °C
Avkalkning 		
Automatikprogram 		
Fler 		
Förvälla	–	–
Tillagning meny	–	–
Konservering	90 °C	80–100 °C
Desinfektera porslin	–	–
Jäsa vetedeg	–	–
Eco - Ångkokning	100 °C	40–100 °C
Inställningar 		
Drifftimmar		

Användning

- Koppla in ångugnen.

Huvudmenyn visas.

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

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

Funktion och temperaturförslag visas.

- Ändra den temperaturförslaget om det behövs.


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

- Bekräfta med *OK*.

Börtemperatur och ärtemperatur visas och uppvärmningsfasen börjar.

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

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

 Risk för skador på grund av varm ånga.


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

Backa lite och vänta tills den varma ångan försvunnit.

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

Rengöra ångugnen

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

 Risk för skador på grund av varmt vatten.

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

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

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

Se till att skvalpskyddet hakar fast ordentligt vid påsättning.

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

Fylla på vatten

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

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

Tillagningen fortsätter.

Ändra värden och inställningar för en tillagning

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

- Välj touchknappen ↶.

Beroende på vald ugnsfunktion kan följande inställningar visas:



- Temperatur
- 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.

Ändra temperatur

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

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

Tillagningen fortsätter med den ändrade börtemperaturen.

Användning


Ställa in tillagningstider


Tillagningsresultatet kan bli lite sämre om det tar för lång tid för tillagningen att starta efter att maten satts in i ugnen. Färska livsmedel kan ändra färg och till och med bli förstörda. 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 menyen 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 menyen för vald funktion.

Tips: Du kan också ställa in tillagnings-tiden direkt i navigeringsområdet.



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

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

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

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



Ändra inställda tillagningstider


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

Vid strömavbrott raderas inställningarna.

Tips! Du kan också ändra tillagningstiden direkt i navigeringsområdet.

Radera inställda tillagningstider

I funktionerna Ångkokning , Sous-vide  och Eco - Ångkokning kan du radera Tillagningstid.

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

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


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

Tips! Du kan också radera tillagningstiden direkt i navigeringsområdet.

Användning


Avbryta tillagningen

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

 Risk för skador på grund av varm ånga.

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

Backa lite och vänta tills den varma ångan försvunnit.

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

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

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

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

När du stänger luckan fortsätter tillagningen.

När luckan har stängts utförs en 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 den resterande tillagningstiden ner.

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

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.

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

Det speciella med ångkokning

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

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

Tillagningskärl

Tillagningskärl

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

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

Egna tillagningskärl

Du kan använda egna tillagningskärl. Tänk då på följande:

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

Uppsamlingskärl

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

Du kan också använda uppsamlingskärlet som tillagningskärl.

Viktig information och värt att veta

Falshöjd

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

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

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

Djupfrysta livsmedel

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

Temperatur

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

Tillagningstid

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

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

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

Tillaga rätter med mycket vätska

Fyll endast 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 kapitlet "Specialanvändningar", avsnittet "Upptining").

Förbereda kött

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


Tillagningstid

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

Tips

- Använd ett hålat tillagningskärl för att behålla **aromen**. Skjut in ett tillagningskärl utan hål 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 mätbägarometoden fyller du önskad mängd ris i en behållare och håller sedan riset i tillagningsbehållaren. Sedan mäter du önskad mängd vätska (se tabell) med mätbägaren och håller den över riset.

Se till att riset fördelas jämnt i tillagningsbehållaren.

Inställningar



Automatikprogram  | Ris | ... |

eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

 :  Förhållande mellan ris och vätska,
 tillagningstid

Spannmål

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

Spannmål kan tillagas i hela korn eller malda.

Inställningar


Automatikprogram  | 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

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

 Tillagningstid

Baljväxter, torkade

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

Linser. Behöver inte blötläggas.

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

Inställningar


Automatikprogram  | Baljväxter | ... |

eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

 Tillagningstid

Ångkokning

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

🕒 Tillagningstid


Ägg

Använd hålade tillagningskärl när du kokar ägg.

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

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

Inställningar


Automatikprogram  | Ägg | ... |

eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

 Tillagningstid


Ångkokning

Frukt

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

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

Inställningar

Automatikprogram  | Frukt | ... |

eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C


Tillagningstid: se tabell

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

 Tillagningstid

Korv

Inställningar


Automatikprogram  | Korv | ... |

eller

Ångkokning 

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: se tabell

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

 Tillagningstid

Skaldjur

Förbereda skaldjur

Tina upp djupfrysta skaldjur innan de tillagas.

Skala och rensa skaldjuren och skölj av dem.

Tillagningskärl

Smörj det hålade tillagningskärllet.

Tillagningstid

Ju längre skaldjur tillagas, desto fastare blir de.

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

Inställningar



Automatikprogram  | Skaldjur | ... |



eller

Ångkokning 

Temperatur: se tabell

Tillagningstid: se tabell


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

 Temperatur,  tillagningstid

Ångkokning

Musslor

Färsk mat

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

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

Djupfrysta musslor

Tina upp djupfrysta musslor.

Tillagningstid

Ju längre musslor tillagas, desto fastare blir de.

Inställningar



Automatikprogram  | Musslor | ... |

eller

Ångkokning 

Temperatur: se tabell

Tillagningstid: se tabell

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

 Temperatur,  tillagningstid

Tillagning meny – manuell

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

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

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

Falshöjd

Skjut in livsmedel som droppar (till exempel fisk) eller färgar av sig (till exempel rödbetor) direkt ovanför 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 färsk livsmedel som inte är skadade eller dåliga. Se till att kylkedjan inte bryts så att livsmedlen inte förstörs.

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

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

Använd inte vakuumpåsen flera gånger.

Dra ur luften genom att använda vakuumpackaren.

Sous-vide

Viktiga anvisningar för användning


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 funktionen Sous-vide

- Skölj av 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 uppsamlingskärlet på fals höjd 1.
- För optimalt tillagningsresultat skjuter du in gallret på den andra falshöjden.
- Lägg den vakuumpförpackade maten på gallret (om du har flera påsar lägger du dem bredvid varandra).
- Välj Sous-vide .
- Ändra den temperaturförslaget om det behövs.
- Bekräfta med OK.
- Om det behövs gör du ytterligare inställningar (se kapitlet “Manöverpanel”).

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		
Fisk				
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
Grönsaker				
Blomkålbuketter, medel till stora		x	85	40
Hokkaido-pumpa, i stavar		x	85	15
Kålrabbi i skivor		x	85	30
Sparris, vit, hel	x	x	85	22–27
Sötpotatis, i skivor		x	85	18
Frukt				
Ananas, i stavar	x		85	75
Äpplen, i skivor	x		80	20
Minibananer, hela			62	10
Persika, halverad	x		62	25–30
Rabarber, i bitar			75	13
Sviskon, halverade	x		70	10–12
Övrigt				
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*	
Kött					
Ankbröst, helt		x	66	72	35
Lammrygg med ben			58	62	50
Stek av nötfilé, 4 cm tjock			56	61	120
Ryggbiff, 2,5 cm tjock			56	–	120
Fläskfilé, hel		x	63	67	60

🌡️ Temperatur, 🕒 tillagningstid

* Tillagningsgrad

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

Återuppvärmning

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

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

Förberedelse

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

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

Inställningar

Sous-vide 

Temperatur: se tabell

Tid: se tabell

Sous-vide

Återuppvärmning på driftläge Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatur, 🕒 tid


¹ Tillagningsgrad

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

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

³ Värm bara upp i sås.

Uppvärmning

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

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 porlinet.
- Observera att panerade livsmedel, till exempel schnitzel, inte förblir spröda.

Värma livsmedel

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

Inställningar

Uppvärmning 

eller

Ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tid: se tabell

Fler användningsområden

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

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

Fler användningsområden

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


🕒 tid

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

Fler användningsområden

Upptining

Upptining går mycket snabbare i ångugnen än i rumstemperatur.

 Infektionsrisk på grund av bakteriebildning.

Bakterier som till exempel salmonella kan leda till allvarliga matförgiftningar.

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

Fortsätt att arbeta med maten direkt efter utjämningen.

Temperatur

Den optimala upptiningstemperaturen är 60 °C.

Undantag: Köttfärs och vilt 50 °C

Att göra före och efter tillagning

Ta ut maten ur förpackningen före upptining.

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

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

Tillagningskärl

Använd uppsamlingskärlet eller glasformen (beroende på modell) vid upptining av livsmedel som droppar i ett 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 

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.

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

Fler användningsområden

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

🌡️ temperatur, 🕒 upptiningstid, ⌚ utjämningsstid

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 färska livsmedel som
inte är skadade eller dåliga.

Glasburkar

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

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

Rengör glasburkarnas kanter med en
ren trasa och varmt vatten efter 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]
Bär		
Vinbär	80	50
Krusbär	80	55
Lingon	80	55
Stenfrukt		
Körsbär	85	55
Mirabeller	85	55
Plommon	85	55
Persikor	85	55
Renklo	85	55
Kärnfrukt		
Äpplen	90	50
Äppelmos	90	65
Kvitten	90	65
Grönsaker		
Bönor	100	120
Bondbönor	100	120
Gurka	90	55
Rödbetor	100	60
Kött		
Förkokt	90	90
Stekt	90	90

🌡️ temperatur, 🕒 konserveringstid

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

Desinfektera porslin

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

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

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

Inställningar

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

Inställningar

Automatikprogram  | Special | Smälta choklad

eller

Ångkokning 

Temperatur: 65 °C

Tillagningstid: 20 minuter

Fler användningsområden

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 grymig:

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 tomater, nektariner och liknande. Då blir det enklare att ta bort skallet.
- 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

Drifttimmar

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

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).

De automatikprogram som kan väljas i den valda kategorin 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 skällning 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]	 ⁴	 ² [°C]	 [min]
Ångtillförsel					
Broccoli (8.1)	1x DGGL 1/2–40L	300	valfritt	100	3
Ångfördelning					
Broccoli (8.2)	2x DGGL 1/2–40L	max.	valfritt ³	100	3
Ugnens kapacitet					
Ärtor (8.3)	4x DGGL 1/2–40L	vardera 875	2, 4 ⁴	100	5

⁴ 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 tillagning¹ (funktion ångkokning)

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

⁴ Falshöjd,  Temperatur,  Tillagningstid

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

Rengöring och skötsel



Risk för skador på grund av varma ytor.

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

Låt tillagningsutrymmet, ugnsstegarna och tillbehöret svalna innan rengöringen.

- 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.



Risk för skador på grund av elektriska stötar.

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

Använd aldrig ångrengörare för rengöring.

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

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

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

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

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

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

Ytorna kan missfärgas eller förändras.

Det bästa är att alltid ta bort smuts direkt.

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 tillagningsutrymme, lucktätning, uppsamlingsränna och luckans insida efter varje användning.

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

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

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

Rengöra automatisk dörröppnare

Se till att lucköppnaren inte sätts igen av matrester.

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

Rengöra vattenbehållaren

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

Rengöra tillbehör

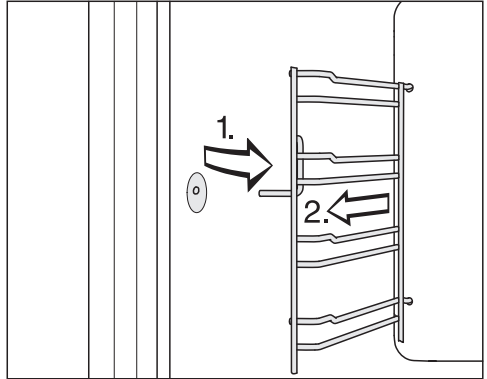
Alla tillbehör kan maskindiskas.

Rengöra uppsamlingskärl, galler och tillagningskärl

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

Rengöra ugnsstegar

Ugnsstegarna går att diska i diskmaskin.



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

Återmonteringen sker i omvänd ordning.

- Montera in ugnsstegarna igen noggrant.

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

Rengöring och skötsel

Avkalka ångugnen

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

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


Torka i sådana fall bort avkalkningslösningen direkt.

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


Vi rekommenderar att du kalkar av ångugnen innan den spärras.

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

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

- Koppla in ångugnen igen och välj *Avkalkning* .

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

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

Den resterande tillagningstiden visas. Avkalkningen börjar.

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

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

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

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

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

Hur du klarar av mindre fel själv

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

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

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


Meddelanden i indikeringarna/displayen

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

Oväntat beteende

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

Hur du klarar av mindre fel själv

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

Ljud

Problem	Orsak och åtgärd
Under drift och efter att du har stängt av ångugnen kan ljud (ett slags brummande) höras.	Det här ljudet betyder inte att något är fel. Det uppstår när vatten pumpas in eller ut.
Det hörs fläktljud trots att ångugnen är avstängd	Fläkten fortsätter gå. Ångugnen är utrustad med en fläkt som leder ut ångorna från tillagningsutrymmet ut från ångugnen. Fläkten fortsätter också att gå efter att du har stängt av ångugnen. Efter några minuter kommer fläkten att stänga av sig.
Ett visslande ljud hörs när ångugnen åter tas i drift.	När luckan har stängts utförs en tryckutjämning under vilken ett visslande ljud kan uppstå. Detta innebär inte att ångugnen är trasig.

Allmänna problem och tekniska fel

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

Extra tillbehör

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

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

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

Tillagningskärl

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

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

Rengöringsmedel och vårdande medel

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

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

Mieles garanti

Garantitiden för produkten är två år.

Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

Få hjälp vid eventuella störningar

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

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

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

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

Installation

Säkerhetsanvisningar för inbyggnad

 Skador på grund av felaktig inbyggnad.

Ångugnen kan skadas om den byggs in fel.

Låt ångugnen endast monteras av kvalificerad fackkraft.

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

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

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

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

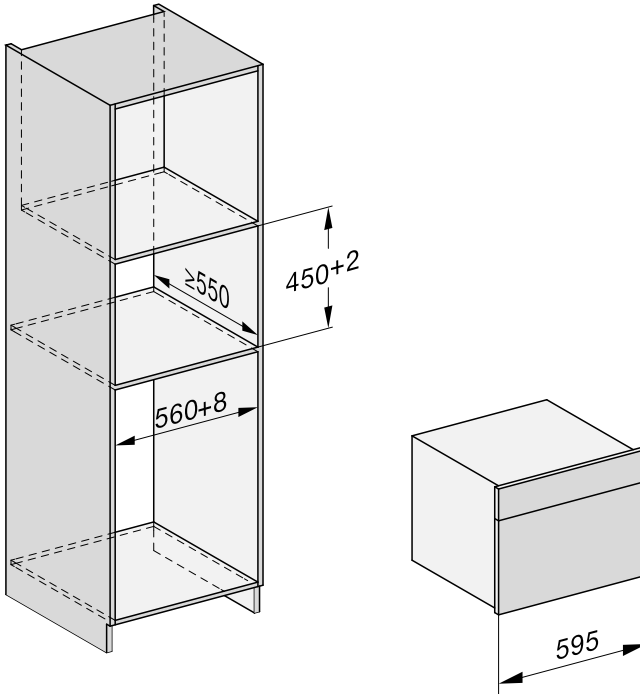
▶ Ångugnen måste placeras så att innehållet i tillagningskärlet på den översta falshöjden är synligt. Endast på så vis kan man undvika skador om varm mat skvalpar över.

Inbyggnadsmått

Alla mått är angivna i mm.

Inbyggnad i ett högskåp

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

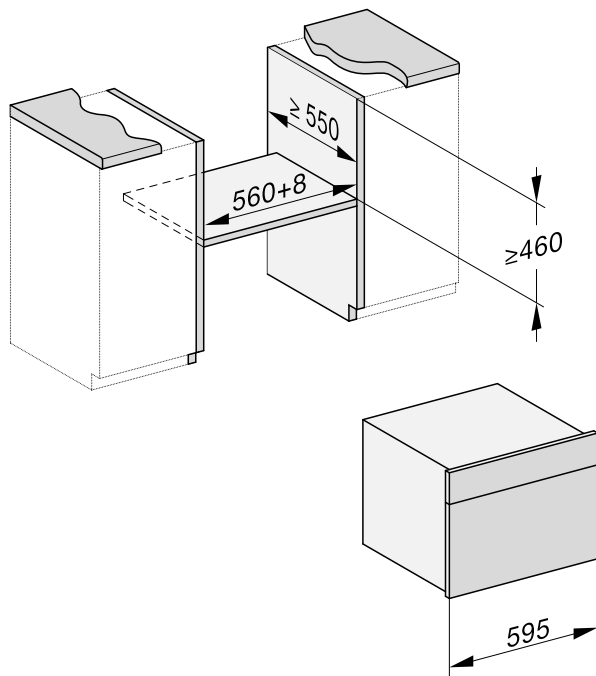


Installation

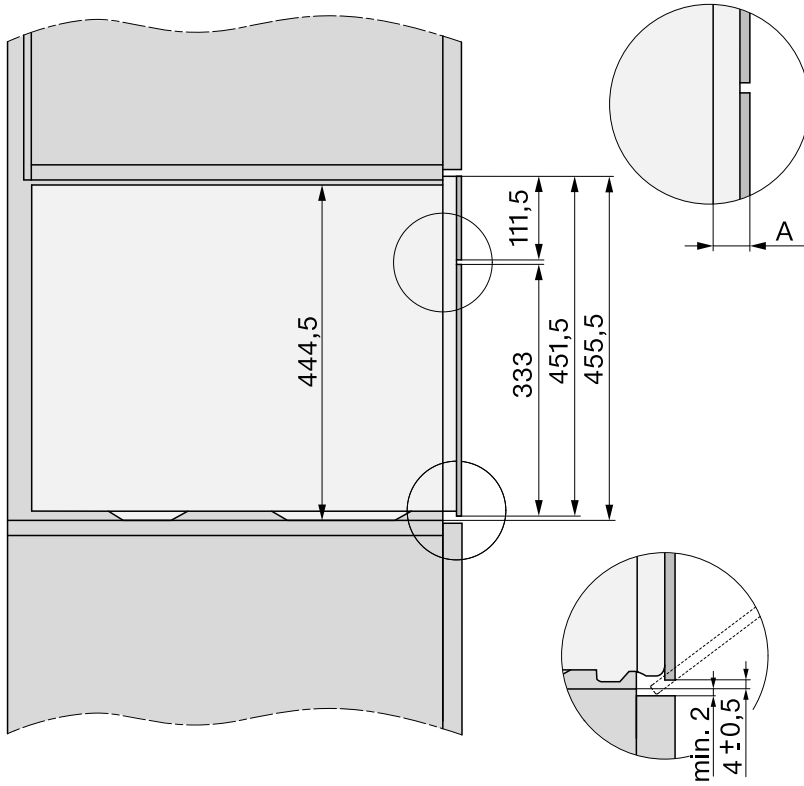
Inbyggnad i ett underskåp

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

Om ångugnen ska byggas in under en elektrisk håll eller induktionshåll måste du beakta inbyggnadsanvisningarna och hållens inbyggnadshöjd.



Sidovy

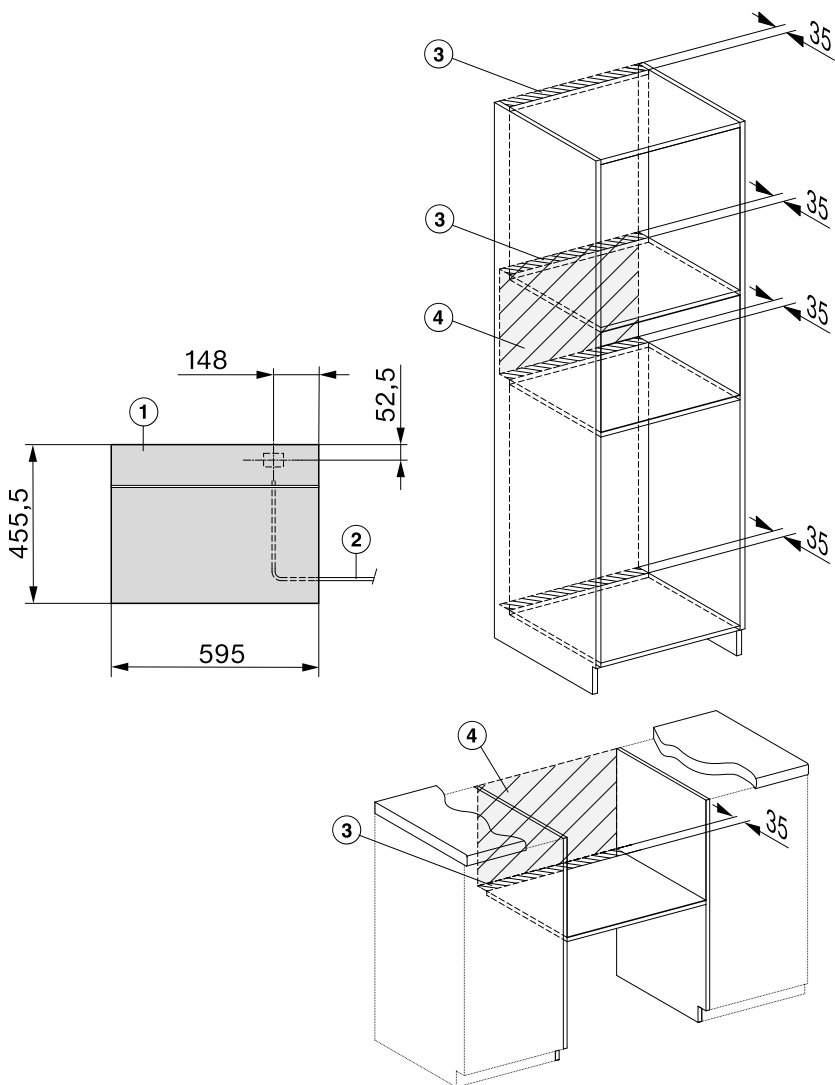


A Glasfront: 22 mm

Metallfront: 23,3 mm

Installation

Anslutning och luftning



① Vy framifrån

② Nätanslutningskabel L = 2000 mm

③ Ventilationsutsnitt minst 180 cm^2

④ Ingen anslutning i detta område

Montera ångugn

- Anslut ångugnen till nätanslutningsledningen.

Skador på grund av felaktig transport.

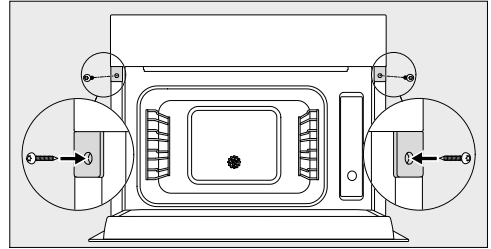
Luckan kan skadas om du bär ångugnen i handtaget.

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.

Konformitetsdeklaration

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

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

För bruksanvisningar, service och information går du till Produktinformation under Kundservice på <https://miele.se/> bruksanvisningar. Ange produktens namn eller serienummer.

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

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

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

Tyskland

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

DG 7440

sv-SE

M.-Nr. 11 242 030 / 03