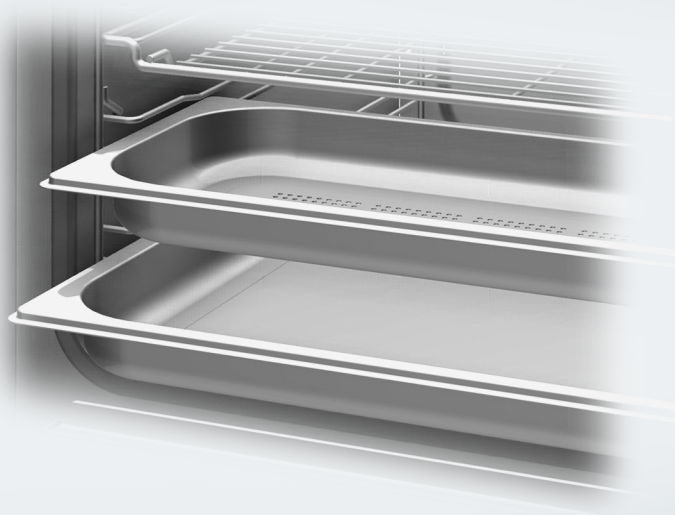


Bruks- och monteringsanvisning Ångugn



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

Innehåll

Säkerhetsanvisningar och varningar	5
Bidra till att skona miljön	13
Översikt	14
Ångugn	14
Medföljande tillbehör	15
Manöverpanel	16
Display	17
Touchknappar	17
Symboler	17
Funktionsbeskrivning	18
Vattenbehållare	18
Uppsamlingskärn	18
Temperatur	18
Tillagningstid	18
Ljud	19
Uppvärmningsfas	19
Tillagningsfas	19
Ångreducering	19
Första gången produkten används	20
Rengöra ångugnen första gången	20
Ställa in vattenhårdhet	20
Anpassa sjudtemperaturen	21
Inställningar	22
Användning	25
Använda ångugnen	25
Ändra värden för en tillagningsprocess	26
Avbryta tillagningen	27
Automatikprogram	28
Viktig information och värt att veta	30
Det speciella med ångkokning	30
Tillagningskärn	30
Uppsamlingskärn	30
Falshöjd	31
Djupfrysta livsmedel	31
Temperatur	31
Tillagningstid	31

Tillaga rätter med mycket vätska	31
Egna recept	31
Ångkokning	32
Eco-ångkokning	32
Anvisningar för tillagningstabellerna	32
Grönsaker	33
Fisk	36
Kött	39
Ris	41
Spannmål	42
Pasta	43
Baljväxter, torkade.....	44
Ägg	46
Frukt	47
Korv	47
Skaldjur	48
Musslor.....	49
Tillagning meny	50
Fler användningsområden	52
Uppvärmning.....	52
Upptining.....	55
Förvälla	58
Konservering	58
Desinfektera porslin	61
Jäsa vetedeg	61
Värma fuktiga handdukar	62
Smälta gelatin.....	62
Gör honungen flytande.....	63
Smälta choklad.....	63
Tillreda yoghurt.....	64
Ånga lök	65
Saftning	66
Skålla livsmedel.....	67
Konservera äpplen	67
Tillaga äggrätter.....	67
Anvisningar för testinstitut	68
Rengöring och skötsel	69
Rengöra ångugnsens front.....	70
Rengöra tillagningsutrymmet	71
Rengöra vattenbehållaren	72

Innehåll

Tillbehör	72
Rengöra ugnsstegar	73
Avkalka ångugnen	73
Hur du klarar av mindre fel själv	75
Extra tillbehör.....	78
Miele service	79
Få hjälp vid eventuella störningar	79
Mieles garanti	79
Installation.....	80
Säkerhetsanvisningar för inbyggnad	80
Inbyggnadsmått	81
Inbyggnad i ett högskåp.....	81
Inbyggnad i ett underskåp	82
Sidovy.....	83
Anslutning och luftning.....	84
Montera ångugn	85
Elanslutning	86

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.

Säkerhetsanvisningar och varningar

Användningsområde

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

► Ångugnen är inte avsedd att användas utomhus.

► Använd endast ångugnen 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.

Om det finns barn i hemmet

- ▶ 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 luckglasets och manöverpanelen.
Se till att barn inte tar på ångugnen under drift. Håll därför barn borta från ångugnen tills den har svalnat så mycket att det inte längre finns risk för skador.
- ▶ Risk för skador när luckan är öppen.
Luckan kan belastas med maximalt 8 kg. Barn kan skada sig på den öppna luckan.
Se till att barn inte står på, sitter på eller hänger i den öppna luckan.

Säkerhetsanvisningar och varningar

Teknisk säkerhet

- ▶ Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarlig fara för användaren. Installation och service får endast utföras av Miele service eller av Miele auktoriserad fackman.
- ▶ 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.
- ▶ En tillförlitlig och säker drift av ångugnen garanteras bara när den är ansluten till det offentliga elnätet.
- ▶ 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 överensstämma med elnätets anslutningsdata, för att undvika skador på ångugnen.
Jämför dessa data före anslutning. Fråga en elektriker vid tveksamhet.
- ▶ Grenuttag eller förlängningskablar uppfyller inte den nödvändiga säkerheten (brandfara). Anslut inte ångugnen till elnätet med hjälp av sådana.
- ▶ Använd endast ångugnen när den är inbyggd. På så vis garanteras en säker funktion.
- ▶ Ångugnen får inte användas på uppställningsplatser som inte är fasta (till exempel båtar).
- ▶ Att röra strömförande anslutningar och ändra ångugnens elektriska och mekaniska konstruktion kan utgöra fara och leda till funktionsstörningar.
Öppna aldrig ångugnens hölje.

Säkerhetsanvisningar och varningar

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

Säkerhetsanvisningar och varningar

Användning

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

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

► Risk för skador på grund av varm mat.

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

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

► Risk för skador på grund av varmt vatten.

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

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

Använd inte ångugnen till att konservera och värma upp konservburkar.

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

Använd bara temperatur- (upp till 100 °C) och ångbeständiga platskärl. 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.

Säkerhetsanvisningar och varningar

Rengöring och skötsel

- ▶ Risk för skador på grund av elektriska stötar. Ångan från en ångrengörare kan komma åt strömförande delar och orsaka kortslutning. Använd aldrig ångrengörare för att göra rent ugnen.
- ▶ Repor kan förstöra glaset i luckan. Använd inte skurmedel, hårda svampar eller borstar och inga vassa metallskrapor för att rengöra luckan.
- ▶ Du kan ta loss ugnsstegarna (se kapitlet “Rengöring och skötsel”, avsnittet “Rengöra ugnsstegarna”). 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.

Transportförpackning

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

Förpackning/emballage som återförs till materialkretsloppet innebär minskad råvaruförbrukning och mindre mängder avfall.

Hantering av uttjänt produkt

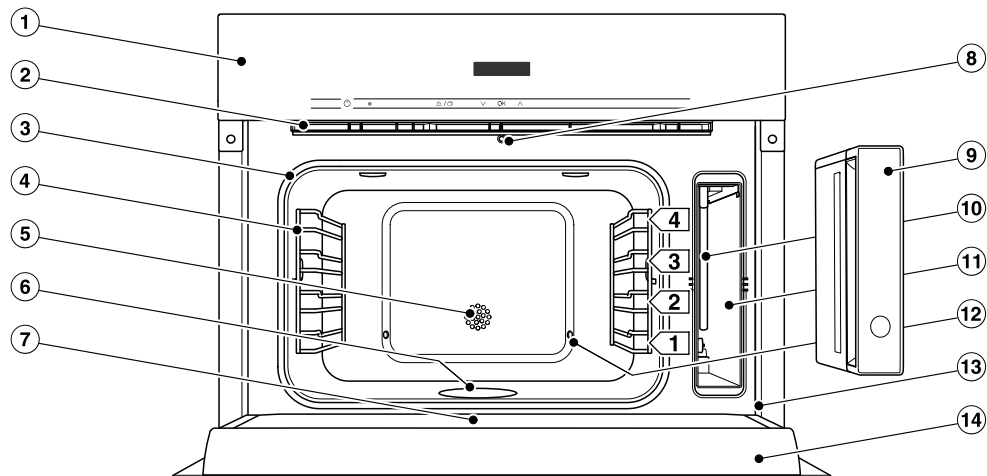
Uttjänta elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för dess funktion och säkerhet. Om sådana ämnen hamnar i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det medföra skador på människors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



Lämna istället in uttjänta elektriska och elektroniska produkter till en återvinningsstation. Du är själv ansvarig för att radera eventuella personliga uppgifter som kan stå på maskinen. Se till att den uttjänta produkten förvaras barnsäkert tills den lämnas in.

Översikt

Ångugn



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

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

Typskylt

Typskylten syns på frontramen när luckan är öppen.

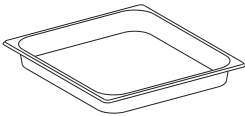
Där finns modellbeteckning, fabriktionsnummer och anslutningsdata (nätspänning/frekvens/maximalt anslutningsvärde).

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

Medföljande tillbehör

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

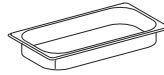
DGG 1/1-40L



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

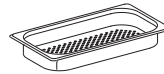
Du kan också använda uppsamlingskärlet som tillagningskär. 375 x 394 x 40 mm (BxDxH)

DGG 1/2-40L



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

DGGL 1/2-40L



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

DMSR 1/1L

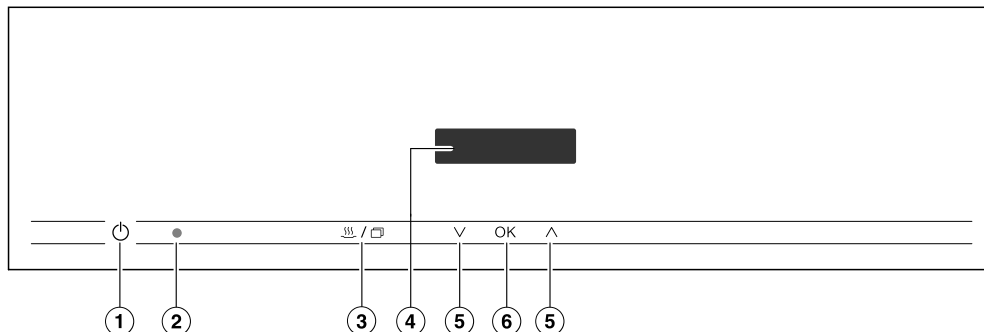


1 galler för att ställa egna tillagningskär
på

Avkalkningstabletter

För avkalkning av ångugnen.

Manöverpanel



- ① Nedsänkt knapp På/Av ①
För att starta och stänga av ångugnen
- ② Optiskt gränssnitt
(endast för Miele service)
- ③ Touchknapp  
För växling mellan ångkokning, ECO-ångkokning och automatikprogram
- ④ Display
För att visa information om manöverpanel
- ⑤ Touchknappar  
För att ändra värden och inställningar och bläddra i urvalslistorna
- ⑥ Touchknapp OK
För att bekräfta en inmatning eller ett val och för att spara inställningar

Display

I displayen visas information om temperaturer, tillagningstider, automatikprogram och inställningar.

Touchknappar

Touchknapparna reagerar på fingerkontakt. Varje knapptryckning bekräftas med en akustisk signal. Du kan stänga av detta knappljud (se avsnittet "Inställningar - Ljudstyrka - Knappljud").

Symboler

I displayen kan följande symboler och indikatorer visas under drift:

Symbol/Visning	Betydelse
	ångkokning
 (blinkar)	Inget vatten eller vattenbehållare saknas
<i>ECD</i>	<i>ECD</i> -ångkokning
Auto <i>R</i> + siffra/siffror	Automatikprogram
Siffror + °C	Temperatur
Siffror + h	Tillagningstid
 + siffra/siffror	ångugnen måste avkalkas (se kapitlet "Rengöring och skötsel" avsnittet "Kalka av ångugnen")

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 fäls-höjd 1 om du ska laga mat i hållade kärl. Vätska som droppar ner kan då samlas upp och vätskan lätt tas bort.

Vid behov kan du också använda uppsamlingskärlet som tillagningskärl.

Temperatur

Ångugnen har ett temperaturområde från 40 °C till 100 °C. När du koppar in ångugnen är den inställd på 100%. Du kan ändra temperaturen i steg om 5°.

Temperaturrekommendation

Temperatur	Användning
100 °C	– Tillagning av alla livsmedel – Uppvärmning – Menytillagning – Konservering – Saftning
85 °C	– Skonsam tillagning av fisk
50–60 °C	– Upptining
40 °C	– Jäsa vetedeg – Tillreda yoghurt

Tillagningstid

Du kan ställa in en tillagningstid mellan 1 minut (0:01) och 9 timmar 59 minuter (9:59). Om tillagningstiden överstiger 59 minuter måste du ange tiden i timmar och minuter.

Exempel: Tillagningstid 80 minuter = 1:20.

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

I Uppvärmningsfasen värms tillagningsutrymmet upp till den inställda temperaturen. Den stigande temperaturen visas i displayen.

Tiden för uppvärmningsfasen är beroende av livsmedelsmängd och -temperatur. Vanligtvis tar uppvärmningsfasen ungefär 7 minuter. För tillagning av kylda eller frysta livsmedel och vid låga tillagningstemperaturer blir uppvärmningsfasen längre.

Tillagningsfas

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

Ångreducering

Om du har lagat mat på minst 80°C så kommer luckan att öppnas lite grann strax innan tillagningen är färdig för att ånga ska kunna komma ut. Luckan stängs sedan automatiskt igen.

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

Första gången produkten används

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.

Ställa in vattenhårdhet

För att ångugnen ska fungera felfritt och kalkas av vid rätt tidpunkt måste du ställa in rätt vattenhårdhet.

Ju hårdare vattnet är desto oftare måste ångugnen kalkas av.

Vid leverans är hårdhetsgrad 15 °dH inställd.

Vattenverket kan ge dig info om aktuell vattenhårdhet.

- Ställ in lokal vattenhårdhet (se avsnittet "Inställningar").

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 spolas också vatten genom ångugnen.

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

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

- Ta ut vattenbehållaren och fyll på upp till "max"-markeringen.
- Skjut in vattenbehållaren.
- Starta ångugnen med funktionen ångkokning  (100 °C) i 15 minuter. Fortsätt såsom anges i kapitlet "Manöverpanel".

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

Ändra och spara inställningar

Vid leverans är ångugnen fabriksinställd. Du kan ändra de angivna inställningarna i följande tabell.

Ångugnen är **avstängd**.

- Tryck och håll in touchknappen ∨.
- Samtidigt som du håller touchknappen ∨ så trycker du en gång kort på På-/Avknappen ①.

P1 visas.

- Ställ in önskat program med touchknappen ∨ eller ∧.
- Bekräfta med *OK*.

S och en siffra visas.

- Ställ in önskad status/önskad vattenhårdhet med touchknappen ∨ eller ∧.
- Bekräfta med *OK*.

Den valda statusen är sparad.

- Om du har ändrat de önskade inställningarna stänger du av ångugnen.

Fabriksinställningarna står med **fet stil**.

Program		Status/Vattenhårdhet	Möjliga inställningar
P1	Vattenhårdhet	15 °	Se kapitlet "Inställningar", avsnittet "Vattenhårdhet"
P2	Ljudstyrka Ljudsignaler	S1 S2 S3 S4	mycket tyst tyst hög mycket hög
P3	K nappljud	S0 S1	av på
P4	Ångreducering	S0 S1	av på
P5	Enhet temperatur	S1 S2	°C °F
P6	Demoläge	S0 S1	från, ångugnen värms upp till, ångugnen värms inte upp

Inställningar

Vattenhårdhet

Vattenverket kan ge dig info om lokal vattenhårdhet.

Du kan ställa in en hårdhetsgrad mellan 1 °dH och 70 °dH.

När du använder dricksvatten som är fyllt på flaska, t.ex. mineralvatten, använd då dricksvatten utan tillsatt kolsyra. Gör inställningen i enlighet med kalciumnivån. Kalciumnivån anges på flaskans etikett i mg/l Ca^{2+} eller ppm (mg Ca^{2+} /l).

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

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

Använda ångugnen

Destillerat eller kolsyrat vatten och andra vätskor kan skada ångugnen.

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

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



☹ 100 °C visas. 100 blinkar.

- Om tillagning med 100 °C önskas, bekräftar du med OK.
- Om du vill laga mat på en lägre temperatur så trycker du på touchknappen ∨ och bekräftar med OK.

Temperaturen övertas inom några sekunder. Tryck på OK två gånger för att hamna i temperaturinställningen igen.



☹ 0:00 h visas.

0 för timmarna blinkar.

- Om du vill ställa in en tillagningstid
 - under 1 timme så bekräftar du med OK,
 - över 1 timme så ställer du in önskat timantal med touchknappen ^ (från 0 uppåt) eller ∨ (från 9 neråt) och bekräftar med OK.
- Ställ in önskat antal minuter med touchknappen ^ (från 00 uppåt) eller ∨ (från 59 neråt).
- Bekräfta med OK.

Ärtemperaturen visas och uppvärmningsfasen börjar.

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

Tillagningstiden börjar räkna ner.

Om du har lagat mat på minst 80 °C kommer luckan att öppnas lite grann strax innan tillagningen är färdig för att ånga ska kunna komma ut.

När den tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal.

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

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

Rengöra ångugnen

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

Användning



Risk för skador på grund av varmt vatten.

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

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

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

Se till att skvalpskyddet 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 ångugnen under tillagningsprocessen hörs en signal och i displayen visas

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

Tillagningsprocessen fortsätter.

Ändra värden för en tillagningsprocess

När en tillagning pågår kan du ändra temperatur och tillagningstid för denna tillagningsprocess.

Ändra temperatur

- Tryck på **OK** en gång.

Displayen växlar till temperaturinställningen och temperaturen blinkar.

- Ändra på temperaturen genom att trycka på touchknappen ∇ eller Δ .
- Bekräfta med **OK**.

Ändra tillagningstid

- Tryck på **OK** två gånger.

Displayen växlar till inställning av tillagningstid och siffrorna för timmarna blinkar.

- Ändra på tillagningstiden genom att trycka på touchknappen ∇ eller Δ .
- Bekräfta med **OK**.

Avbryta tillagningen

När du öppnar luckan avbryts tillagningen. Belysningen i ugsutrymmet 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 ugsutrymmet, ugsstegarna, 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.

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.

När du stänger luckan fortsätter tillagningen.

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

Automatikprogram

Din ångugn har över 20 automatikprogram för att tillaga olika grönsaker. Temperatur och tillagningstid visas och grönsakerna måste endast förberedas enligt anvisningarna (se tabell "Programöversikt").

Låt ångugnen svalna till rumstemperatur efter avslutad tillagning innan du startar ett automatikprogram.

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

Använda automatikprogram

- Förbered grönsakerna och lägg dem i ett hålat tillagningskärl.
- Skjut in uppsamlingskärlet på fals-höjd 1.
Tillagningskärlet med grönsaker kan du skjuta in var du vill.
- Fyll på vattenbehållaren och skjut in den.
- Koppla in ångugnen.
- Tryck på touchknappen / .

ECO visas.

Om du trycker på touchknappen $\vee$ eller $\wedge$ växlas det till automatikprogrammen.

- Med touchknapparna $\vee$ eller $\wedge$ ställer du in önskat program, t.ex. A15.
- Bekräfta med *OK*.
- Med touchknapparna $\vee$ eller $\wedge$ ställer du in önskad tillagningsgrad:
 - al dente $\cdot$
 - medel $\cdot \cdot$
 - mjukt $\cdot \cdot \cdot$
- Bekräfta med *OK*.

Programöversikt

Programnummer	Grönsaker	
A1	Blomkål	Buketter, medel
A2	Bönor (gröna och gula)	hela
A3	Broccoli	Buketter, medel
A4	Salladskål	Strimlor
A5	Ärtor	—
A6	Fänkål	Strimlor
A7	Kålrabbi	Stavar
A8	Pumpa	Tärningar
A9	Majs	Majskolvar
A10	Morötter	Tärningar/Stavar/Skivor
A11	Paprika	Strimlor
A12	Potatis med skal	Fast, medel
A13	Purjolök	Ringar
A14	Romanesco	Buketter, medel
A15	Brysselkål	—
A16	Skalad potatis	Fast, delad i fyra delar
A17	Sparris, grön	Medel
A18	Sparris, vit	Medel
A19	Spenat	—
A20	Socketärter	—

Viktig information och värt att veta

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

Det speciella med ångkokning

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

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

Tillagningskärl

Tillagningskärl

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

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

Egna tillagningskärl

Du kan använda egna tillagningskärl. Tänk då på följande:

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

Uppsamlingskärl

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

Du kan också använda uppsamlingskärlet som tillagningskärl.

Falshöjd

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

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

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

Djupfrysta livsmedel

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

Temperatur

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

Tillagningstid

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

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

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

Tillaga rätter med mycket vätska

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

Egna recept

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

Ångkokning

Eco-ångkokning

För energibesparande ångkokning kan du använda Eco-ångkokning. Eco-ångkokning är främst lämpad för tillagning av grönsaker och fisk. För att tillaga stärkelserika livsmedel, t.ex. potatis, risk och pasta, lämpar sig eco-ångkokning mindre väl.

Vi rekommenderar tillagningstiderna och temperaturerna från tabellerna i kapitlet "ångkokning".

Vid behov kan du tillaga längre.

- Koppla in ångugnen.
- Tryck på touchknappen .

I displayen visas *ECC*.

- Bekräfta med *OK*.
- Ställ in temperatur och tillagningstid.

Anvisningar för tillagningstabellerna

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

Välja tillagningstid

De tillagningstider som anges är riktvärden.

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

Grönsaker

Färska grönsaker

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

Djupfrysta livsmedel

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

Djupfrysta och färska grönsaker med samma tillagningstid kan tillagas samtidigt.

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

Tillagningskärl

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

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

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

Falshöjd

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

Tillagningstid

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

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

Ångkokning

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

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

🕒 Tillagningstid

Ångkokning

Fisk

Färsk fisk

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

Djupfryst fisk

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

Förbereda fisken

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

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

Tillagningskärl

Smörj det hålade tillagningskärlet.

Falshöjd

Om du tillagar fisk i hålade tillagningskärl samtidigt som du tillagar andra livsmedel i andra tillagningskärl undviker du att smakerna överförs av neddroppande vätska genom att du skjuter in fisken direkt ovanför uppsamlingskärlet eller glasformen (beroende på modell).

Temperatur

85 °C – 90 °C

För skonsam tillagning av känsligare fisksorter, till exempel sjötunga.

100 °C

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

För tillagning av fisk i sås eller buljong.

Tillagningstid

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

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

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

Tips

- Fiskens egna smak förstärks om du använder kryddor och örter, exempelvis dill.
- Tillaga större fisk med buken nedåt. Använd en kopp eller liknande för stabilisering. Lägg på fisken med den öppna buksidan.
- Lägg ner fiskben, fenor och huvud tillsammans med 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 skinnet på fisken. Fisk som lämpar sig bra för blåkokning är karp, forell, ål och lax.

Inställningar

ångkokning ☹☹☹

Temperatur: se tabell

Tillagningstid: se tabell

Ångkokning

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

🌡️ Temperatur, 🕒 tillagningstid

Kött

Färskt kött

Förbered köttet som vanligt.

Djupfrysta livsmedel

Tina upp djupfrost 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, högrek och ben från nöt. Lägg ner köttet tillsammans med ben, soppgrönsaker och kallt vatten i en kastrull. Ju längre du kokar den desto starkare blir buljongen.

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

Ångkokning

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

🕒 Tillagningstid

Ris

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

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

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

 Tillagningstid

Ångkokning

Spannmål

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

Spannmål kan tillagas när kornen är hela eller malda.

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

 Tillagningstid

Pasta

Torr pasta

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

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

Färsk mat

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

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

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

 Tillagningstid

Ångkokning

Baljväxter, torkade

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

Linser. Behöver inte blötläggas.

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

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

 Tillagningstid

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

🕒 Tillagningstid

Ångkokning

Ägg

Använd hålade tillagningskärl när du kokar ägg.

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

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

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

 Tillagningstid

Frukt

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

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

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: se tabell

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

 Tillagningstid

Korv

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: se tabell

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

 Tillagningstid

Ångkokning

Skaldjur

Förbereda skaldjur

Tina upp djupfrysta skaldjur innan de tillagas.

Skala och rensa skaldjuren och skölj av dem.

Tillagningskärl

Smörj det hålade tillagningskärlet.

Tillagningstid

Ju längre skaldjur tillagas, desto fastare blir de.

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

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: se tabell

Tillagningstid: se tabell

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

 Temperatur,  tillagningstid

Musslor

Färsk mat

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

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

Djupfrysta musslor

Tina upp djupfrysta musslor.

Tillagningstid

Ju längre musslor tillagas, desto fastare blir de.

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: se tabell

Tillagningstid: se tabell

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

🌡 Temperatur, 🕒 tillagningstid

Ångkokning

Tillagning meny

Stäng av ångreduceringen vid manuell 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 meny med en lägre temperatur även om olika temperaturer rekommenderas för maten, till exempel 85 °C för guldspariden och 100 °C för potatisen.

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

Tillagningstid

Om den rekommenderade tillagnings-temperaturen ökas måste tillagnings-tiden förkortas med cirka 1/3.

Exempel

Livsmedlens tillagningstider

(se tillagningstabellerna i kapitlet "Ångtillagning")

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

Beräkning av tillagningstiderna som ska ställas in:

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

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

resttid = 4 minuter (3. tillagningstid: broccoli)

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

Laga en meny

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

Fler användningsområden

Uppvärmning

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

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

Tillagningskärl

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

Tid

Antalet tallrikar eller tillagningskärl påverkar inte tiden.

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

Tips

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

Värma livsmedel

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

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tid: se tabell

Fler användningsområden

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

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

Fler användningsområden

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

🕒 tid

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

Upptining

Upptining går mycket snabbare i ångugnen än i rumstemperatur.

 Infektionsrisk på grund av bakteriebildning.

Bakterier som till exempel salmonella kan leda till allvarliga matförgiftningar.

Beakta särskilt hygienen 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

ångkokning 

Temperatur: se tabell

Upptiningstid: se tabell

Utgjämningstid: se tabell

Fler användningsområden

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

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

Fler användningsområden

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

🔥 temperatur, ⌚ upptiningstid, ⌛ utjämningsstid

Fler användningsområden

Förvälla

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

Grönsaker som förvälls innan de tillagas behåller färgen bättre.

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

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Blancheringstid: 1 minut

Konservering

Använd endast färska livsmedel som inte är skadade eller dåliga.

Glasburkar

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

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

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

Frukt

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

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

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

Grönsaker

Skölj, rensa och skär grönsakerna i mindre bitar.

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

Doseringsmängd

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

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

Kött och korv

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

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

Tips

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

Konservera livsmedel

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

Inställningar

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

ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tid: 15 minuter

Jäsa vetedeg

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

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: 40 °C

Tid: enligt receptet

Fler användningsområden

Värma fuktiga handdukar

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

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: 70 °C

Tid: 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

ångkokning 

Temperatur: 90 °C

Tid: 1 minut

Gör honungen flytande

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

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: 60 °C

Tid: 90 minuter (oberoende av storleken på glasburken eller mängden honung i burken)

Smälta choklad

Du kan smälta alla typer av choklad i ångugnen.

Vid användning av glasyr ställer du den oöppnade 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 tillagningskärlen eller porslinet med folie som är temperaturbeständigt (upp till 100 °C) och tål ånga.
- Rör om emellanåt vid större mängder.

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: 65 °C

Tid: 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 ugnsgallret. De enskilda glasburkarna får inte komma åt varandra.

■ När glasburkarna är klara i ångugnen ska de ställas in i kylskåpet direkt. Flytta inte på glasburkarna i onödan.

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: 40 °C

Tid: 5:00 timmar

Möjliga orsaker till mindre bra resultat

Yoghurten är inte fast:

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

Det har bildats vätska:

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

Yoghurten är grynig:

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

- Lägg fläsket (tärnat, i strimlor eller skivor) i ett tillagningskärn utan hål.
- Täck över tillagningskärlet med folie som är temperaturbeständigt (upp till 100 °C) och tål ånga.

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tid: 4 minuter

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

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Ångtid: 4 minuter

Fler användningsområden

Saftning

Du kan safta både mjuk och medelhård frukt i ångugnen.

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

Förberedelse

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

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

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

Tips

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

Safta frukt

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

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tid: 40–70 minuter

Skålla livsmedel

- Skär ett kryss vid stjälken på livsmedel som tomater, nektariner och liknande. Då blir det enklare att ta bort skalet.
- Lägg livsmedlet i ett hålat 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

ångkokning 

Temperatur: 50 °C

Konserveringstid: 5 minuter

Tillaga äggrätter

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

Inställningar

ångkokning 

Temperatur: 100 °C

Tid: 4 minuter

Anvisningar för testinstitut

Testrätter enligt EN 60350-1 (ångkokning)

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

⁴ Falshöjd(er),  Temperatur,  Tillagningstid

- 1 Skjut in uppsamlingskärlet på falshöjd 1.
- 2 Skjut in testrätterna i ångugnen när den är kall (alltså innan själva uppvärmningsfasen börjar).
- 3 Skjut in 2x DGGL 1/2–40L efter varandra på falshöjden.
- 4 Skjut in vardera 2x DGGL 1/2–40L efter varandra på falshöjderna.
- 5 Testet är slut när temperaturen är 85 °C på det kallaste stället.

Testrätter menytillagning¹ (ångkokning)

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

⁴ Falshöjd,  Temperatur,  Tillagningstid

- 1 Tillvägagångssätt se kapitlet “ångkokning”, avsnittet “Menytillagning”.
- 2 Skjut in uppsamlingskärlet på falshöjd 1.
- 3 Skjut in den första testrätten (potatis) i ångugnen när den är kall (alltså innan själva uppvärmningsfasen börjar).



Risk för skador på grund av varma ytor.

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

Låt tillagningsutrymmet, ugnsstegarna och tillbehöret svalna innan rengöringen.



Risk för skador på grund av elektriska stötar.

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

Använd aldrig ångrengörare för rengöring.

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

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

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

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

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

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

Ytorna kan missfärgas eller förändras.

Det bästa är att alltid ta bort smuts direkt.

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

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

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

Rengöring och skötsel

Olämpliga rengöringsmedel

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

- rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid
- kalklösande rengöringsmedel
- skurmedel i pulver eller flytande form
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel
- 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
- punktuell rengöring med mekaniskt rengöringsmedel
- Ugnsrengöringsmedel

Rengöra ångugnens front

- 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.

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 ångugnsens 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.

Rengöring och skötsel

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.

Tillbehör

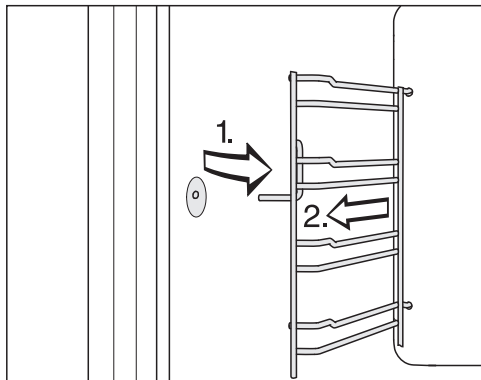
Alla tillbehör kan maskindiskas.

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 framtill 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.

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 efter att ångugnen slagits på symbolen  och antalet tillagningar som är kvar:



Efter den sista tillagningen kommer ångugnen att spärras.

Vi rekommenderar att du kalkar av ångugnen innan den spärras.

Rengöring och skötsel

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

- Tryck på knappen för Till/Från ① ändå tills den blinkande symbolen  och avkalkningstiden visas.
- Fyll vattenbehållaren med ljummet vatten upp till markeringen  och tillsätt 2 avkalkningstabletter.
- Vänta tills avkalkningstabletterna har lösts upp.
- Skjut in vattenbehållaren.
- Bekräfta med OK.

Avkalkningen börjar.

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

Under avkalkningen måste vattenbehållaren sköljas ur **två gånger** och sedan fyllas på med nytt vatten. Vid de här tillfällena hörs en signal varje gång och symbolen  visas.

- Ta ur vattenbehållaren och ta av skvalpskyddet.
- Töm vattenbehållaren och skölj ur den ordentligt.
- Fyll på vattenbehållaren till markeringen  med vatten och skjut in den.
- Bekräfta med OK.

Symbolen  släcks. Avkalkningen fortsätter.

Efter att du spolat ur vattenbehållaren en andra gång och fyllt den med nytt vatten hörs en signal några minuter senare. Avkalkningen är avslutad.

- 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.

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

Problem	Orsak och åtgärd
Ångugnen går inte att starta.	Säkringen har löst ut/slagit ifrån. ■ Aktivera säkringen (minsta säkring, se typskylten).
	Ett tekniskt fel har uppstått. ■ Bryt strömmen till ångugnen under cirka 1 minut genom att: – Slå ifrån den aktuella säkringen/skruva ur smält-säkringen helt eller – stänga av jordfelsbrytaren. ■ Om ångugnen fortfarande inte kan användas efter att du slagit till/skruvat i säkringen eller aktiverat jordfelsbrytaren igen bör du kontakta en elinstallatör eller Miele service.
Ugnsutrymmet blir inte varmt.	Demoläget är aktiverat. <i>NE5_</i> visas. Ångugnen kan visserligen användas men ugnsvärmen fungerar inte. ■ Avaktivera demoläget (se kapitlet "Inställningar").
	Tillagningsutrymmet har värmts upp av värmen från en underbyggd mat- och porslinsvärmare. ■ Öppna luckan och låt tillagningsutrymmet svalna.
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.
När du har kopplat in ångugnen, under drift och efter att du har stängt av den kan ljud (ett slags brummande) höras.	Det här ljudet betyder inte att något är fel. Det uppstår när vatten pumpas in eller ut.

Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
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 runt om.
	Luckans tätning är skadad, den har till exempel spruckit. ■ Kontakta Miele service om lucktätningen behöver bytas ut.
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.
I displayen visas symbolen  och eventuellt ljuder en signal.	Vattenbehållaren är inte inskjuten helt och hållet i ångugnen. ■ Ta ut vattenbehållaren och skjut in den tills det tar stopp.
	Det finns inte tillräckligt med vatten i vattenbehållaren. Vattennivån måste vara mellan de båda markeringarna. ■ Fyll vattenbehållaren med vatten.
I displayen visas symbolen  och ett tal mellan 1 och 10. Avkalkningstiden och  blinkar.	Ångugnen måste kalkas av. ■ Avkalka ångugnen (se kapitlet "Rengöring och skötsel", avsnittet "Kalka av ångugnen").
F44	Kommunikationsfel ■ Stäng av ångugnen och starta den efter några minuter igen. ■ Om felmeddelandet fortfarande visas så kontakta Miele service.

Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
F F och andra siffror.	Tekniskt fel ■ Om felet uppstår igen så stänger du av ångugnen och kontaktar Miele service.

Extra tillbehör

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

Dessa kan du mycket enkelt köpa i Miele's online-shop.

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

Få hjälp vid eventuella störningar

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

Du hittar telefonnummer på baksidan av den här anvisningen.

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

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

Mieles garanti

Vid sidan av gällande lagstiftning tillämpas EHL:s konsumentbestämmelser.

Installation

Säkerhetsanvisningar för inbyggnad



Skador på grund av felaktig inbyggnad.

Ångugnen kan skadas om den byggs in fel.

Låt ångugnen endast monteras av kvalificerad fackkraft.

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

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

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

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

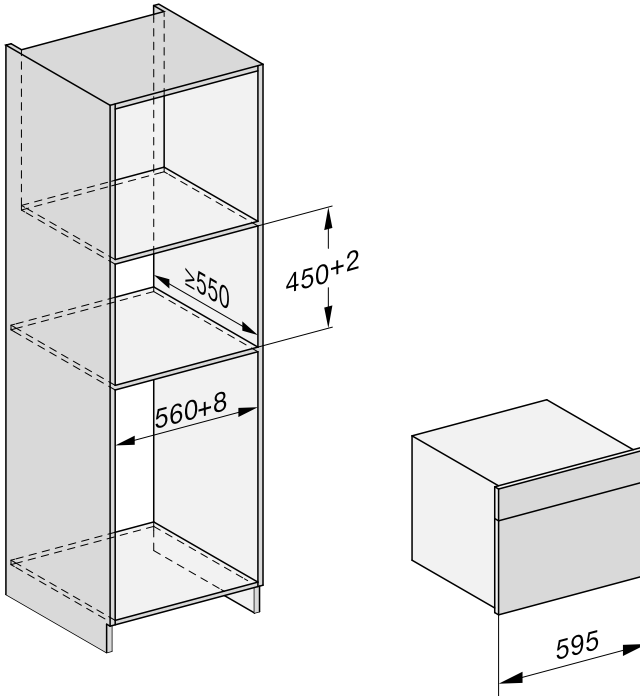
► Ångugnen måste placeras så att innehållet i tillagningskärlet på den översta falshöjden är synligt. Endast på så vis kan man undvika skador om varm mat skvalpar över.

Inbyggnadsmått

Alla mått är angivna i mm.

Inbyggnad i ett högskåp

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

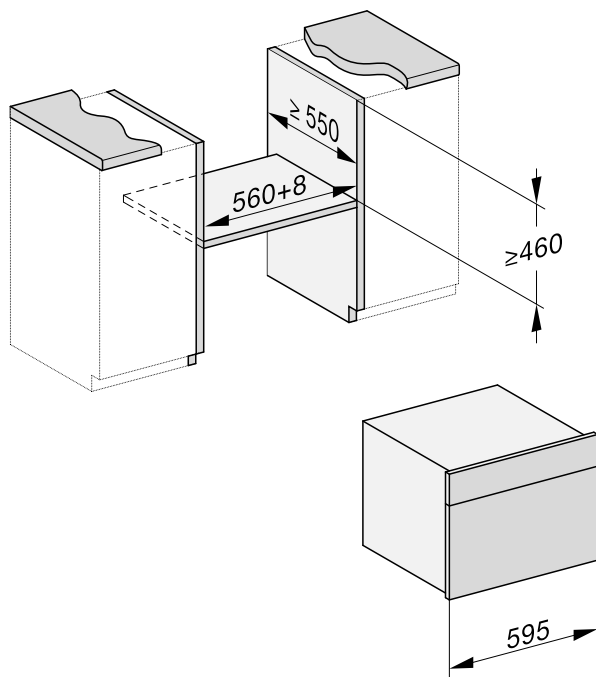


Installation

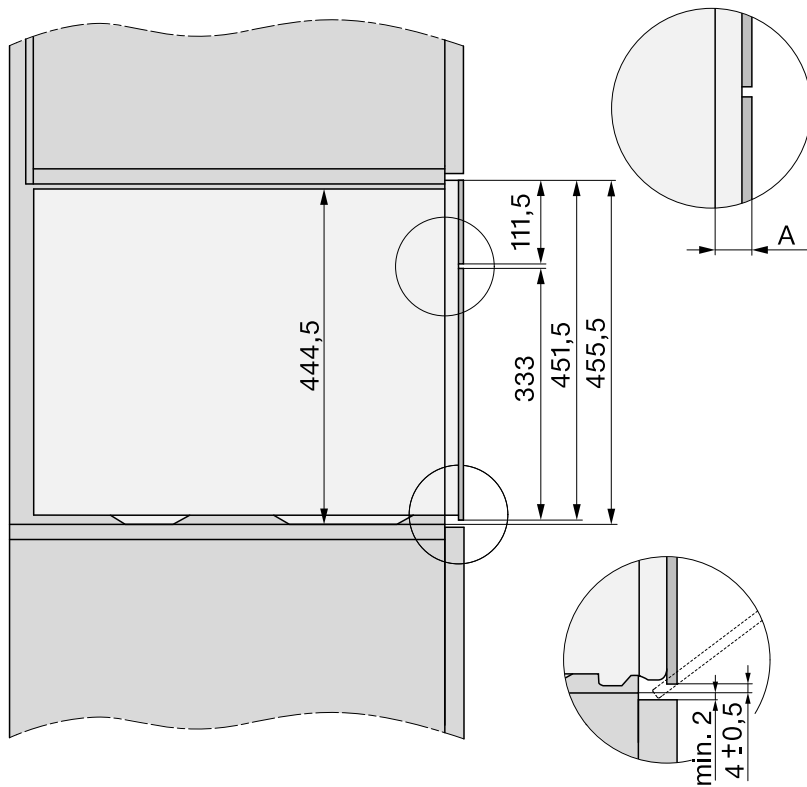
Inbyggnad i ett underskåp

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

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



Sidovy

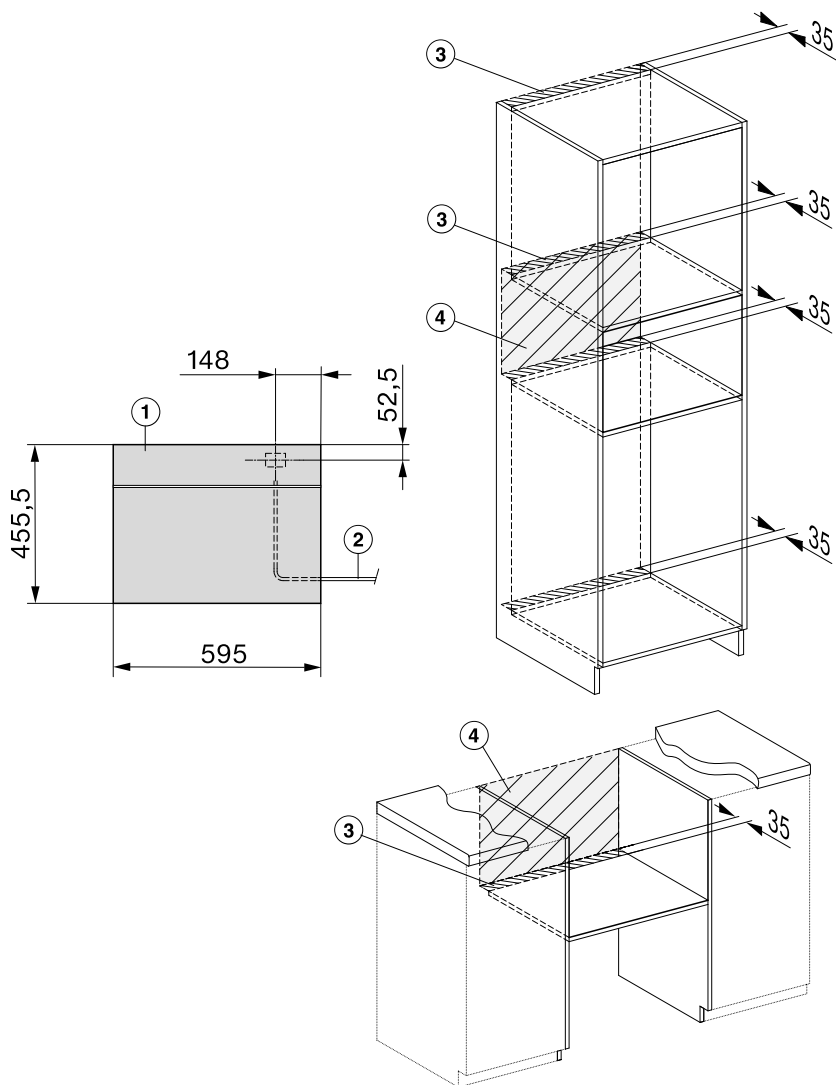


A Glasfront: 22 mm

Metallfront: 23,3 mm

Installation

Anslutning och luftning



- ① Vy framifrån
- ② Nätanslutningskabel, L = 2 000 mm
- ③ Ventilationsutsnitt min 180 cm²
- ④ Ingen anslutning i detta område

Montera ångugn

- Anslut ångugnen till nätanslutningsledningen.

Skador på grund av felaktig transport.

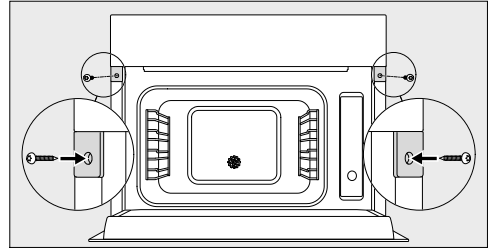
Luckan kan skadas om du bär ångugnen i handtaget.

Bär den i handtagen som sitter på sidorna.

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

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

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



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

Installation

Elanslutning

Vi rekommenderar att ångugnen ansluts till elnätet via ett vägguttag. På så vis underlättas servicearbeten. Uttaget måste vara lätt tillgängligt efter det att ångugnen har byggts in.

 Skador på grund av felaktig anslutning.

Ej fackmässigt utförda installations-, underhålls- eller reparationsarbeten kan medföra avsevärda risker för användaren, för vilka Miele inte ansvarar.

Miele ansvarar inte för skador (till exempel av elektriska stötar) som förorsakats av saknad eller felaktigt installerad jordad säkerhetsbrytare.

Om stickproppen tas bort från anslutningskabeln eller om anslutningskabeln inte har någon stickpropp, så måste ångugnen anslutas av en elektriker.

Om uttaget inte är går att komma åt eller om produkten ska ha fast anslutning måste det finnas ett frångkopplingsdon för varje pol på installationsplatsen. Som frångkopplingsdon gäller strömbrytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm. Till detta hör skyddssäkring för strömbrytare, säkringar och kontaktorer. Nödvändig anslutningsdata framgår av typskylten. Dessa data måste ovillkorligen överensstämma med dem som gäller för elnätet.

Efter monteringen av isolerade, strömförande komponenter måste man se till att dessa delar inte kan vidröras.

Total effekt

Se typskylt

Anslutningsdata

Erforderliga anslutningsdata framgår av typskylten. Dessa data måste ovillkorligen överensstämma med dem som gäller för elnätet.

Jordfelsbrytare

För ökad säkerhet rekommenderas jordfelsbrytare.

Byta nätanslutningskabel

Vid byte av nätanslutningskabeln måste en kabel av typen H 05 VV-F med lämplig diameter användas, som går att köpa hos tillverkaren eller Miele service.

Bryta strömmen



Risk för elektriska stötar till följd av nätspänning.

Under reparations- och/eller underhållsarbeten kan en återinkoppling av nätspänning leda till elektrisk stöt.

När strömmen är bruten måste elnätet vara säkrat mot återinkoppling.

Beroende på installation gör du så här för att bryta strömmen till ångugnen:

Smältsäkringar

- Skruva ut säkringarna helt ur propphuvorna.

Säkringsautomat

- Tryck på kontrollknappen (röd) tills mellanknappen (svart) trycks ut.

Inbyggd säkerhetsbrytare

- (Snabbsäkringar, minst typ B eller C): Slå om brytaren från 1 (Till) till 0 (Från).

Jordfelsbrytare

- (Jordfelsbrytare): Slå om strömbrytaren från 1 (Till) till 0 (Från) eller tryck på kontrollknappen.



Miele AB
Industrivägen 20, Box 1397
171 27 Solna

Tel 08-562 29 000

Serviceanmälan:

08-562 29 700

www.miele.se

Tyskland

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

DG2740, DG2840

sv-SE

M.-Nr. 11 241 950 / 00