

Brugsanvisning Mikrobølgeovn



Læs venligst brugsanvisningen inden opstilling, installation og ibrugtagning for at undgå skader på personer og produkt.

Indhold

Råd om sikkerhed og advarsler	5
Inden første brug	13
Installation	14
Indbygningsmål	14
Eltilslutning	19
Miljøbeskyttelse	20
Beskrivelse af produktet	21
Medfølgende tilbehør	22
Betjeningspanel	23
Betjeningselementer	24
Tænd/sluk-tast 	24
Display	24
Sensortaster	24
Sensortaster over displayet	24
Sensortaster under displayet	25
Displaysymboler	26
Betjeningsmåde	27
Menupunkt vælges, og værdi eller indstilling ændres	27
Opvarmningsform eller funktion vælges	27
Tilberedningsprocessen afbrydes	27
Funktionsbeskrivelse	28
Beskrivelse	29
Opvarmningsformer	29
Mikrobølger Solo	29
Grillstegning	29
Kombinationen Mikrobølger med Grill	29
Automatikprogrammer	29
Råd om valg af service til mikrobølgeovn	30
Materiale og form	30
Service testes	32
Et låg	33
Første ibrugtagning	34
Klokkeslæt korrigeres	34
Indstillinger	35
Oversigt over indstillinger	35
Indstillinger ændres	36
Sprog 	36
Klokkeslæt	36
Visning	36
Tidsformat	36
Indstil	36

Lydstyrke.....	36
Signallyde.....	37
Tastelyd	37
Display-lysstyrke	37
Enheder.....	37
Vægt.....	37
Varmholdning.....	37
Quick-start MB.....	37
Popcorn.....	37
Mad i ovnrummet?.....	37
Sikkerhed	38
Lås 	38
Spærring af taster	38
Softwareversion.....	38
Forhandler.....	38
Udstillingsprogram	38
Standardindstillinger.....	38
Betjening.....	39
Døren åbnes.....	39
Service stilles ind i ovnrummet	39
Drejetallerken.....	39
Døren lukkes.....	39
Tilberedningen startes	39
Mad i ovnrummet?	40
Tilberedningen afbrydes / Tilberedningen fortsættes.....	40
Indkodninger ændres	40
En tilberedningsproces slettes	40
Når tilberedningen er slut	40
Varmholdning.....	40
Programmering af tilberedningstider	40
Valg af Quick-start mikrobølger.....	41
Tid og effekt ændres.....	41
Lås	41
Anvendelse af minuturet	42
Minuturstid ændres.....	42
Minuturstid slettes	42
Anvendelse af minutur plus tilberedning.....	42
Betjening - Grillstegning.....	43
Grillstegning uden mikrobølger	43
Ændring af grilltid	43
Kombination Mikrobølger og grill	44
Tid ændres	44

Indhold

Gourmet-plade	46
Betjeningsanvisninger.....	46
Stegning / Bruning.....	46
Eksempler på anvendelse.....	47
Opskrifter.....	47
Betjening - Automatikprogrammer	50
Anvendelse af automatikprogrammer	50
Tilberedning 	50
Optøning.....	51
Opvarmning.....	51
Popcorn 	51
Opskrifter - Automatikprogrammer.....	52
Opvarmning	60
Tilberedning	62
Optøning	63
Henkogning	64
Eksempler på anvendelse	65
Oplysninger til testinstitutter	66
Rengøring og vedligeholdelse	67
Medfølgende tilbehør	69
Småfejl udbedres	70
Service / Garanti	72
Kontakt i tilfælde af fejl	72
Miele Service	72
Tekniske data	75

Denne mikrobølgeovn opfylder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. U hensigtsmæssig brug kan dog medføre skader på personer og ting.

Læs venligst brugsanvisningen grundigt, inden produktet tages i brug. Den indeholder vigtige anvisninger om indbygning, sikkerhed, brug og vedligeholdelse. Herved beskyttes personer, og skader på produktet undgås.

I overensstemmelse med norm IEC/EN 60335-1 gør Miele udtrykkeligt opmærksom på, at afsnittet om installation af produktet samt råd og om sikkerhed og advarsler skal læses og overholdes.

Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået, fordi disse anvisninger ikke er blevet fulgt.

Gem venligst brugsanvisningen, og giv den videre til en eventuel senere ejer.

Retningslinjer vedrørende brugen

- ▶ Mikrobølgeovnen er beregnet til brug i den private husholdning. Dette produkt er ikke beregnet til udendørs brug.
- ▶ Mikrobølgeovnen må kun anvendes ved en højdebeliggenhed under 2000 m.
- ▶ Anvend kun mikrobølgeovnen i almindelig husholdning til optøning, opvarmning, tilberedning, grillstegning og henkogning af madvarer. Det er ikke tilladt at anvende den til andre formål.
- ▶ Hvis antændelige materialer tørres ved anvendelse af mikrobølgefunktionen, fordamper fugtigheden i materialerne. Dette kan forårsage udtørring og selvantændelse. Anvend aldrig mikrobølgeovnen til opbevaring og tørring af antændelige materialer.
- ▶ Personer, der på grund af begrænsninger i fysisk eller psykisk formåen eller på grund af manglende erfaring eller uvidenhed ikke er i stand til at betjene mikrobølgeovnen sikkert, må ikke anvende den uden opsyn. Disse personer må kun bruge produktet uden opsyn, hvis de er informeret om dets funktioner, så de kan betjene det sikkert. De skal kunne forstå de farer, der kan opstå ved forkert betjening.

Råd om sikkerhed og advarsler

► På grund af specielle krav (fx mht. temperatur, fugtighed, kemisk holdbarhed, slidstyrke og vibration) er ovnrummet udstyret med en speciel pære. Denne specielle pære må kun anvendes til det påtænkte formål. Den er ikke egnet til oplysning af rum. Af sikkerhedsmæssige grunde må udskiftning kun foretages af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.

► Denne mikrobølgeovn indeholder 1 lyskilder i energiklasse E.

Børn i huset

► Anvend børnesikringen for at undgå, at børn ved et uheld kommer til at tænde for mikrobølgeovnen.

► Børn under otte år skal holdes væk fra mikrobølgeovnen, medmindre de er under konstant opsyn.

► Børn på 8 år eller derover må kun bruge mikrobølgeovnen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert. Børn skal kunne forstå de farer, der kan opstå ved forkert betjening.

► Børn må ikke rengøre eller vedligeholde mikrobølgeovnen uden opsyn.

► Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af mikrobølgeovnen. Lad dem aldrig lege med produktet.

► Risiko for kvælning! Børn kan under leg vikle sig ind i emballagemateriale (fx folier) eller trække det over hovedet og blive kvalt. Opbevar emballagedele uden for børns rækkevidde.

► Risiko for forbrænding! Børns hud er mere sart over for høje temperaturer end voksnes. Ved grillstegning med og uden mikrobølger bliver ovnrummet, grillvarmelegemet og døren meget varm! Hold børn væk fra mikrobølgeovnen, når den er i brug.

► Risiko for at komme til skade! Ovn døren kan maks. bære 8 kg. Børn kan komme til skade på den åbne dør. Sørg for, at børn ikke stiller sig, sætter sig eller hænger på den åbne ovndør.

Teknisk sikkerhed

► En beskadiget mikrobølgeovn kan betyde fare for sikkerheden. Kontroller den derfor for synlige skader. Tag aldrig et beskadiget produkt i brug!

► Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en Miele tekniker eller en anden uddannet fagmand for at undgå fare for brugeren.

► Midlertidig eller permanent tilslutning til et selvforsynende eller ikke-netværkssynkront energiforsyningssystem (såsom stand-alone netværkssystemer, backup-systemer) er mulig. Forudsætning for tilslutning er, at energiforsyningssystemet opfylder kravene i EN 50160 eller tilsvarende.

Beskyttelsesforanstaltningerne i husinstallationen og i Miele-produktet skal også sikres med hensyn til deres funktion og driftsform ved tilslutning til stand-alone netværkssystemer eller ved ikke-netværkssynkron drift, eller de skal erstattes af tilsvarende foranstaltninger i installationen. Som eksempelvis beskrevet i den aktuelle version af VDE-AR-E 2510-2.

► Hvis mikrobølgeovnen er defekt, kan der trænge mikrobølger ud, når mikrobølgeovnen er tændt, hvilket medfører fare for brugeren. Anvend ikke produktet, hvis

– døren er buet.

– dørhængslerne er løse.

– der er synlige huller eller ridser på kabinettet, døren eller væggene i ovnrummet.

► Berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på mikrobølgeovnen. Åbn aldrig produktets kabinet.

► De tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på mikrobølgeovnens typeskilt, skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på opstillingsstedet, så der ikke opstår skader på mikrobølgeovnen. Sammenlign disse data før tilslutning. Kontakt en elfagmand i tvivlstilfælde.

► Multistikdåser og forlængerledninger giver ikke den nødvendige sikkerhed (risiko for brand). Anvend derfor ikke disse ved tilslutning af mikrobølgeovnen.

► Mikrobølgeovnens elektriske sikkerhed er kun sikret, hvis den er tilsluttet et forskriftsmæssigt installeret jordledningssystem. Det er meget vigtigt, at denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning er til stede for at udelukke skader, der kan opstå på grund af manglende eller afbrudt jordforbindelse (fx elektrisk stød). Lad i tvivlstilfælde installationen kontrollere af en fagmand.

► Brug kun mikrobølgeovnen i indbygget tilstand af hensyn til sikkerheden.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Reparationer foretaget af ukyndige kan medføre betydelig fare for brugeren. Reparationer må kun foretages af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.
- ▶ Reparation af mikrobølgeovnen inden garantiens udløb bør kun foretages af Miele Service, da eventuelle efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Mieles garanti.
- ▶ Ved reparationer samt rengøring og vedligeholdelse skal mikrobølgeovnen være afbrudt fra elnettet. Den er kun afbrudt fra elnettet, når en af følgende betingelser er opfyldt:
 - Stikket er trukket ud.Træk ikke i ledningen, men tag fat i stikket for at afbryde produktet fra elnettet.
- sikringen er slået fra/skruet ud.
- skruesikringen er skruet helt ud.
- ▶ Kun ved brug af originale reservedele kan Miele garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt. Defekte dele må kun udskiftes med Miele-original-reservedele.
- ▶ Hvis mikrobølgeovnen er indbygget bag en køkkenlåge, skal denne være åben, når mikrobølgeovnen anvendes. Luk ikke køkkenlågen, når mikrobølgeovnen er i brug. Bag den lukkede køkkenlåge kan der opstå en ophobning af varme og fugtighed. Dette kan beskadige mikrobølgeovnen og indbygningsskabet. Luk først køkkenlågen, når produktet er helt afkølet.
- ▶ Mikrobølgeovnen må ikke anvendes på ikke-stationære opstillingssteder (fx skibe).

Den daglige brug

⚠ Risiko for forbrænding på grund af grillen.

Mikrobølgeovnen bliver varm ved grillstegning med og uden mikrobølger. Man kan brænde sig på ovnrummet, grillvarmelegemet, maden, tilbehøret og døren.

Anvend grydelapper, når varm mad skubbes ind i eller tages ud, og når der i øvrigt arbejdes med det varme ovnrum.

- ▶ Sørg for, at maden altid opvarmes og tilberedes tilstrækkeligt. Den nødvendige tid afhænger af mange faktorer såsom udgangstemperaturen, mængden, typen af mad samt ændringer i opskriften. Eventuelle kim i maden fjernes kun ved tilstrækkeligt høje temperaturer ($> 70\text{ }^{\circ}\text{C}$) og tilstrækkelig lang tid ($> 10\text{ min}$). Hvis der er tvivl om, at maden opvarmes tilstrækkeligt, vælges lidt længere tid.
- ▶ Det er vigtigt, at temperaturen fordeles sig jævnt i maden, og at den er tilstrækkeligt høj. Vend eller omrør maden, så varmen fordeles jævnt, og overhold de angivne udligningstider ved opvarmning, optøning og tilberedning. Udligningstider er hviletider, hvor temperaturen fordeles jævnt i maden.
- ▶ Vær opmærksom på, at tiderne ved tilberedning, opvarmning og optøning med mikrobølger ofte er væsentligt kortere end på kogepladen eller i ovnen. For lange tilkoblingstider medfører udtørring og risiko for selvantændelse af madvarerne. Risiko for brand. Brandfare ved tørring af brød, boller, blomster og urter. Tør ikke disse ting i mikrobølgeovnen!
- ▶ Puder med fyld af korn, kirsebærsten eller gel og lignende ting må ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da de kan antændes, også efter at de er taget ud af mikrobølgeovnen. Opvarm ikke disse i mikrobølgeovnen. Risiko for brand!
- ▶ Mikrobølgeovnen er ikke egnet til rengøring og desinfektion af brugsgenstande. Der kan opstå høje temperaturer, og der er fare for forbrænding, når genstandene tages ud. Risiko for brand!
- ▶ Mikrobølgeovnen kan blive beskadiget, hvis den anvendes uden mad i ovnen eller med ikkeegnede madvarer/ting. Anvend derfor ikke mikrobølgeovnen til forvarmning af service eller tørring af urter o.l.
- ▶ Tænd først mikrobølgeovnen, når der er mad eller service med mad i ovnen, og brug den kun med drejetallerknen isat.
- ▶ I lukkede beholdere eller flasker opbygges der ved opvarmning et tryk, der kan føre til eksplosion. Opvarm aldrig mad eller væsker i lukkede beholdere eller flasker. Fjern låg **og** sutter på sutteflasker.

Råd om sikkerhed og advarsler

► Ved opvarmning af mad dannes varmen direkte i maden, hvorved servicet er koldere. Det opvarmes kun via varmeoverførslen fra maden. Kontroller når maden tages ud, om den har den ønskede temperatur. Regn ikke med temperaturen på tilberedningsservicet! **Vær især opmærksom på dette, når der opvarmes babymad!** Babymad skal efter opvarmning omrøres eller rystes godt. Kontroller, at den ikke er for varm.

► Ved kogning, især ved efteropvarmning af væsker med mikrobølger, kan det forekomme, at kogetemperaturen ganske vist er nået, men at de typiske dampbobler endnu ikke stiger op. Væsken koger ikke ensartet. Denne såkaldte kogeforsinkelse kan medføre, at der pludselig dannes bobler og dermed en pludselig eksplosionsagtig overkogning, når beholderen tages ud eller ved en evt. rystelse. Risiko for forbrænding! Dannelsen af bobler kan være så kraftig, at døren kan springe op. Risiko for at komme til skade og for beskadigelse! Omrør væsken inden opvarmningen/opkogningen. Tag tidligst beholderen ud af ovnrummet 20 sek. efter opvarmningen. Der kan desuden evt. stilles en glaspind eller lignende i beholderen under opvarmningen.

► Lad ovndøren være lukket, hvis maden i ovnen udvikler røg, for at kvæle eventuelle flammer. Afbryd processen ved at slukke mikrobølgeovnen på tænd/sluk-tasten og trække stikket ud. Åbn først døren, når røgen er forsvundet.

► Olie og fedt kan selvantændes ved overopvarmning. Hold altid øje med mikrobølgeovnen, når der anvendes olie eller fedt. Anvend aldrig mikrobølgeovnen til friturestegning. Sluk aldrig olie- og fedtbrande med vand. Sluk mikrobølgeovnen, og kvæl forsigtigt flammerne ved at lade døren være lukket.

► På grund af de høje temperaturer kan der gå ild i let-antændelige genstande i nærheden af den tændte mikrobølgeovn. Brug aldrig mikrobølgeovnen til opvarmning af rum.

► Hvis der anvendes alkoholiske drikke til tilberedning af madvarer, skal man være opmærksom på, at alkohol fordamper ved høje temperaturer og kan selvantænde ved kontakt med de varme flader. Opvarm aldrig alkohol ufortyndet. Risiko for brand!

► Madvarer, der holdes varme eller opbevares i ovnrummet, kan tørre ind, og fugten fra maden kan medføre rustdannelser i mikrobølgeovnen. Også betjeningspanelet, bordpladen og indbygningsskabet kan blive beskadiget. Tildæk derfor madvarerne.

► Hvis der kommer mad og drikke indeholdende kogesalt på ovnrummets stålvægge, skal det straks fjernes grundigt for at undgå korrosion.

► Ovnrummet er varmt efter brugen. Risiko for forbrænding! Rengør ovnrum og tilbehør, så snart det er afkølet. Hvis man venter for længe, besværliggøres rengøringen unødigt, og i værste fald kan den være umulig. Der er risiko for, at kraftige tilsmudsninger kan beskadige mikrobølgeovnen og forårsage farlige situationer. Risiko for brand!

Følg venligst anvisningerne i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.

► Risiko for brand! Ikke-mikrobølgeegnet plastservice kan blive ødelagt og beskadige mikrobølgeovnen. Anvend ikke metalbeholdere, stanniol, bestik, service med metaldekorationer, blyholdige krystalglas, skåle med rillet kant, temperaturfølsomt plastservice, træservice, metalclips, plast- eller papirclips med indlagt metaltråd, plastbægre med ikke helt aftrukket aluminiumslåg (se afsnittet Råd om valg af service til mikrobølger).

Ved anvendelse af disse genstande kan service blive ødelagt, eller der kan opstå brandfare.

► Engangsservice af plast skal have de egenskaber, der er nævnt under Råd om valg af service til mikrobølger - Plastservice.

Der bør altid holdes opsyn med mikrobølgeovnen, hvis der tilberedes eller opvarmes mad i engangsservice af plast, papir eller andet brandbart materiale.

► Varmholdningsemballage består bl.a. af en tynd stanniol. Denne folie reflekterer mikrobølger. Mikrobølgerne kan opvarme papirlaget så meget, at det brænder.

Opvarm aldrig mad i mikrobølgeovnen i termoposer, fx poser til grillede kyllinger.

► Hvis der opvarmes æg uden skal med mikrobølger, kan æggeblommen eksplodere efter tilberedningen. Stik hul i æggeblommen flere steder inden tilberedningen.

► Hvis der opvarmes æg med skal med mikrobølger, kan de eksplodere, også efter at de er taget ud af ovnen. Kog kun æg med skal i specialservice.

Opvarm ikke hårdkogte æg med mikrobølger.

► Hvis mad med fast skind eller skal som fx tomater, pølser, pillekartofler eller auberginer opvarmes, kan de eksplodere. Prik derfor disse madvarer flere steder, eller skær snit i dem inden opvarmningen, så den damp, der opstår, kan trænge ud.

Råd om sikkerhed og advarsler

► Service med hule greb og lågknapper med fordybninger, hvori der kan samles fugt, er uegnet til anvendelse i mikrobølgeovn. Der kan opstå et tryk i hulrummene, som kan føre til et eksplosionsagtigt brud. (Undtagelse: Hvis hulrummene ventileres tilstrækkeligt). Anvend ikke denne form for service til tilberedningen.

► Kviksølvs- eller væskestandstermometre er uegnet til høje temperaturer og går nemt i stykker.

Sluk mikrobølgeovnen, når madens temperatur skal måles. Anvend et egnet specialtermometer til måling af madens temperatur.

► Dampen fra et damprengøringsapparat kan trænge ind til mikrobølgeovnens spændingsførende dele og medføre kortslutning. Anvend aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af mikrobølgeovnen.

For flader i rustfrit stål gælder:

► Stålfladernes overflade vil blive beskadiget af klæbemiddel og miste den beskyttende, smudsafvisende virkning. Klæb ikke notespapir, tape eller andre klæbemidler på stålfladerne.

► Overfladen er modtagelig for ridser. Selv magneter kan forårsage ridser.

Tilbehør

► Anvend kun originalt Miele-tilbehør. Hvis andre dele monteres, bortfalder reklamationsretten, garantien og/eller produktansvaret.

► Miele yder op til 15 års leveringsgaranti, men min. 10 år på funktionsbærende reservedele efter produktionssophør af mikrobølgeovnen.

► Den medfølgende rist og Gourmet-pladen er specielt tilpasset mikrobølgernes bølgelængde og kan således anvendes ved grillstegning med og uden mikrobølger.

De må imidlertid ikke anvendes samtidigt, da Gourmet-pladen ellers vil blive beskadiget. Stil altid Gourmet-pladen direkte på drejetallerkenen.

► Gourmet-pladen bliver meget varm. Tag derfor kun fat i Gourmet-pladen med grydelapper/grillhandsker. Anvend en temperaturbestandig bordskåner ved frastilling.

Risten bliver varm ved grillstegning (med og uden mikrobølger). Risiko for forbrænding!

► Anvend ikke Gourmet-pladen sammen med et mikrobølgeegnet låg, der kan købes i faghandlen, da låget ellers ville blive for varmt.

Lad det udpakkede produkt stå 2 timer ved stuetemperatur efter transport, inden det tages i brug.

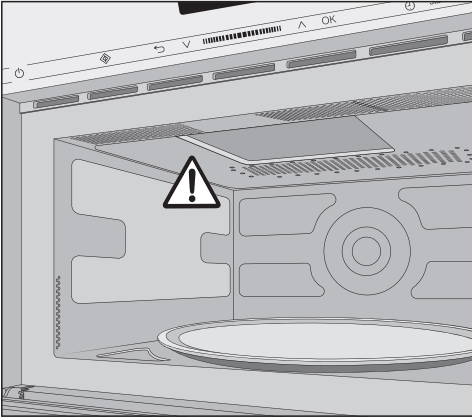
I løbet af denne tid sker der en temperaturudligning mellem produktet og omgivelsestemperaturen. Dette er vigtigt for den videre funktion af produktets elektronik.

 Risiko for kvælning på grund af emballagedele.

Børn kan under leg vikle sig ind i emballagemateriale (fx folier) eller trække det over hovedet og blive kvalt.

Opbevar emballagedele uden for børns rækkevidde.

- Fjern alt emballeringsmateriale ved udpakning af produktet.



Fjern ikke afdækningen foran udluftningsåbningen til mikrobølger i ovnen.

- Kontroller produktet for beskadigelser.

 Sundhedsfare på grund af et defekt produkt.

Der kan trænge mikrobølger ud, når mikrobølgeovnen er tændt, hvilket vil medføre fare for brugeren.

Tag ikke mikrobølgeovnen i brug, hvis

- døren er bulet.
- dørhængslerne er løse.
- der er synlige huller eller ridser på kabinettet, døren eller væggene i ovnrummet.

- Rengør ovnrummet samt tilbehøret med en svampekud og varmt vand.

Installation

Ved indbygning af mikrobølgeovnen skal der sørges for uhindret ventilation ved mikrobølgeovnens front. Ventilationsåbningerne må derfor ikke dækkes af genstande!

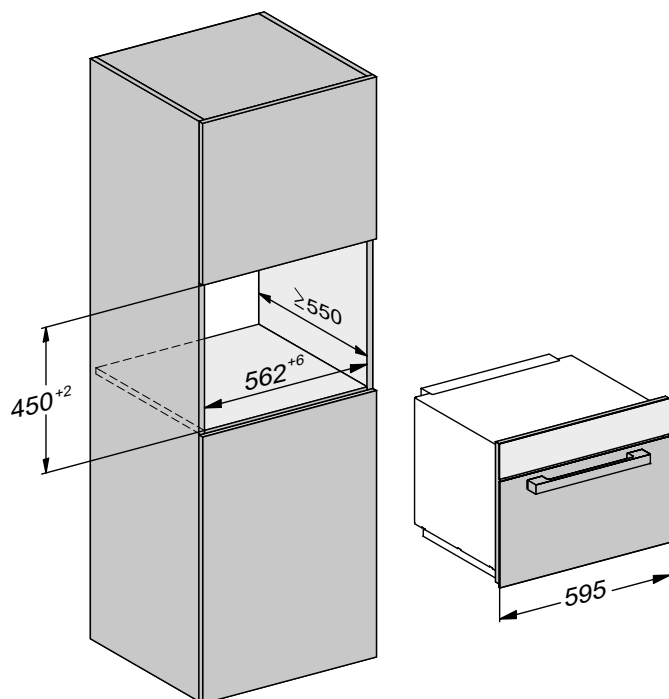
Døren kan blive beskadiget, hvis mikrobølgeovnen bæres i dørgrebet ved transport.

Brug gribehullerne i kabinettets sider, når mikrobølgeovnen skal løftes.

Indbygningsmål

Målene er angivet i mm.

Indbygning i højskab



Indbygning i underskab



Installation

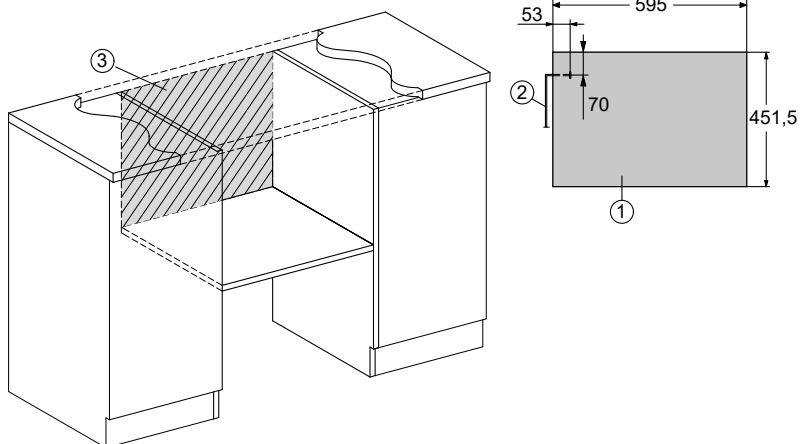
Set fra siden



* Glas

** Rustfrit stål

Tilslutning underskab

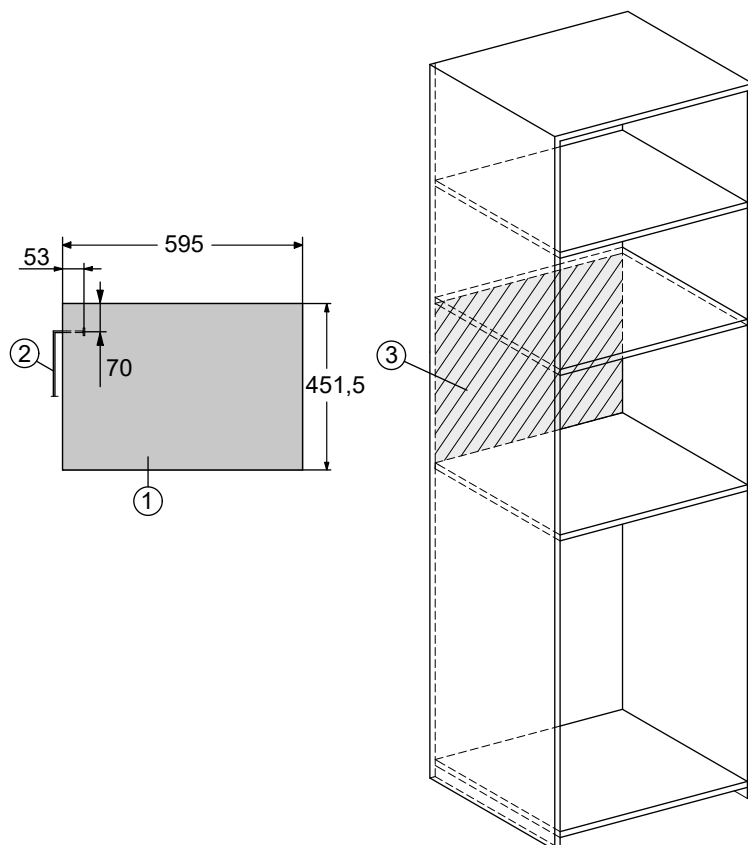


① Set forfra

② Nettilslutningsledning,
længde = 1.600 mm

③ Ingen tilslutning i dette område

Tilslutning højskab



- ① Set forfra
- ② Nettilslutningsledning,
længde = 1.600 mm
- ③ Ingen tilslutning i dette område

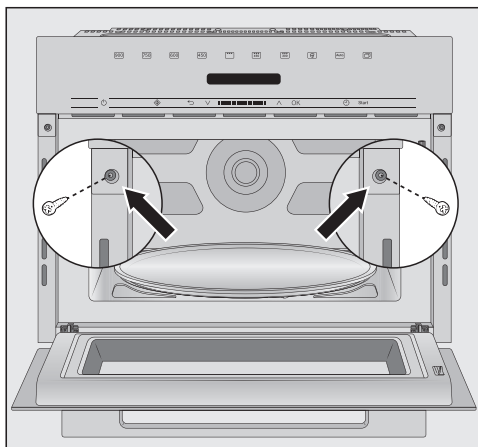
Installation

Indbygningsanvisning

Mikrobølgeovnen må kun anvendes i indbygget stand.



- Skub mikrobølgeovnen ind i nichen. Før ledningen med stik gennem indbygningsskabet.



- Juster produktet
- Åbn ovndøren, og skru produktet fast til indbygningsskabets sidevægge med de medfølgende skruer.

Eltilslutning

 Fare for at komme til skadet på grund af defekt produkt. Kontroller inden tilslutning, at produktet ikke er beskadiget. Tag aldrig et defekt produkt i brug!

Produktet leveres med et stik godkendt i EU, som dog ikke må anvendes i en dansk installation, da ovnen derved ikke jordforbindes iht. Stærkstrømsbekendtgørelsen. Udskiftning til dansk stik skal foretages af en uddannet fagmand. Alternativt kan der anvendes en adapter til overgang mellem Schuko-stikprop og dansk jordingsystem. En sådan kan købes ved telefonisk henvendelse til vores kundecenter (tlf.nr. findes på omslaget). Kontroller, at stikkontakten altid er frit tilgængelig. Hvis dette ikke er muligt, skal produktet kunne afbrydes på gruppeafbryderen.

 Brandfare på grund af overopvarmning
Hvis produktet anvendes med stikdåser eller forlængerledninger kan det medføre overbelastning af ledningerne.
Produktet må heller ikke bruges i forbindelse med såkaldte energisparestik, da strømforsyningen til produktet kan blive reduceret, og det derved kan blive for varmt.
Af sikkerhedsgrunde må der ikke anvendes stikdåser eller forlængerledning.
Tilslut produktet med originalledningen direkte og uden forbindelsesled.

Den elektriske montering skal foretages i henhold til Stærkstrømsbekendtgørelsen og opfylde de lokale bestemmelser.

En beskadiget tilslutningsledning må kun udskiftes med en speciel ledning af samme type (kan købes ved telefonisk henvendelse til vores kundecenter (tlf.nr. findes på omslaget). Af sikkerhedsmæssige grunde må ledningen kun udskiftes af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.

De nødvendige tilslutningsdata fremgår af typeskiltet på indersiden af produktets front eller på bagsiden af produktet.

Sammenlign oplysningerne på typeskiltet med elnettets data. De skal stemme overens.

Spørg i tvivlstilfælde en uddannet fagmand.

Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.

Midlertidig eller permanent tilslutning til et selvforsynende eller ikke-netværks-synkront energiforsyningssystem (såsom stand-alone netværkssystemer, backup-systemer) er mulig. Forudsætning for tilslutning er, at energiforsyningssystemet opfylder kravene i EN 50160 eller tilsvarende.

Beskyttelsesforanstaltningerne i husinstallationen og i Miele-produktet skal også sikres med hensyn til deres funktion og driftsform ved tilslutning til stand-alone netværkssystemer eller ved ikke-netværkssynkron drift, eller de skal erstattes af tilsvarende foranstaltninger i installationen. Som eksempelvis beskrevet i den aktuelle version af VDE-AR-E 2510-2.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen er udformet til håndtering af produktet og beskytter det mod transportkader. Emballagematerialerne er valgt ud fra miljø- og affaldstekniske hensyn og kan generelt genbruges.

Genbrug af emballagematerialerne sparer råstoffer og mindsker affaldsproblemerne. Brug materialespecifikke indsamlings- og returneringsmuligheder for genbrugsmaterialer.

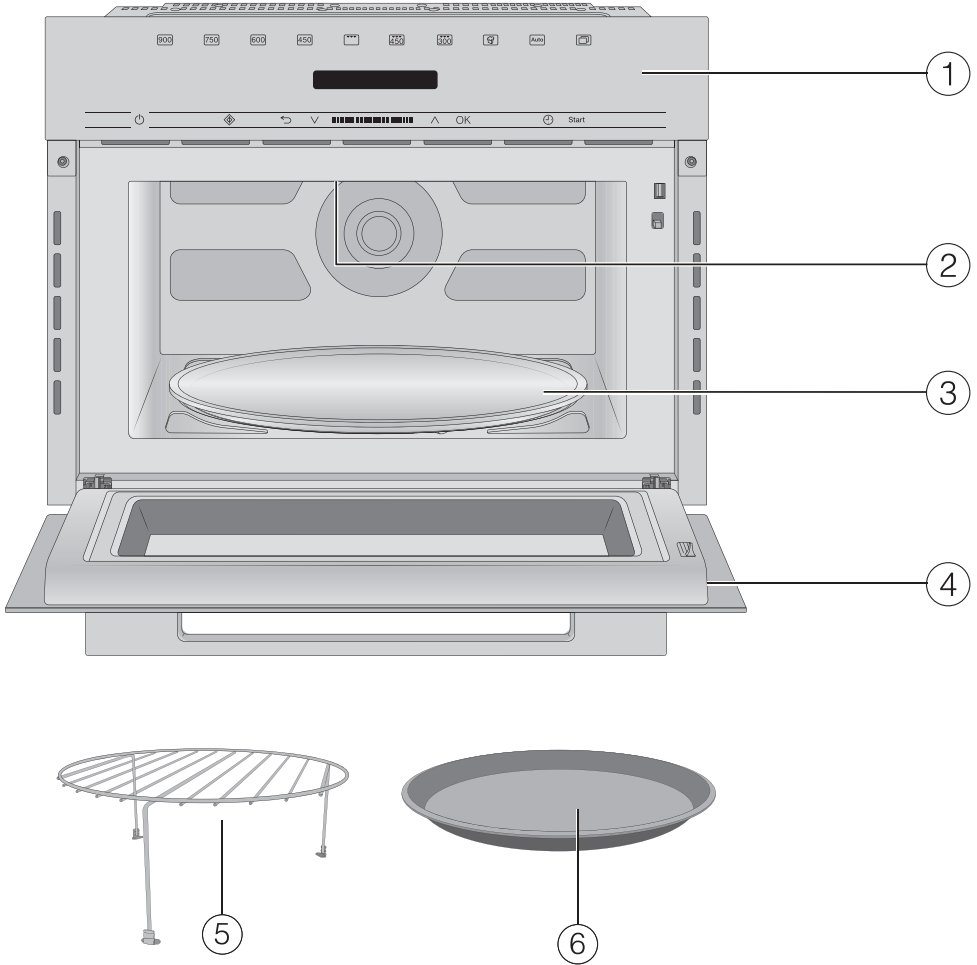
Bortskaffelse af det gamle produkt

Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan de skade den menneskelige sundhed og miljøet. Bortskaf derfor ikke det gamle produkt med husholdningsaffaldet.



Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste officielle opsamlingssted for elektriske og elektroniske produkter eller på kommunens genbrugsstation. Det er kundens eget ansvar at sørge for at fjerne eventuelle personrelaterede data fra det produkt, der skal bortskaffes. Du er lovmæssigt forpligtet til at fjerne brugte batterier og akkumulatorer, der ikke er fast indkapslet i produktet, samt pærer, der kan fjernes uden at blive ødelagt. Aflever disse på et opsamlingssted/genbrugsstationen, hvor de kan indleveres uden omkostninger. Sørg for, at det gamle produkt opbevares utilgængeligt for børn, indtil det fjernes.

Beskrivelse af produktet



- ① Betjeningspanel
- ② Grill
- ③ Drejetallerken
- ④ Dør
- ⑤ Grillrist
- ⑥ Gourmet-plade

Medfølgende tilbehør

Grillrist

Grillristen egner sig til alle opvarmningsformer med og uden mikrobølger, men **ikke** til Mikrobølger Solo.

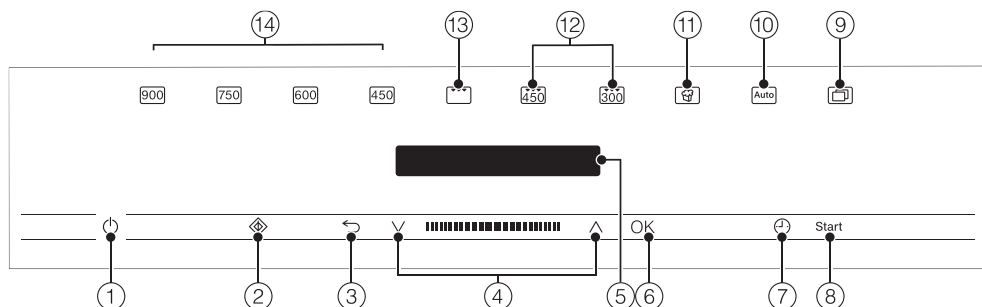
For at undgå at grillristen bliver i mikrobølgeovnen under funktionen Mikrobølger Solo, bør den ikke opbevares i ovnrummet.

Gourmet-plade

Gourmet-pladen er en rund grillplade med non stick-belægning. Den kan anvendes til hurtig tilberedning af søde og krydrede snacks samt forskellige småretter, der ønskes sprøde.

Tip: Disse og yderligere tilbehør kan købes på vores hjemmeside.

Produkterne kan også købes hos Miele-forhandlere eller ved telefonisk henvendelse til vores kundecenter (tlf.nr. findes på omslaget).



- ① Tænd/sluk-tast ①
- ② Tast Quick-start mikrobølger 
- ③ Tast  til trinvis returnering til forrige menu og til afbrydelse af en tilberedningsproces
- ④ Navigationsområde med tasterne  og  til bladring i listerne med valgmuligheder og ændring af værdier
- ⑤ Display til visning af klokkeslæt og oplysninger om betjening
- ⑥ OK-tasten til at kalde funktioner frem og gemme indstillinger med
- ⑦ Tast  til indstilling af minuturet eller en tilberedningstid
- ⑧ Tast start til start af en tilberedningsproces
- ⑨ Tast  til yderligere programmer og indstillinger
- ⑩ Tast  til forskellige automatikprogrammer
- ⑪ Tast  til popcorn
- ⑫ Kombination Mikrobølger med grill
- ⑬ Grillfunktion
- ⑭ Forskellige mikrobølge-effektttrin

Betjeningselementer

Tænd/sluk-tast

Tænd/sluk-tasten  ligger i en fordybning og reagerer på fingerkontakt.

Med denne tændes og slukkes mikrobølgeovnen.

Display

I displayet vises klokkeslættet eller forskellige informationer om opvarmningsformer, temperaturer, tilberedningstider, automatikprogrammer og indstillinger.

Når mikrobølgeovnen tændes med tænd/sluk-tasten , vises hovedmenuen med opfordringen Vælg opvarmningsform.

Sensortaster

Sensortasterne reagerer på fingerkontakt. Hvert tryk bekræftes med en tastelyd. Denne tastelyd kan frakobles ved at vælge indstillingen Lydstyrke og herefter Tastelyd og at regulere lydstyrken ned med piletasterne.

Hvis displayet er mørkt, skal mikrobølgeovnen først tændes, før sensortasterne reagerer.

Sensortaster over displayet

Her findes opvarmningsformerne og mikrobølgeovnens andre funktioner.

Opvarmningsform/Funktion

 Effektttrin 900 W

 Effektttrin 750 W

 Effektttrin 600 W

 Effektttrin 450 W

 Grill

 Kombinationsprogram
450 W + Grill

 Kombinationsprogram
300 W + Grill

 Popcorn

 Automatikprogrammer

 Flere
(programmer og Indstillinger )

300 W

150 W

80 W

Grill + 150 W

Optøning

Opvarmning

Indstillinger 

Sensortaster under displayet

Sensortast	Funktion
	Med denne sensortast startes funktionen Quick-start Mikrobølger. Tilberedningsprocessen afvikles med maks. mikrobølgeeffekt (900 W) og en tilberedningstid på 1 min. (se afsnittet Betjening - Quick-start mikrobølger) Hvis der trykkes på sensortasten flere gange, kan tilberedningstiden øges trinvist.
	Afhængigt af i hvilken menu man befinder sig, vender man tilbage til forrige menu eller til hovedmenuen ved at trykke på denne sensortast. Hvis en tilberedningsproces afvikles, kan processen stoppes og afbrydes helt med denne sensortast ved tryk på den en ekstra gang.
	I betjeningsområdet navigeres der med piletasterne eller i området mellem disse opad eller nedad i valglisterne. Det menupunkt, du vil vælge, vises i displayet. Værdier og indstillinger kan ændres med piletasterne eller i området derimellem.
OK	Hvis en funktion vises i displayet, kan den kaldes frem med OK. Herefter kan den valgte funktion ændres. Ændringerne gemmes ved tryk på OK. Når der vises et informationsvindue i displayet, bekræftes dette med OK.
	Med denne sensortast kan minuturet altid indstilles (fx ved kogning af æg), også selv om der samtidig afvikles en tilberedningsproces. Desuden anvendes denne sensortast til programmering af tilberedningstider.
Start	Med denne sensortast startes en tilberedningsproces.

Betjeningselementer

Displaysymboler

Følgende symboler kan vises i displayet:

Symbol	Betydning
	Dette symbol indikerer yderligere informationer og vejledning til betjeningen. Dette informationsvindue bekræftes med tasten <i>OK</i> .
	Henvisning til overordnede menupunkter, som pga. pladsmangel ikke længere vises i menustien.
	Nogle indstillinger såsom displayets lysstyrke eller lydenes lydstyrke indstilles ved at øge eller reducere antallet af bjælker.
	Et hak bag indstillingen betyder, at denne valgmulighed er valgt aktuelt.
	Låsen er aktiveret (se afsnittet Indstillinger - Sikkerhed). Betjeningen er spærret.
	Minutur

Menupunkt vælges, og værdi eller indstilling ændres

Piletasterne $\wedge$ og $\vee$ og området derimellem **||||** har følgende funktioner:

- Vælg et menupunkt i en valgliste.
- Ændr en værdi (fx vægten) eller en indstilling (fx signallydens lydstyrke).
- Tryk på den pågældende piletast, eller naviger i området mellem piletasterne til højre eller venstre, indtil det ønskede menupunkt eller ønsket værdi vises.

Tip: Hvis en piletast holdes inde, scroller der automatisk videre i listen eller værdierne, indtil piletasten slippes.

- Bekræft valget med *OK*.

Den aktuelle indstilling er markeret med et hak ✓.

Opvarmningsform eller funktion vælges

Sensortasterne for opvarmningsformer og funktioner (fx indstillinger) findes oven over displayet. Vælg en opvarmningsform eller funktion med den pågældende sensortast på betjeningspanelet (se afsnittet Betjening og Indstillinger).

- Tryk på sensortasten for den ønskede opvarmningsform eller funktion.

Sensortasten på betjeningspanelet lyser orange.

- Indstil værdien, eller naviger i valglisten, indtil den ønskede indstilling vises.

Tilberedningsprocessen afbrydes

En tilberedningsproces stoppes med den orange lysende sensortast for opvarmningsformen eller med sensortasten $\hookleftarrow$

- Tryk på den pågældende sensortast til opvarmningsformen eller to gange på sensortasten $\hookleftarrow$ for at stoppe tilberedningsprocessen.
- Vælg *Afbryd proces*, hvis der er indstillet en tilberedningstid, og bekræft med *OK*.

Hovedmenuen vises.

Funktionsbeskrivelse

I mikrobølgeovnen findes en magnetron. Den omdanner den elektriske strøm til mikrobølger. Disse bølger fordeles ensartet i ovnrummet og reflekteres af ovnens metalvægge. På den måde når mikrobølgerne ind i maden fra alle sider. Når drejetallerkenen tilkobles, optimeres fordelingen af mikrobølgerne.

For at mikrobølgerne skal kunne nå maden, skal de kunne trænge igennem servicet. Mikrobølger trænger igennem porcelæn, glas, plast og pap, men ikke metal. Anvend derfor ikke fade af metal eller fade med metalholdige dekorationer. Metallet reflekterer mikrobølgerne, hvorved der kan dannes gnister. Mikrobølgerne kan ikke absorberes.

Mikrobølgerne trænger direkte gennem det egnede service og ind i maden. Da næringsmidler består af mange små molekyler, sættes disse molekyler - især alle vandmolekyler - i kraftige svingninger - ca. 2,5 milliarder gange pr. sekund. Herved opstår der varme. Den udvikles først på ydersiden af maden og vandrer derefter ind mod midten. Jo mere vandholdig maden er, desto hurtigere bliver den opvarmet eller tilberedt.

Varmen opstår altså direkte i maden. Dette giver følgende fordele:

- Maden kan normalt tilberedes uden eller med kun lidt væske eller fedtstof.
- Optøning, opvarmning og tilberedning foregår hurtigere end på en almindelig kogeplade eller i en almindelig ovn.
- Næringsstoffer såsom vitaminer og mineraler bevares i større udstrækning.
- Madens naturlige farve og smag ændres så godt som ikke.

Dannelsen af mikrobølger standser, så snart processen afbrydes, eller døren åbnes. Når mikrobølgeovnen er i funk-

tion, vil døren forhindre, at der trænger mikrobølger ud, hvis den er lukket og ubeskadiget.

Med mikrobølger kan maden optøs, opvarmes eller tilberedes på kort tid.

Mikrobølgeovnen kan anvendes til følgende:

- Optøning, opvarmning eller tilberedning af mad ved at indkode en mikrobølgeeffekt og tid.

- Optøning og efterfølgende opvarmning eller tilberedning af dybfrosne færdigretter.

- Derudover kan mikrobølgeovnen anvendes til fx hævning af gærdej, til smeltning af chokolade og smør, til opløsning af husblas, til tilberedning af geleovertræk og til henkogning af små mængder frugt, grøntsager og kød.

Opvarmningsformer

Mikrobølger Solo

Denne opvarmningsform egner sig til optøning, opvarmning og tilberedning.

Grillstegning

Grillstegning er ideel til flade kødstykker, fx. steaks eller pølser

Kombinationen Mikrobølger med Grill

Ideel til gratinering og bruning. Mikrobølgerne tilbereder, grillen bruner.

Automatikprogrammer

Der findes følgende automatikprogrammer:

Der kan vælges mellem fire kategorier af automatikprogrammer.

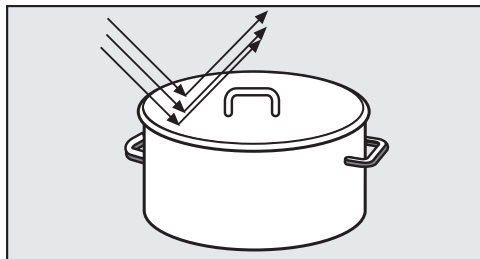
- Tilberedning 
- Optøning
- Opvarmning
- Popcorn 

Programmerne er vægtafhængige.

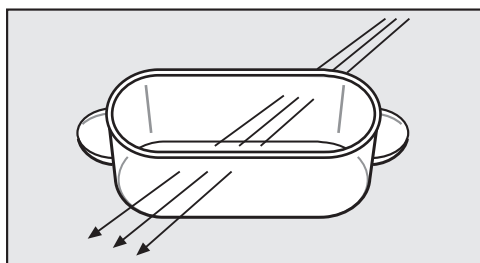
Madvarernes vægt kan angives i gram (g), pund (lb) eller pund/ounce (lb/oz) (se afsnittet Indstillinger - Indstillinger ændres).

Råd om valg af service til mikrobølgeovn

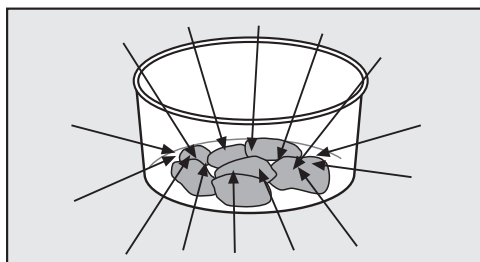
Mikrobølgerne



- reflekteres af metal.



- trænger igennem glas, porcelæn, plast og pap.



- absorberes af maden.

⚠ Brandfare på grund af uegnet service.

Ikke-mikrobølgeegnet service kan blive ødelagt og beskadige mikrobølgeovnen.

Følg rådene om valg af service.

Materiale og form

Det anvendte services materiale og form påvirker opvarmnings- og tilberedningstiderne. Runde og ovale, flade fade er velegnede. Maden får i disse en mere ensartet opvarmning end i fx kantede fader.

⚠ Fare for at komme til skade på grund af hule håndtag og lågknapper. Ved anvendelse af service med hulrum, hvor der kan trænge fugtighed ind, er der fare for eksplosionsagtigt brud på grund af trykket.

Anvend ikke service med hule håndtag og lågknapper, med mindre hulrummene er tilstrækkeligt ventileret.

Metal

Metalbeholdere, stanniol og bestik samt service med metaldekoration (guldkant, koboltblå) er uegnet til anvendelse i mikrobølgeovn. Metallet reflekterer mikrobølgerne og forhindrer derved tilberedningsprocessen. Anvend ikke plastbægre med delvist aftrukket aluminiumslåg.

Undtagelser:

- Færdigretter i alubakker kan optøs og opvarmes i mikrobølgeovnen. Vigtigt: Låget skal tages af forinden, og bakken skal stå mindst 2 cm fra ovnvæggene. Opvarmning af maden sker kun oppefra. Hvis maden tages ud af bakken og lægges i en skål, der er beregnet til mikrobølgeovn, vil opvarmningen generelt ske mere ensartet.

Vær opmærksom på, at der kan opstå knitren og gnistdannelse ved anvendelse af aluforme. Stil dem derfor ikke på risten.

Råd om valg af service til mikrobølgeovn

- Stanniol i stykker

Til uregelmæssige kødstykker, fx fjerkræ, opnås en ensartet optøning, opvarmning eller tilberedning, hvis de fladere dele tildækkes med små stykker stanniol de sidste minutter.

Folien skal være min. 2 cm fra væggene i ovnrummet. Den må ikke berøre væggene!

- Metalspid og -klemmer

Disse metaldele kan anvendes, hvis kødstykket er meget større end metaldele.

Glasurer, farver

Nogle glasurer og farver indeholder metalliske stoffer. Service med disse er derfor ikke egnet.

Glas

Ildfast glas og glaskeramik er særligt velegnet.

Krystalglas, der for det meste indeholder bly, kan sprænges i mikrobølgeovn. Det er derfor uegnet.

Porcelæn

Porcelænsservice er velegnet.

Porcelænet må dog ikke være dekoreret med metalholdig glasur, fx guld-kant, og håndtag må ikke have hulrum.

Stentøj

På dekoreret stentøj skal dekoreringen ligge under glasuren.

Stentøj kan blive meget varmt. Anvend grydelapper.

Træ

Vandet i træet fordamper under tilberedningsprocessen. Derved tørrer træet ud, og der opstår revner. Træfade er derfor uegnede.

Kunststof

⚠ Skader på grund af varmemfølsomt plast.

Plastservice skal være varmebestandigt og kunne tåle temperaturer på mindst 110 °C. Ellers slår det sig, og platen kan gå i forbindelse med maden.

Plastservice må kun anvendes til processer med opvarmningsformen Mikrobølger Solo.

Der findes specielt plastservice beregnet til mikrobølgeovn i faghandlen. Plastservice af melamin er uegnet. Det optager energi og opvarmes derved. Undersøg derfor ved køb, hvilket materiale plastservicet består af. Service af styropor er velegnet til kortvarig opvarmning af mad.

Koge- og stegeposer kan anvendes til opvarmning og tilberedning, hvis der forinden prikkes huller i posen. Dampen kan trænge ud af hullerne. Dermed sprænges posen ikke på grund af øget tryk.

Derudover findes der specielle damp-tilberedningsposer, som der ikke skal stikkes hul i. Følg anvisningerne på emballagen.

⚠ Brandfare på grund af uegnet materiale.

Metalclips samt plast- eller papirclips med indlagt metaltråd kan antændes. Undgå disse clips.

Råd om valg af service til mikrobølgeovn

Engangsbeholdere

Engangsbeholdere af plast skal have de egenskaber, der er nævnt under Plast-service.

 Brandfare på grund af uegnet service.

Engangsbeholdere af plast, papir eller andre brændbare materialer kan antændes.

Der bør altid holdes opsyn med ovnen, hvis der tilberedes eller opvarmes mad i engangsbeholdere af plast, papir eller andet brandfarligt materiale.

Undgå helst engangsbeholdere af hensyn til miljøet.

Service testes

Hvis man er usikker på, om glas-, ler- og porcellænservice er egnet til mikrobølger, kan det testes på følgende måde:

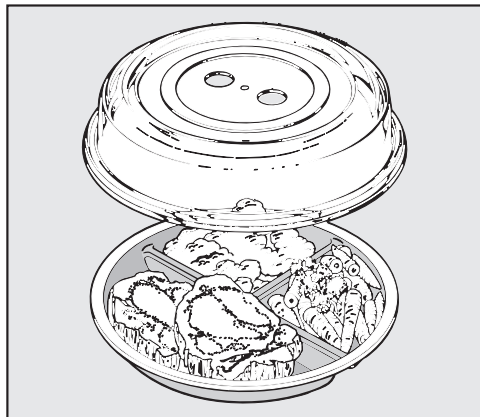
- Stil det tomme service ind i midten af ovnen.
- Luk døren.
- Tryk på tasten .
- Vælg effekttrin 900 W.
- Indkod med piletasterne $\wedge$ og $\vee$ 30 sekunder, og bekræft med *OK*.
- Tryk på tasten *start* for at starte testen.

Hvis der under testen høres knitrende lyde efterfulgt af gnister, skal der straks slukkes for ovnen (tryk på tasten , og bekræft med *OK*). Service, der giver denne reaktion, er ikke egnet til mikrobølger. Spørg i tvivlstilfælde producenten eller sælgeren, om servicet kan anvendes til mikrobølger.

Med denne test kan man ikke kontrollere, om hulrum i håndtag o.l. ventileres tilstrækkeligt.

Et låg

- forhindrer kraftig damp, især ved langvarig opvarmning.
- accelererer madens opvarmningsproces
- forhindrer udtørring af maden.
- forhindrer, at ovnrummet bliver snavset.



- Maden bør derfor altid tildækkes med et mikrobølgeegnet låg.

Et mikrobølgeegnet låg kan købes i faghandlen.

Der kan også anvendes mikrobølgeegnet plastfolie i stedet for et låg. Almindelig husholdningsfolie kan misdannes og gå i forbindelse med maden på grund af varmen.

⚠ Skader på grund af varmefølsomt plast.

Lågets materiale kan som regel tåle temperaturer op til 110 °C (se anvisningerne fra producenten). Ved høje temperaturer kan plasten blive misdannet og gå i forbindelse med maden.

Anvend kun låget i mikrobølgeovne og kun til anvendelse med mikrobølger Solo uden Gourmet-plade.

⚠ Skader på grund af tildækkede åbninger.

Hvis servicet har en lille diameter, kan det ske, at vanddampen ikke kan trænge ud gennem åbningerne i siden af låget. Låget kan blive for varmt og smelte.

Låget må ikke slutte tæt til.

Brug ikke låget, hvis

- maden er paneret.
- maden skal have en sprød overflade, fx toast
- gourmet-pladen anvendes.

⚠ Fare for eksplosion på grund af trykopbygning.

I lukkede beholdere eller flasker opbygges der ved opvarmning et tryk, der kan føre til eksplosion.

Opvarm aldrig mad eller væsker i lukkede beholdere, fx glas med baby-mad. Åbn beholderne forinden. Fjern låg og sutter på sutteflasker.

Første ibrugtagning

Anvend kun mikrobølgeovnen i indbygget stand.

Når mikrobølgeovnen tilsluttes strømnettet, er den straks klar til brug.

Velkomstbillede

Miele logoet vises. Derefter bliver man bedt om at indkode nogle indstillinger, som er nødvendige ved første ibrugtagning af mikrobølgeovnen.

- Følg vejledningen i displayet.

Sprog indstilles

- Vælg det ønskede sprog med piletasterne.
- Bekræft med **OK**.

Hvis der ved en fejl er valgt et sprog, man ikke forstår, kan vejledningen i afsnittet Indstillinger - Sprog  følges.

Land indstilles

- Vælg det ønskede land med piletasterne.
- Bekræft med **OK**.

Klokkeslæt indstilles

- Indstil klokkeslættet med piletasterne.
- Bekræft med **OK**.

Displaymeldingen Klokkeslætsvisning fra er markeret med .

- Bekræft med **OK**.

Informationen Strømforbrug - vises i displayet, fordi der spares energi, når visning af klokkeslæt er frakoblet.

- Tryk på **OK**.

Displayet viser Ibrugtagning slut

- Bekræft med **OK**.

Displayet viser Vælg opvarmningsform

Visning af klokkeslæt er som standard indstillet, så det vises i baggrunden. Displayet er mørkt for at spare energi. Denne indstilling kan ændres, hvis klokkeslættet skal kunne ses hele tiden (se afsnittet Indstillinger - Indstillinger ændres).

Når klokkeslættet er synligt reagerer alle sensortaster med det samme, når der trykkes på dem.

Hvis klokkeslættet ikke ses, er produktet slukket. Det skal tændes med tænd/sluk , før det er klar til brug igen.

Tip: Klokkeslættet kan også vises i 12-timers-format (se afsnittet Indstillinger - Klokkeslæt).

Klokkeslæt korrigeres

- Tænd produktet med tænd/sluk-tasten .

Displayet viser Vælg opvarmningsform

- Tryk på sensortast .
- Vælg underpunktet Indstillinger  med piletasterne, og bekræft valget med **OK**.
- Vælg herefter underpunktet Klokkeslæt med piletasterne, og bekræft valget med **OK**.
- Vælg Indstil med piletasterne, og bekræft med **OK**.

I displayet er det aktuelle klokkeslæt fremhævet med hvidt.

- Ændr. klokkeslættet med piletasterne, og bekræft med **OK**.
- Tryk flere gange på sensortasten  for at komme til hovedmenuen igen.

Displayet viser Vælg opvarmningsform

Oversigt over indstillinger

Menupunkt	Mulige indstillinger
Sprog 	...deutsch*, english... Land
Klokkeslæt	Visning (Klokkeslætsvisning fra*, Klokkeslætsvisning til, Natfrakobling) Tidsformat (24 t.*, 12 t.) Indstil
Lydstyrke	Signallyde  Tastelyd 
Display-lysstyrke	
Enheder	Vægt (g*, lb, lb/oz)
Varmholdning	Tilkoblet*, Frakoblet
Quick-start MB	Effekt (...900 W*, 750 W, ...) Tilberedn.tid (01:00, indstillelig)
Popcorn	Tilberedn.tid 03:20*, indstillelig mellem 2:30 og 3:50 min.
Mad i ovnrummet?	Tilkoblet*, Frakoblet
Sikkerhed	Spærring af taster (Frakoblet*, Tilkoblet) Lås  (Frakoblet*, Tilkoblet)
Softwareversion	
Forhandler	Udstillingsprogram (Frakoblet*, Tilkoblet)
Standardindstillinger	Ikke tilbage til std.indst., Tilbage til std.indst.

* Standardindstilling

Indstillinger

Indstillinger ændres

Der kan for visse af produktets indstillinger vælges et alternativ.

De enkelte indstillinger, der kan ændres, fremgår af skemaet.

Standardindstillingerne er markeret i skemaet med en stjerne *.

Følg følgende fremgangsmåde ved ændring af en indstilling:

- Tryk på tasten .
- Vælg herefter Indstillinger  med piletasterne.
- Bekræft valget med OK.
- Nu kan der vælges mellem de anførte muligheder i skemaet med piletasterne.
Bekræft det ønskede punkt med OK.
- Afhængig af menupunkt kan der nu indkodes værdier eller vælges et af underpunkterne med piletasterne.
- Tryk på , hvis en indstilling ikke ønskes ændret, eller der skal skiftes til en anden indstilling.
- Tryk på tasten , når der ikke skal ændres flere indstillinger.

De ændrede indstillinger bibeholdes efter en strømafbrydelse.

Sprog

Der kan vælges sprog og land.

Der kan vælges land, hvis der for det valgte sprog er flere lande og dermed forskellige sprogvarianter.

Efter valg og bekræftelse vises det ønskede sprog straks i displayet.

Tip: Hvis der ved en fejl er valgt et sprog, man ikke forstår, vælges . Søg efter symbolet  for at komme til undermenuen Sprog  igen.

Klokkeslæt

Visning

Vælg den ønskede klokkeslætsvisning for den slukkede mikrobølgeovn:

- Tilkoblet
Klokkeslættet vises altid i displayet.
Alle sensortaster reagerer med det samme, når der trykkes på dem.
- Frakoblet
Displayet er mørkt for at spare energi.
Mikrobølgeovnen skal tændes, inden den kan betjenes.
- Natfrakobling
For at spare energi vises klokkeslættet kun i displayet fra kl. 5 til kl. 23. Resten af tiden er displayet mørkt.
Mikrobølgeovnen skal tændes, inden den kan betjenes.

Tidsformat

Klokkeslættet kan vises i 24- eller 12-timers-format.

Indstil

Indstil timer og minutter.

Det aktuelle klokkeslæt vises igen efter en strømafbrydelse. Klokkeslættet gemmes i ca. 150 timer.

Lydstyrke

Lydstyrken for lydene vises med et antal bjælker.

- ■■■■■■■■
Maks. lydstyrke
- □■■■■■■□
Lyden er frakoblet.

Signallyde

Når signallyde er tilkoblet, lyder et signal, når den indstillede tid er gået.

Tastelyd

Når signallyden er tilkoblet, lyder et signal ved valg af en sensortast.

Display-lysstyrke

Displayets lysstyrke vises med bjælker.

- ■■■■■■
Maks. lysstyrke
- ■■■■■■
Min. lysstyrke

Enheder

Vægt

Vægten på madvarer i automatikprogrammerne kan indstilles i gram (g), pund (lb) eller pund/ounce (lb/oz).

Varmholdning

Funktionen Varmholdning aktiveres automatisk, hvis døren forbliver lukket efter afvikling af en proces med min. 450 W, og der ikke trykkes på nogen taster. Maden holdes herefter efter ca. 2 min. varm ved 80 W i maks. 15 min.

- Tilkoblet
Funktionen Varmholdning er tilkoblet.
- Frakoblet
Funktionen Varmholdning er frakoblet.

Quick-start MB

Et tryk på tasten  er tilstrækkeligt til at starte mikrobølgeovnen med højeste effekt i 1 minut.

Effekt og varighed kan ændres. Hermed kan en hyppig anvendt tilberedningsproces gemmes på denne programplads.

- Effekt
Alle tilgængelige effekttrin kan vælges.
- Tilberedn.tid
Ved maksimal effekttrin kan der programmeres 5 og ved alle andre 10 min. tilberedningstid.

Popcorn

Dette program er egnet til tilberedning af mikrobølgepopcorn.

Standardindstillingen på 3:20 kan ændres.

Der kan indstilles mellem 2:30 og 3:50 min.

Mad i ovnrummet?

Forespørgslen, om der er stillet mad ind, er en påmindelse om, at mikrobølgeovnen ikke må startes uden mad.

Mikrobølgeovnen kan beskadiges, hvis den startes uden mad.

Hvis en tilberedningsproces startes, uden at døren er blevet åbnet, vises forespørgslen Mad i ovnrummet? i displayet.

Der er muligvis ikke mad i mikrobølgeovnen, fordi døren ikke har været åbnet længe (ca. 20 minutter).

Processen starter først efter bekræftelse med OK eller efter åbning af døren.

Indstillinger

Sikkerhed

Lås

Låsen forhindrer uønsket betjening af mikrobølgeovnen.

Minuturet kan stadig straks indstilles, selvom låsen er aktiveret.

Låsen forbliver også aktiveret efter en strømafbrydelse.

- Tilkoblet
Børnesikringen er aktiveret. Tænd mikrobølgeovnen, og tryk på **OK** i min. 6 sek., inden den kan anvendes.
- Frakoblet
Låsen er deaktiveret. Mikrobølgeovnen kan anvendes som normalt.

Spærring af taster

Spærringen af taster forhindrer, at en tilberedningsproces afbrydes eller ændres ved en fejl. Når spærringen af taster er aktiveret, spærres alle taster og felter i displayet nogle sekunder efter start af en tilberedningsproces.

- Tilkoblet
Spærring af taster er aktiveret. Inden en funktion kan anvendes, skal der trykkes på **OK** i min. 6 sek. Spærring af taster deaktiveres kortvarigt.
- Frakoblet
Spærring af taster er deaktiveret. Alle sensortaster reagerer med det samme, når de vælges.

Softwareversion

Softwareversionen er forbeholdt Miele Service. Denne funktion er ikke nødvendig til privat brug.

Forhandler

Denne funktion gør det muligt for forhandlere at præsentere mikrobølgeovnen uden opvarmning. Denne indstilling er ikke beregnet til private brug.

Udstillingsprogram

Hvis mikrobølgeovnen tændes, når udstillingsprogrammet er aktiveret, vises meldingen Udstillingsprogram i displayet. Produktet varmer ikke

- Tilkoblet
Udstillingsprogrammet aktiveres, når der trykkes på **OK** i min. 4 sek.
- Frakoblet
Udstillingsprogrammet deaktiveres, når der trykkes på **OK** i min. 4 sek. Mikrobølgeovnen er igen fuldt funktionsdygtig.

Standardindstillinger

Alle foretagne ændringer kan med en indstilling stilles tilbage til mikrobølgeovnens indstilling ved levering.

- Ikke tilbage til std.indst.
Alle foretagne ændringer bibeholdes.
- Tilbage til std.indst.
Alle indstillinger stilles tilbage til indstillingen ved levering.

Døren åbnes

Hvis mikrobølgeovnen er i brug, afbrydes tilberedningen, når døren åbnes.

 Fare for at komme til skade på grund af den åbne dør.
Ovndøren kan maks. bære 8 kg. Børn kan komme til skade på den åbne dør.
Sørg for, at børn ikke stiller sig, sætter sig eller hænger på den åbne ovndør.

Service stilles ind i ovnrummet

Servicet skal helst placeres i midten af ovnrummet.

Drejetallerken

Drejetallerkenen giver en ensartet opvarmning, opvarmning eller tilberedning.

Mikrobølgeovnen må kun bruges, når drejetallerkenen er anbragt i ovnrummet.

Drejefunktionen starter automatisk ved hver tilberedning.

Maden må ikke optøs, opvarmes eller tilberedes direkte på drejetallerkenen. Undgå at anvende service, der er større end drejetallerkenen.

Når drejetallerkenen er frakoblet, skal der røres i maden indimellem, eller servicet med maden skal vendes, så maden opvarmes jævnt.

Døren lukkes

Hvis døren har været åbnet under tilberedningsprocessen, skal tasten Start berøres, når tilberedningen skal fortsættes.

Tilberedningen startes

Valg af mikrobølgeeffekt sker ved tryk på den pågældende sensortast.

- Tryk på sensortasten for det ønskede effektrin.

Sensortasten på betjeningspanelet lyser orange.

- Indstil den ønskede tilberedningstid med piletasterne, og bekræft med OK.
- Tryk på tasten Start.

Tilberedningsprocessen afvikles.

Der kan vælges mellem 7 effektrin. Jo højere effekt, desto flere mikrobølger trænger der ind i maden.

Hvis maden ikke kan omrøres eller vendes under tilberedningsprocessen, eller hvis den har en uensartet sammensætning, bør den opvarmes med lavere mikrobølgeeffekt.

Kun på denne måde fordeler varmen sig ensartet. En længere tilberedningstid vil da give det ønskede tilberedningsresultat.

Den nødvendige tid afhænger af:

- Madens udgangstemperatur. Mad, der tages direkte fra køleskabet, skal have længere tid end mad, der har stuetemperatur.
- Madens art og konsistens. Friske grøntsager er mere vandholdige end ældre grøntsager og behøver derfor kortere tilberedningstid.
- Hvor hyppigt maden omrøres eller vendes.
Ved at omrøre eller vende maden hyppigt opnås en ensartet varmefordeling, og maden kræver derfor kortere tilberedningstid.
- Mængden af mad
Regel: Dobbelt mængde - næsten dobbelt tid
Ved små mængder afkortes tilberedningstiden tilsvarende.
- Servicets form og materiale.

Betjening

Mad i ovnrummet?

Meldingen Mad i ovnrummet? minder om, at mikrobølgeovnen ikke må startes uden mad.

Mikrobølgeovnen kan beskadiges, hvis den startes uden mad.

Hvis der trykkes på starttasten, uden at døren har været åbnet først, vises Mad i ovnrummet? i displayet. Der er muligvis ikke mad i mikrobølgeovnen, da døren ikke har været åbnet længe. Start er blokeret, indtil døren åbnes.

Tilberedningen afbrydes / Tilberedningen fortsættes

En **tilberedningsproces** kan til hver en tid . . .

. . . **afbrydes:**

■ Åbn døren.

Tiden stopper.

I displayet vises meldingen Luk døren.

. . . **fortsættes:**

■ Luk døren, og tryk på Start-tasten start.

Tilberedningen fortsættes.

Indkodninger ændres

Hvis man efter start af tilberedningen konstaterer, at . . .

. . . der er valgt for høj eller for lav **mikrobølgeeffekt:**

■ Vælg en ny mikrobølgeeffekt.

. . . den indkodede **tid** er for kort eller for lang:

■ Ændr tiden med piletasterne, og fortsæt processen (tryk på tasten start).

En tilberedningsproces slettes

■ Tryk på tasten ↵ to gange eller alternativt det valgte effektrin.

Displayet viser Afbryd proces.

■ Bekræft med OK.

Når tilberedningen er slut

Når processen er slut, lyder et akustisk signal. Ovnlyset slukker.

Signalet gentages et par gange. Displayet viser Slut

■ Tryk til bekræftelse på tasten til det valgte effektrin.

Varmholdning

Funktionen Varmholdning aktiveres automatisk, hvis døren forbliver lukket efter afvikling af en proces med min. 450 W, og der ikke trykkes på nogen taster. Maden holdes herefter efter ca. 2 min. varm ved 80 W i maks. 15 min.

I displayet står Varmholdning.

Processen afbrydes, hvis døren åbnes, eller der trykkes på en tast.

Funktionen Varmholdning kan ikke vælges separat.

Denne funktion kan fravælges (se afsnittet Indstillinger).

Programmering af tilberedningstider

Tilberedningsresultatet kan blive forringet, hvis der er lang tid imellem, at retten stilles ind, og tilberedningen startes. Friske madvarer kan ændre farve og endda fordærves. Vælg så kort tid som muligt inden start af tilberedningsprocessen.

Med indtastningen Start kl. eller Slut kl. kan tilberedningsprocessen frakobles eller tilkobles automatisk.

- Slut kl.

Der fastlægges et tidspunkt for, hvornår en tilberedningsproces skal slutte. Mikrobølgeovnen slukker automatisk på dette tidspunkt.

- Start kl.

Der fastlægges et tidspunkt for, hvor-

når en tilberedningsproces skal starte. Mikrobølgeovnen tænder automatisk på dette tidspunkt.

- Sæt retten ind i ovnrummet.
 - Vælg den ønskede opvarmningsform.
 - Indstil tilberedningstiden, og bekræft med *OK*.
 - Tryk på tasten .
 - Vælg Slut kl. eller Start kl. med piletasterne, og bekræft med *OK*.
 - Fastlæg med piletasterne tidspunktet for, hvornår tilberedningen skal slutte og starte, og bekræft med *OK*.
- I displayet står Start kl. og starttiden.

Valg af Quick-start mikrobølger

Et tryk på tasten  er tilstrækkeligt til at starte mikrobølgeovnen med højeste effekt i 1 minut.

- Tryk på tasten .

Uden yderligere tryk på tasten afvikles en tilberedningstid på 1 min. ved højeste effekt.

Tid og effekt ændres

Den gemte tid og effekt kan ændres og gemmes og dermed gemmes som et program.

- Vælg .
- Vælg Indstillinger , og bekræft med *OK*.
- Vælg Quick-start MB, og bekræft med *OK*.
- Vælg Effekt.

I displayet står Effekt og bagefter den gemte effekt.

- Bekræft med *OK*, hvis effekten skal ændres.

Den gemte effekt er markeret med ✓.

- Ændr effekten med piletasterne, og bekræft valget med *OK*.
- Vælg herefter Tilberedn.tid med piletasterne og herefter *OK*.

- Indstil den ønskede tilberedningstid med piletasterne, og bekræft med *OK*.

I displayet står Tilberedn.tid og bagefter den valgte tid.

- Tryk flere gange på  for at komme til hovedmenuen.

Det ændrede effekttrin og den ændrede tid er nu gemt og kaldes frem, når der trykkes på tasten .

De tider, man selv har programmeret, gemmes ved et eventuelt strømsvigt og skal ikke indkodes på ny.

Lås

Låsen forhindrer uønsket betjening af mikrobølgeovnen.

Låsen tilkobles

- Vælg .
- Vælg Indstillinger , og bekræft med *OK*.
- Vælg Sikkerhed, og bekræft med *OK*.
- Vælg Lås  og herefter *OK*.
- Vælg Tilkoblet og herefter *OK*.
- Sluk produktet for at aktivere låsen.

Produktets funktioner er spærret og kan kun anvendes, hvis låsen deaktiveres. Kun minuturet kan anvendes, når låsen er aktiveret (se afsnittet Minutur).

Låsen forbliver også aktiveret efter en strømafbrydelse.

Låsen deaktiveres

Låsen kan deaktiveres midlertidigt.

- Tænd produktet med tænd/sluk-tasten .

Displayet viser Lås .

- Bekræft med *OK*.

Displayet viser Tryk på OK i 6 sek.

Betjening

- Følg opfordringen i displayet.

Tiden vises i displayet tællende nedad. Herefter er låsen afbrudt.

- Indkod den ønskede tilberedningsproces. Alle taster og processer kan frit vælges, indtil produktet slukkes. Låsen er først aktiv igen, når produktet er slukket.

Låsen deaktiveres

- Tænd produktet med tænd/sluk-tasten .

Displayet viser Lås .

- Bekræft med OK.

Displayet viser Tryk på OK i 6 sek.

- Følg opfordringen i displayet.

Tiden vises i displayet tællende nedad. Herefter er låsen afbrudt.

- Vælg .

- Vælg Indstillinger , og bekræft med OK.

- Vælg Sikkerhed, og bekræft med OK.

- Vælg Lås  og herefter OK.

- Vælg Frakoblet og herefter OK.

- Sluk produktet.

Låsen er nu deaktiveret. Produktets funktioner er igen tilgængelige.

Anvendelse af minuturet

Minuturet kan indstilles til overvågning af eksterne processer, fx ved kogning af æg. Den indstillede tid tæller ned i trin a 1 sekund.

Minuturet kan også anvendes samtidig med, at der er indstillet tider til automatisk til- og frakobling af en tilberedningsproces (fx påmindelse om at tilsætte krydderier til maden et stykke tid inde i tilberedningsforløbet).

- Tryk på tasten .

Displayet viser Minutur.

- Indstil den ønskede minuturstid med piletasterne, og bekræft med OK.

I displayet lyser , og tiden tælles ned. Når tiden er gået, lyder et signal.

 blinker, og tiden tæller opad. Hermed vises, hvor længe det er siden, den indstillede minuturstid er udløbet.

- Tryk på tasten  for at stoppe processen.

Minuturstid ændres

- Tryk på tasten .

Displayet viser Ændr Den indstillede minuturstid er stoppet.

- Bekræft med OK.

- Korrigér tiden med piletasterne, og bekræft med OK.

Minuturstiden fortsættes.

Minuturstid slettes

- Tryk på tasten .

Displayet viser Ændr Den indstillede minuturstid er stoppet.

- Vælg Slet med piletasterne, og bekræft med OK.

Minuturstiden er slettet.

Anvendelse af minutur plus tilberedning

Minuturet kan også indstilles samtidig med en igangværende tilberedning og afvikles da i baggrunden.

- Tryk på tasten  under tilberedningsprocessen.

- Vælg Minutur med piletasterne, og bekræft med OK.

- Indstil den ønskede minuturstid med piletasterne, og bekræft med OK.

- Tryk på tasten .

Tilberedningstid og minutur tæller ned i displayet ved siden af hinanden.

Grillen har 4 indstillingsmuligheder; Solo og 3 kombinationer med mikrobølger, hvor grillen kombineres med en bestemt mikrobølgeeffekt.

Hvis grilltiden er < 15 min., forvarmes grillen 5 min. forinden.

For at kød-/fiskeskiverne grilles ensartet på begge sider, vendes de efter den halve grilltid. Flade skiver og stykker skal kun vendes 1 gang, større, runde stykker flere gange.

Grilltiderne er kun vejledende, da tiderne specielt ved grillstegning afhænger af madens art og tykkelse og ønsket stegning.

Hvis der grilles direkte på risten, bør der stilles en varmebestandig, mikrobølgeegnet form under risten til opfangning af fedtet.

 Skader på grund af overopvarmning.

Den medfølgende Gourmet-plade er ikke egnet til opfangning af fedtet.

Den tomme plade vil blive overopvarmet. Overfladen bliver beskadiget.

Anvend i stedet en varmebestandig, mikrobølgeegnet form.

■ Læg maden i egnet service.

■ Stil risten og en varmebestandig, mikrobølgeegnet form eller servicet med maden på drejetallerkenen.

 Fare for forbrænding på grund af varmt service.

Risten og servicet bliver meget varmt under brugen.

Anvend grydelapper.

Det er nemmere at rengøre servicet og risten, hvis de lægges i blød i vand med opvaskemiddel straks efter grillstegningen.

Loftet i ovnrummet vil med tiden få en blålig misfarvning i området ved grillen. Disse spor efter brug er uundgåelige, men påvirker ikke mikrobølgeovnens funktion.

Grillstegning uden mikrobølger

Denne opvarmningsform er ideel til grillstegning af flade kødstykker, fx steaks eller pølser.

■ Tryk på tasten .

Tasten  på betjeningspanelet lyser orange.

I displayet står Tilberedn.tid og 00:00 min..

■ Indstil den ønskede tilberedningstid med piletasterne, og bekræft med OK.

■ Tryk på tasten Start.

Tilberedningsprocessen afvikles.

Når processen er slut, lyder et akustisk signal.

Ændring af grilltid

Grilltiden kan ændres under brugen.

■ Tryk på en piletast.

Processen afbrydes.

■ Ændr tiden med piletasterne.

■ Tryk på tasten start for at starte processen.

Betjening - Grillstegning

Valg af starttid eller sluttid

Grilltiden kan afvikles på et forvalgt tidspunkt og slutter efter den fastlagte tid.

- Tryk på tasten .

Tasten  på betjeningspanelet lyser orange.

I displayet står Tilberedn.tid og 00:00 min..

- Indstil den ønskede tilberedningstid med piletasterne, og bekræft med OK.

- Tryk herefter på tasten .

I displayet står Tilberedn.tid og den indstillede tid for grillprocessen.

- Vælg med piletasterne mellem valgmulighederne Start kl. og Slut kl..

Med Start kl. fastlægges et tidspunkt for, hvornår en grillproces skal starte.
Med Slut kl. fastlægges et tidspunkt for, hvornår en grillproces skal slutte.

Alternativt kan der på dette sted også vælges Minutur, hvis man også ønsker at indstille minuturet for en separat proces ud over grillprocessen.

- Bekræft valget med OK.

I displayet står Start kl. eller Slut kl., afhængig af, hvad der er valgt.
Desuden er klokkeslættet fremhævet.

- Vælg den ønskede starttid eller sluttid med piletasterne, og bekræft herefter med OK.

I displayet står Start kl., og tasten  lyser.

Grillprocessen starter på det valgte tidspunkt.

Når processen er slut, lyder et akustisk signal.

Kombination Mikrobølger og grill

Denne opvarmningsform er velegnet til gratinering og bruning. Mikrobølgerne tilbereder, grillen bruner.

Grillfunktionen kan kombineres med 3 forskellige mikrobølgeeffekter: 150, 300 og 450 W.

Under brugen er det ikke muligt at skifte mellem disse 3 kombinationstrin uden at afbryde processen.

Kombinationerne  og  findes direkte på betjeningspanelet, kombinationen  befinder sig under .

- Vælg den ønskede kombination ved tryk på tasten ,  eller , hvis  ønskes valgt.

Den pågældende tast på betjeningspanelet lyser orange.

I displayet står Tilberedn.tid og 00:00 min..

- Indstil den ønskede tilberedningstid med piletasterne, og bekræft med OK.

- Tryk på tasten Start.

Tilberedningsprocessen afvikles.
Når processen er slut, lyder et akustisk signal.

Tid ændres

Tiden kan ændres under brugen.

- Tryk på en piletast.

Processen afbrydes.

- Ændr tiden med piletasterne.

- Tryk på tasten start for at starte processen.

Valg af starttid eller sluttid

Tilberedningstiden kan afvikles på et forvalgt tidspunkt og slutter efter den fastlagte tid.

- Vælg den ønskede kombinerede opvarmningsform.

Den pågældende tast på betjeningspanelet lyser orange.

I displayet står Tilberedn.tid og 00:00 min..

- Indstil den ønskede tilberedningstid med piletasterne, og bekræft med *OK*.

- Tryk herefter på tasten ⌚.

I displayet står Tilberedn.tid og den indstillede tid for grillprocessen.

- Vælg med piletasterne mellem valgmulighederne Start kl. og Slut kl..

Med Start kl. fastlægges et tidspunkt for, hvornår en proces skal starte.
Med Slut kl. fastlægges et tidspunkt for, hvornår en proces skal slutte.

Alternativt kan der på dette sted også vælges Minutur, hvis man også ønsker at indstille en minuturstid for en separat proces ud over tilberedningsprocessen.

- Bekræft valget med *OK*.

I displayet står Start kl. eller Slut kl., afhængig af, hvad der er valgt.
Desuden er klokkeslættet fremhævet.

- Vælg den ønskede starttid eller sluttid med piletasterne, og bekræft herefter med *OK*.

I displayet står Start kl., og tasten for den valgte opvarmningsform lyser.

Tilberedningsprocessen starter på det valgte tidspunkt.

Når processen er slut, lyder et akustisk signal.

Gourmet-plade

Betjeningsanvisninger

 Fare for forbrænding på grund af varmt service.

Gourmet-pladen bliver meget varm. Tag derfor kun fat i den varme plade med grydelapper/grillhandsker. Anvend en temperaturbestandig bordskåner ved frastilling.

Inden første ibrugtagning

Hæld inden første brug 400 ml vand og 3-4 spsk. eddike eller citronsaft i pladen, og opvarm den ved 450 W + Grill  i 5 min.

Gourmet-pladens belægning sørger for, at maden nemt løsner sig, og at pladen er nem at rengøre.

Teflon-lignende belægninger kan få ridser.

Metalliske eller spidse genstande beskadiger belægningen.

Skær derfor ikke maden ud direkte på pladen.

Brug træ- eller plastspatel, når der røres i maden, eller den vendes.

Stegning / Bruning

 Brandfare på grund af overopvarmning

Olie og fedt kan selvantændes ved overopvarmning.

Hold altid øje med Gourmet-pladen ved arbejde med fedt og olie.

■ Anvend kun en smule fedt eller olie til stegning. På grund af belægningen hænger maden ikke fast, og den kan tilberedes kaloriefattigt.

■ Forbered maden, så den kan lægges på den varme plade umiddelbart efter opvarmning.

■ Stil Gourmet-pladen direkte på drejetallerknen.

Gnister kan beskadige plade og ovnrum.

Stil ikke pladen på risten, og hold en afstand til ovnrumsvæggen på ca. 2 cm, så der ikke dannes gnister.

■ Opvarm pladen ved 450 W + Grill  i maks. 5 min.

 Skader på grund af overopvarmning.

Overopvarm ikke den tomme plade. Ellers bliver overfladen beskadiget.

Stil derfor ikke pladen under risten til opfangning af fedt under grillstegning.

Hvis der anvendes olie til stegning, kan olien enten opvarmes sammen med pladen eller kommes på efter opvarmningen.

Kom først smør på efter opvarmningen, da smør ikke som olie kan tåle opvarmning ved høje temperaturer og derfor vil blive mørkt.

Aftør altid kød, fjerkræ, fisk og grøntsager godt, inden det lægges på Gourmet-pladen.

Æg kan eksplodere.

Anvend ikke Gourmet-pladen til tilberedning eller opvarmning af kogte æg.

Eksempler på anvendelse

Forvarm Gourmet-plade på drejetallerkenen ved 450 W + Grill  i maks. 5 min.

- Fiskepinde (dybfrost), 150 g + 2 spsk. olie , 3 – 4 min. på hver side
- Hamburgere, 2 stk. + 2 spsk. olie , 3 – 4 min. på hver side
- Kroketter (dybfrost), 10 – 12 stk. + 2 spsk. olie , 6 – 8 min., vendes indimellem
- Mørbradbøf, ca. 200 g , ca. 5 min. på hver side (afhængig af tilberedningsgrad)
- Pizza (dybfrost), 300 g, , 7 – 9 min.
- Pizza, frisklavet, uden forvarmning , ca. 15 min. (afhængig af fyld)

Opskrifter

De angivne tilberedningstider er de samlede tider, der er nødvendige til forberedelse og tilberedning. Hviletider og tider til marinering af madvarer lægges til.

Parisertoast (3 portioner)

Tilberedningstid: 10-15 min.

Ingredienser

6 skiver toastbrød
30 g blødt smør
75 g revet emmentaler
3 skiver kogt skinke

Tilberedning

Smør toastbrødsiverne med smør. Fordel osten på tre toastskiver, og læg en skive skinke på hver af dem. Læg de resterende tre skiver toast på skinken med den smurte side op. Læg toastskiverne på Gourmet-plade, der forinden varmes op ved 450 W + Grill i 5 min. Stil den på drejetallerkenen, og brun ved 450 W + Grill i 3 min. på hver side. Andet fyld kan være afdryppet tun naturel og tyndtsnittede løgringe eller ananasskiver, ost og kogt skinke.

Gourmet-plade

Grøntsagspande (3 portioner)

Tilberedningstid: 25-35 min.

Ingredienser

2 løg
2 spsk. olie
100 g østershatte eller champignons, rensede
150 g små gulerødder (dybfrost) eller gulerodsskiver
100 g broccolibuketter
1 rød peberfrugt eller 100 g peberfrugt i strimler (dybfrost)
1 tomat
Salt, peber
30 g revet parmesan

Tilberedning

Skær løget i tynde skiver, halver peberfrugten, skær den i kvarter, fjern ribber og kerner, og skær dem i strimler. Skær tomaterne i tern. Stil Gourmet-pladen på drejetallerkenen, og opvarm den ved 450 W + Grill i ca. 5 min. Tilsæt olie og løgringe. Stil pladen på drejetallerkenen igen, og brun ved 450 W + Grill i ca. 2 min. Tilsæt svampe, gulerødder, broccoli, peberfrugtstrimler, tomatte og krydderier, og bland det sammen. Tilbered ved 450 W + Grill i ca. 6 min. Vend, og server med parmesan strøet over.

Svinemørbrad "Lukullus" (2 portioner)

Tilberedningstid: 15-20 min.

Ingredienser

1 svinemørbrad (ca. 400 g)
4 skiver bacon
Salt, peber
10 g smør
200 g champignonskiver
200 ml fløde
2 spsk. cognac

Tilberedning

Skær svinemørbraden i fire skiver. Krydr hver skive med salt og peber, vikl en skive bacon stramt rundt om, og stik en kødnål/tandstikker i. Stil Gourmet-pladen på drejetallerkenen, og opvarm den ved 450 W + Grill i ca. 5 min. Kom smørret på, og læg kødet på. Stil det på drejetallerkenen, og tilbered ved 450 W + Grill i ca. 3 min. på hver side. Tag kødet af, stil det varmt og tildækket. Kom svampe, fløde og cognac i stegefond, og damp ved maks. effekt i ca. 4 min. Server til kødet.

Pikant svinemørbrad

Tilberedningstid: 10-12 min.

Tilberedning

Skær 1 svinemørbrad i 4 skiver. Tilbered dem på den opvarmede Gourmet-plade ved 450 W + Grill i ca. 4 min. på hver side. Tilsæt herefter 50 ml hvidvin, 125 ml fløde, 2 spsk. sovsejævner og 150 g roquefort, rør det sammen, og tilbered i yderligere 3 min.

Pikante kyllingetern (3 portioner)

Tilberedningstid: 25-35 min.

Ingredienser

600 g kyllinge- eller kalkunbrystfilet
2 spsk. olie
2 spsk. hvidvin
2 spsk. appelsinsaft
1 spsk. citronsaft
Salt, sort peber
1 tsk. karry
1 knivspids stødt rosmarin
1 knivspids stødt ingefær
1 knivspids cayennepeber
 $\frac{1}{2}$ tsk. tabasco
20 g smør

Tilberedning

Skær fileten i 2 x 2 cm store tern. Rør de øvrige ingredienser (undtagen smørret) sammen, og hæld det over kødet. Bland det sammen, og lad det trække i ca. 30 min. Stil Gourmet-pladen på drejetallerkenen. Opvarm ved 450 W + Grill i ca. 5 min. Kom smørret på og herefter de afdryppede kødtern. Stil pladen på drejetallerkenen, og tilbered ved 450 W + Grill i ca. 4 min., vend og tilbered i yderligere 4 min. ved samme indstilling. Hvis der dannes så meget kødsaft, at kødet kun brunes let, kan noget af kødsaften hældes fra.

Laksefilet (2 portioner)

Tilberedningstid: 5-10 min.

Ingredienser

2 stk. laksefilet (a 150 g)
1 spsk. citronsaft
Salt, hvid peber

Tilberedning

Dryp laksefiletskiverne med citronsaft, og lad dem trække i ca. 10 min. Stil Gourmet-pladen på drejetallerkenen, opvarm den ved 450 W + Grill i ca. 5 min. Dup laksefileten tør i køkkenrulle, læg den på Gourmet-pladen, og tryk den let ned. Stil den på drejetallerkenen, og tilbered ved 450 W + Grill i ca. $1\frac{1}{2}$ - 2 min. på hver side.

Server laksen med ris, sauce hollandaise eller smeltet smør og en frisk bladsalat.

Betjening - Automatikprogrammer

Alle automatikprogrammer er vægtafhængige.

Madvarernes vægt kan angives i gram (g), pund (lb) eller pund/ounce (lb/oz) (se afsnittet Indstillinger - Indstillinger ændres).

Der er fire forskellige kategorier af automatikprogrammer.

- Tilberedning 
- Optøning
- Opvarmning
- Popcorn 

Tilberedningsprogrammerne og popcornprogrammet kaldes frem med sensortasterne  eller .

Automatikprogrammerne for kategorierne Optøning og Opvarmning kaldes frem med sensortasten  og kan herefter vælges med piletasterne.

Anvendelse af automatikprogrammer

- Vælg det ønskede automatikprogram, og bekræft med **OK**.
- Indtast madens vægt, og bekræft med **OK**.
- Vælg med piletasterne mellem valgmulighederne Start straks, Start kl. og Slut kl..
- Følg anvisningerne i displayet, fx Vend maden eller Omrør maden.
- Overhold den angivne tid ved stuetemperatur (udligningstid), så varmen kan fordele sig jævnt i maden.

Tilberedning

I nogle af de følgende programmer tilkobles grillfunktionen periodisk.

 Skader på grund af varmfølsomt plast.

Lågets materiale kan som regel tåle temperaturer op til 110 °C (se anvisningerne fra producenten). Ved høje temperaturer kan plasten blive misdannet og gå i forbindelse med maden.

Anvend kun et låg til brug med mikrobølger Solo.

Anvend under ingen omstændigheder et låg, når grillen anvendes, dvs. i de programmer, der er markeret med *.

Der kan vælges mellem 23 automatikprogrammer. Udligningstiden er hhv. ca. 2 min.

- Bacon
- Kartofler
- Kyllingestykker *
- Kylling i sauce
- Fiskefilet
- Fiskefilet i sauce
- Pommes frites, dybfrost *
- Suppe
- Grøntsager
- Gratin, dybfrost *
- Pizza, tynd bund *
- Pizza, tyk bund *
- Færdigret, dybfrost
- Grøntsager, dybfrost
- Frugtkompot
- Gratin *
- Grillkylling *
- Fisk, gratineret *
- Fisk, grillet *
- Grillspyd *
- Kød i sauce
- Ris
- Gryderet

* periodisk med tilkobling af grillfunktionen

Optøning

Der findes 13 programmer til optøning af forskellige madvaregrupper. Udlignings-tiden er hhv. ca. 10 min.

- Brød
- Kager, store
- Kyllingelår
- Portionsanretninger
- Fiskefilet
- Frugt
- Kødstykker
- Hakket kød
- Fjerkræ
- Suppe
- Kød i skiver
- Grøntsager
- Fisk

Opvarmning

Der findes 8 automatikprogrammer til opvarmning af forskellige madvaregrup-per. Udligningstiden er for disse pro-grammer hhv. ca. 2 min.

- Gratin
- Kylling i sauce
- Portionsanretninger
- Fiskefilet i sauce
- Suppe
- Kød i sauce
- Gryderet
- Grøntsager

Popcorn

Dette program er egnet til tilberedning af mikrobølgepopcorn.

Mikrobølgepopcorn kan købes i forskel-lige pakkestørrelser. Dette program er beregnet til en pakke med ca. 100 g. Ved afvigende pakkestørrelser kan tids-angivelsen ændres i et bestemt interval (se Indstillinger - Indstillinger ændres). Den forprogrammerede tid for det igangværende program kan dog ikke æn-dres.

Programmet er ikke egnet til tilbered-ning af popcornmajs eller majskorn. Brug kun dette automatikprogram til popcorn, hvor det er angivet på pak-ken, at de er til tilberedning i mikro-bølgeovn.

- Læg posen på drejetallerkenen i hen-hold til anvisningen på pakken.

Hvis posen berører væggen, og hæn-ger fast, kan der opstå en ophobning af varme.

Sørg for, at posen kan udspiles uhin-dret.

- Tryk på .

Programmet starter efter kort tid. Det starter straks efter tryk på tasten start. De første majskorn begynder hurtigt at poppe.

- Stop programmet inden udløb, når poppolydene stopper. Vær opmærk-som på angivelserne på pakken.

 Fare for forbrænding på grund af varme poser.

Posen er meget varm.

Tag den derfor forsigtigt ud.

Opskrifter - Automatikprogrammer

Her følger nogle opskriftsforslag til automatikprogrammerne i kategorien "Tilberedning **Auto**", som kan udvides eller varieres.

Hvis vægtangivelserne for de pågældende programmer overskrides, bliver maden ikke tilberedt tilstrækkeligt.

Overhold vægtangivelserne.

Grøntsager

Tilberedning

Kom de rensede, forberedte grøntsager i en skål. Afhængig af friskhed og fugtindhold tilsættes 3-4 spsk. vand og en smule salt eller andre krydderier. Indkod vægten inkl. vand, og kom det i en tildækket skål. Efter den halve tid lyder et påmindelsessignal om at vende eller omrøre maden.

Ved tilberedning af grøntsager i sauce indkodes vægten inkl. saucens vægt. Overhold den maksimale vægtindkodning.

Gulerødder i kørvelsauce (2 portioner)

Tilberedningstid: 25-35 min.

Ingredienser

350 g rensede gulerødder
5 g smør
50 ml grøntsagsbouillon (pulver)
75 g cremefraiche
1 spsk. hvidvin
Salt, peber
1 knivspids sukker
1/2 tsk. sennep
1-2 spsk. kørvel, friskhakket eller
1 spsk. kørvel, tørret og knust
Ca. 1 spsk. lys sovsejævner

Tilberedning

Skær gulerødderne i stænger (tykkelse ca. 3-4 mm) eller i skiver (3-4 mm). Bland smør, bouillon, cremefraiche og alle andre ingredienser, og kom dem i en skål sammen med gulerødderne. Tilbered tildækket, omrør når der lyder et signal.

Indstilling: **Auto** Grøntsager

Vægt: 525 g

Placering: Drejetallerken

Kartofler

Dette program kan anvendes til tilberedning af hvide kartofler, pillekartofler eller bouillonkartofler.

Tilberedning

Indkod vægten for kartofler og væske. Kom de våde kartofler i en skål, tilsæt lidt salt, og tilbered dem tildækket. Tilsæt 1 spsk. vand for hver kartoffel ved pillekartofler. Stik med en gaffel eller et træspyd gennem skrællen på kartoflerne, og tilbered dem tildækket.

Gyldenbrune kartofler (3 portioner)

Tilberedningstid: 25-35 min.

Ingredienser

500 g skrællede kartofler
1 løg, finthakket
10 g smør
1-2 spsk. karrypulver
250 ml grøntsagsbouillon (pulver)
50 ml fløde
125 g frosne ærter
Salt, peber

Tilberedning

Skær kartoflerne i store tern (ca. 3 x 3 cm), eller brug små kartofler. Kom alle ingredienser i en tilstrækkelig stor skål, og bland dem. Tilbered tildækket, omrør godt, når der lyder et signal, og videretilbered retten.

Indstilling: Kartofler

Vægt: 800 g

Placering: Drejetallerken

Ris

Dette program anvendes til at tilberede ris i mikrobølgeovnen.

Tilberedning

Indkod vægten for de tørrede ris.
Overhæld de tørre ris med kogende vand, forhold 1 del ris og 2 dele vand.
Tilbered risen tildækket.

Grøntsagsgratin (4 portioner)

Tilberedningstid: Ca. 40 min.

Ingredienser

400 g blomkål eller broccoli
400 g gulerødder

Til ostesauce

20 g margarine
20 g mel
300 ml grøntsagsbouillon (pulver)
200 ml mælk
100 g emmentaler, i tern
50 g revet gouda
Peber, salt, muskat,
1 spsk. hakket persille

Tilberedning

Skær blomkål eller broccoli i små buketter, gulerødder i tynde skiver (3 mm). Kom det hele i et ildfast fad (diameter ca. 24 cm), og bland det sammen. Opvarm margarine, tilsæt mel og herefter bouillon og mælk under omrøring. Tilsæt emmentalerosten, og lad det simre ved svag varme, indtil osten er smeltet. Krydr med salt, peber og muskatnød, og tilsæt persillen. Hæld saucen over grøntsagerne, strø med goudaosten, og tilbered retten utildækket.

Indstilling: Gratin

Vægt: 1.500 g

Placering: Drejetallerken

Flødekartofler med ost (4 portioner)

Tilberedningstid: 45 min.

Ingredienser

Til gratinen

600 g melede kartofler, skrællede

75 g gouda, revet

Til fyld/pensling

250 g fløde

Salt, sort peber, muskat

Smør

Til drys

75 g gouda, revet

Til formen

1 fed hvidløg

Tilbehør

Ildfast fad mikrobølgeegnet, temperaturbestandig Ø 26 cm

Tilberedning

Gnid det ildfaste fad med hvidløg.

Bland til fyldet fløde, salt, peber og muskatnød.

Skræl kartoflerne og skær dem i 3-4 mm tynde skiver. Bland kartoflerne med osten og fyldet, og hæld det i det ildfaste fad.

Drys gouda over, og tilbered retten utildækket.

Indstilling:  Gratin

Vægt: 1000 g

Placering: Drejetallerken

Små spyd med mørbrad (8 spyd)

Tilberedningstid 25-35 min. + 1 time hviletid

Ingredienser

1 svinemørbrad, ca. 300 g

1 rød peberfrugt

2 løg

Til marinering

8 spsk. madolie

Peber, salt, paprika edelsüss, chilipulver

8 træspyd

Tilberedning

Skær svinemørbraden i 16 små stykker. Rens peberfrugten, og skær den i mundrette stykker. Skær løget i ottendedele. Kom skiftevis kød, peberfrugt og løg på spyddene. Rør ingredienserne til marinaden godt sammen, og pensl spyddene hermed. Lad dem trække en time. Læg spyddene på grillristen, og skub dem ind sammen med en varmebestandig, mikrobølgeegnet form. Vend dem efter ca. den halve grilltid (signal).

Indstilling:  Grillspyd

Vægt: ca. 100 g pr. spyd

Placering: Rist og form på drejetallerkenen

Kyllingegrillspyd (8 spyd)

Tilberedningstid 25-35 min. + 1 time hviletid

Ingredienser

4 stk. kyllingebryster a ca 120 g
4 skiver ananas (dåse)
16 halve abrikoser (dåse)

Til marinering

4 spsk. madolie
4 spsk. sesamolie
Salt, peber
 $\frac{1}{2}$ tsk. rosenpaprika
 $\frac{1}{2}$ tsk. karry
En smule chilipulver
Eventuelt stødt ingefær eller stødt koriander

8 træspyd

Tilberedning

Skær hvert kyllingebryst i 4 stykker. Del ananasskiverne i fire. Lad de halve abrikoser dryppe godt af. Bland alle ingredienserne til marinaden godt sammen.

Kom skiftevis kyllingestykker, ananas og abrikoser på træspyddene, pensl med marinaden, og lad dem trække i ca. 1 time. Læg spyddene på grillristen, og skub dem ind sammen med en varmebestandig, mikrobølgeegnet form. Vend dem efter ca. den halve tilberedningstid (signal).

Indstilling:  Grillspyd

Vægt: ca. 100 g pr. spyd

Placering: Rist og form på drejetallerkenen

Kyllingelår

Tilberedning

Smør kyllingelårene med smør eller olie, og kom krydderier på. Læg dem på grillristen, og sæt dem ind sammen med en varmebestandig, mikrobølgeegnet form. Vend kyllingelårene efter halvdelen af tilberedningstiden (signal), og tilbered dem færdigt.

Indstilling:  Kyllingestykker

Grillkylling

Tilberedning

Halver grillkyllingen. Smør med smør eller olie, og kom krydderier på. Læg de halve grillkyllinger på grillristen med skæresiden opad, og sæt dem ind sammen med en varmebestandig, mikrobølgeegnet form. Vend de halve kyllinger efter halvdelen af tilberedningstiden (signal), og tilbered dem færdigt.

Indstilling:  Grillkylling

Til grillstegning af fjerkræ

Tilberedning

For at give fjerkræ en delikat farve ved grillstegning, anbefales det at tilsætte paprika og karry til krydderiblandingen. Ud over smagen får skindet en særlig indbydende, gyldenbrun farve af disse krydderier.

Fisk i karry (4 portioner)

Tilberedningstid: 35-45 min.

Ingredienser

300 g ananas i stykker
1 rød peberfrugt
1 lille banan
500 g rødfisk
3 spsk. citronsaft
30 g smør
100 ml hvidvin
100 ml ananassaft
Salt, sukker, chilipeber
2 spsk. lys sovsejævner

Tilberedning

Skær fiskefileten i tern, kom dem i en skål, og dryp med citronsaft. Skær peberfrugterne i kvarter, befri dem for ribber og kerner, skær dem i tynde strimler. Skræl bananerne, og skær dem i skiver. Tilsæt dem til fisken sammen med peberfrugten og ananasstykkerne, og bland det sammen. Tilsæt smørret. Bland vin, saft, krydderier og sovsejævner, og tilsæt ingredienserne til fisken i skålen. Bland alt godt sammen, og tilbered det tildækket.

Indstilling:  Fiskefilet i sauce

Vægt: ca. 1.200 g

Placering: Drejetallerken

Gratineret fisk (2 portioner)

Tilberedningstid: 25-35 min.

Ingredienser

400 g rødfiskefilet
3 spsk. citronsaft
Salt, hvid peber
50 g smør
2 tsk. sennep
1 løg, finthakket
40 g revet gouda
20 g rasp
2 spsk. hakket dild

Tilberedning

Dryp fiskefileten med citronsaft, og lad den trække i 10 min. Smør et fladt ildfast fad med en smule smør. Dup fisk let tør, krydr med salt og peber, og læg den i formen. Bland det smeltede smør (450 W, 40-50 sek.) godt sammen med sennep, løg, gouda, rasp og dild, og kom det på fisken. Tilbered, til den er gyldenbrun.

Indstilling:  Fisk, gratineret

Vægt: ca. 600 g

Placering: Drejetallerken

Gratineret rødfisk med tomat (4 portioner)

Tilberedningstid: 35-45 min.

Ingredienser

500 g rødfiskefilet
2 spsk. citronsaft
500 g tomater
Urtesalt
2 tsk. tørret og knust oregano
150 g revet gouda

Tilberedning

Skær rødfiskefileten i stykker, dryp med citronsaft, og lad den trække i ca. 10 min. Skær tomaterne i tern, og kom dem i et ildfast fad sammen med fisken og halvdelen af osten. Krydr godt med urte-

salt og oregano, og bland det sammen. Drys resten af osten over, og tilbered retten utildækket.

Indstilling:  Fisk, gratineret
Vægt: ca. 1.150 g
Placering: Drejetallerken

Grillede foreller (4 portioner)

Tilberedningstid: 25-30 min.

Ingredienser

4 foreller a 250 g
4-8 spsk. hakket persille
Salt, peber, citronsaft
Smørklatter

Tilberedning

Rens forellerne, krydr dem indvendigt og udvendigt, og fyld dem med urter. Læg forellerne på den let smurte grillrist, smør dem med blødt smør, og stil dem ind i ovnen sammen med en varmebe-standig mikrobølgeegnet form.

Indstilling:  Fisk, grillet
Vægt: ca. 1.000 g
Placering: Rist og form på drejetallerke-
nen

Bacon

Med dette program kan der tilberedes sprødt bacon i mikrobølgeovnen.

Tilberedning

Læg et stykke køkkenrulle på en mikro-
bølgeegnet tallerken.
Læg baconet på papiret, og dæk det til
med endnu et stykke køkkenrulle.
Kald programmet Bacon frem, angiv an-
tal skiver, og start programmet.

Kylling i sennepssauce (4 portioner)

Tilberedningstid: 30 min.

Ingredienser

250 g cremefraiche
1 fed hvidløg, presset
4 spsk. sennep, sød
1½ tsk. salt
½ tsk. salvie
4 kyllingebrystfileter (a 200 g), klargjort

Tilbehør

Ildfast fad (egnet til mikrobølgeovn)

Tilberedning

Bland til saucen cremefraiche, hvidløg, sennep, salt og salvie sammen.

Læg kyllingebrystfileterne i et ildfast fad, og fordel saucen henover. Tildæk retten, og start programmet.

Vend kyllingebrystfileterne, når anvisnin-
gen Vend retten vises i displayet, og hæld
sauce over. Videretilbered retten tildæk-
ket.

Indstilling:  Kylling i sauce
Vægt: 1100 g
Placering: Drejetallerken

Tip

Anvend alternativt grov sennep.

Opskrifter - Automatikprogrammer

Minestrone (4 portioner)

Tilberedningstid: 40 min.

Ingredienser

50 g røget skinke
1 løg
150 g selleri
2 tomater
150 g gulerødder
100 g bønner, grønne, frosne
100 g ærter, frosne
50 g pasta (små pastamuslinger)
1 spsk. italiensk krydderurteblanding, frossen
100 ml grøntsagsbouillon
100 g parmesan (1 helt stykke)

Tilbehør

Ildfast glasfad med låg, egnet til mikrobølger

Tilberedning

Hak den røgede skinke og løg. Skær selleri og tomater i tern. Skær gulerødder i skiver. Læg det hele i et glasfad.

Tilsæt bønner, ærter, pasta og krydderurter sammen med bouillon, og rør rundt. Tildæk retten, og start programmet.

Omrør imens suppen, og videretilbered den tildækket.

Riv parmesanen, og drys den over suppen.

Indstilling:  Suppe

Vægt: 1000 g

Placering: Drejetallerken

Tip

Anvend alternativt 150 g kartofler i tern i stedet for pasta.

Hvidkålsgrøde (4 portioner)

Tilberedningstid: 45 min.

Ingredienser

200 g oksekød, hakket
 $\frac{1}{2}$ tsk. salt
 $\frac{1}{2}$ tsk. paprika, edelsüß
Peber
1 løg
250 g kartofler
100 g porrer
250 g hvidkål
250 g rødbede
250 ml oksebouillon
 $1\frac{1}{2}$ tsk. salt
2 spsk. rødvinseddike
150 g cremefraiche
1 spsk. hakket persille

Tilbehør

Skål, mikrobølgeegnet

Tilberedning

Ælt hakkekød med salt, paprika og peber. Form små kødboller, og læg dem i skålen.

Skær løg og kartofler i tern. Skær porren i skiver. Riv hvidkålen. Riv rødbeden.

Læg grøntsagerne lagvis hen over kødbollerne. Tilsæt oksebouillon og salt. Tilbered tildækket iht. programmet.

Bland cremefraiche og persille. Smag til med rødvinseddike.

Indstilling:  Gryderet

Vægt: 1600 g

Placering: Drejetallerken

Kødboller i kapersauce (4 portioner)

Tilberedningstid: 30 min.

Til kødbollerne

40 g rasp
110 ml vand
1 løg, finthakket
250 g hakkekød, svinekød
250 g oksekød, hakket
1 æg, størrelse M
1 tsk. salt
Peber

Til saucen

40 g blødt smør
40 g hvedemel
500 ml kødbouillon, kold
2 spsk. fløde
1 spsk. kapers
1 tsk. citron

Tilbehør

Ildfast fad (egnet til mikrobølgeovn)

Tilberedning

Bland rasp og vand, og lad det trække.

Kom løgene og det hakkede kød ned i raspen. Ælt med æg, salt og peber til en kødfars. Form 8 kødboller, og kom dem i et ildfast fad.

Rør smør og mel sammen, og fordel det mellem kødbollerne. Tilsæt kødbouillon. Tilbered tildækket iht. programmet.

Rør forsigtigt saucen glat, når signalet lyder. Smag til med fløde, kapers og citron, og videretilbered retten.

Indstilling: Kød i sauce

Vægt: 1400 g

Placering: Drejetallerken

Dybfrostpizza

Med programmerne Pizza, tynd bund og Pizza, tyk bund kan der bages frysepizzaer.

Programmet Pizza, tynd bund egner sig til tynde, forbagte pizzaer, programmet Pizza, tyk bund til tykkere pizzaer, hvor dejen skal efterhæve i ovnen.

Vælg det passende program afhængig af pizza.

Fiskefilet

Krydr den klargjorte fiskefilet som ønsket, kom den i et mikrobølgeegnet ildfast fad, tildæk med mikrobølgefolie eller et mikrobølgeegnet låg, indkod vægt, og tilbered retten tildækket.

Frugtgrød (4 portioner)

Tilberedningstid: 15-20 min.

Ingredienser

400 g blandede bær (fx jordbær, hindbær), friske eller dybfrosne
50 ml jordbærfrugtsaft
1-2 spsk. majsstivelse
20 ml ribslikør

Tilberedning

Kom bærrene i en skål med 100 ml vand og jordbærfrugtsaften.

Rør majsstivelsen op med 2 spsk. vand og likøren, tilsæt det til bærrene, og tilbered retten iht. programmet.

Indstilling: Frugtkompot

Vægt: 500 g

Placering: Drejetallerken

Tip

Vaniljesauce eller -is passer hertil.

Opvarmning

Vælg følgende mikrobølgeeffekt til opvarmning af madvarer:

Drikke	900 watt
Mad	600 watt
Babymad-/børnemad	450 watt

⚠ Risiko for forbrænding på grund af varm mad.

Baby- og børnemad må ikke blive for varm.

Opvarm derfor kun maden i 1/2 til 1 min. ved 450 W.

Råd om opvarmning

Opvarm maden med låg/afdækning, parneret mad uden låg.

⚠ Fare for eksplosion på grund af trykopbygning.

I lukkede beholdere eller flasker opbygges der ved opvarmning et tryk, der kan føre til eksplosion.

Opvarm aldrig mad eller væsker i lukkede beholdere, fx glas med babymad. Åbn beholderne forinden. Fjern låg og sutter på sutteflasker.

⚠ Fare for forbrænding på grund af overkogning.

Ved kogning, især ved efteropvarmning af væsker med mikrobølger, kan det forekomme, at kogetemperaturen ganske vist er nået, men at de typiske dampbobler endnu ikke stiger op.

Væsken koger ikke ensartet. Denne såkaldte kogeforsinkelse kan medføre, at der pludselig dannes bobler og dermed en pludselig eksplosionsagtig overkogning, når beholderen tages ud eller ved en evt. rystelse. Dannelsen af bobler kan være så kraftig, at døren kan springe op.

Undgå kogeforsinkelse ved at omrøre væsken inden opvarmning. Tag tidligst beholderen ud af ovnrummet 20 sek. efter opvarmningen. Der kan desuden evt. stilles en glaspind eller lignende i beholderen under opvarmningen.

Æg kan eksplodere.

Opvarm ikke hårdkogte æg, heller ikke uden skal, med mikrobølger.

Mad, der tages direkte fra køleskabet, skal have længere opvarmningstid end mad, der har stuetemperatur. Den nødvendige tid til opvarmningen afhænger af madens art, mængde og udgangstemperatur.

Sørg for, at maden altid opvarmes og tilberedes tilstrækkeligt.

Hvis man ikke er sikker på, at maden er tilstrækkeligt opvarmet, opvarmes den i lidt længere tid.

Omrør eller vend større mængder mad indimellem under opvarmningen. Rør de yderste lag ind mod midten, da kanterne opvarmes hurtigere.

Efter opvarmningen

Vær forsigtig, når servicet tages ud!
Det kan være varmt.

Servicet opvarmes ikke af mikrobølgerne (undtagelse: ovnfast stentøj), men af varmen fra maden.

Lad maden hvile nogle minutter ved stuetemperatur efter opvarmningen, så varmen kan fordeles jævnt i maden. Temperaturerne udlignes.

 Risiko for forbrænding på grund af varm mad.

Maden kan være meget varm efter opvarmningen.

Omrør eller ryst maden, især baby- og børnemad, godt efter opvarmningen, og kontroller madens/drikkens spisetemperatur!

Tilberedning

Kom maden i en mikrobølgeegnet skål, og tilbered den tildækket.

Det anbefales først at vælge en effekt til tilberedningen på 900 W og til videre skånsom tilberedning 450 W.

Indstil til udblødning af madvarer såsom **risengrød** og **semulje** først 900 W og herefter 150 W.

Råd om tilberedning

Tilberedningstiderne for grøntsager er afhængig af deres konsistens. Friske grøntsager er mere vandholdige og bliver derfor hurtigere møre. Tilføj en smule vand til grøntsager, der har ligget et stykke tid.

Mad, der tages direkte fra køleskabet, skal have længere tilberedningstid end mad, der har stuetemperatur.

Omrør eller vend maden under tilberedningen. Herved fordeles varmen mere ensartet.

 Sundhedsfare på grund af for kort tilberedningstid.

Sørg især for, at letfordærlige madvarer såsom fisk tilberedes tilstrækkeligt længe.

Overhold ved disse madvarer ubetinget de angivne tilberedningstider.

Prik altid huller i **madvarer med fast skind eller skræl**, som fx tomater, pølser, pillekartofler og auberginer, så dampen kan trænge ud, og de ikke springer.

 Fare for at komme til skade på grund af æg med skal.

Æg med skal kan eksplodere ved tilberedning, også efter at de er taget ud af ovnrummet.

Kog kun æg med skal i mikrobølgeovnen i specialservice.

 Fare for forbrænding på grund af æg uden skal.

Ved æg uden skal kan æggeblommen eksplodere efter tilberedningen.

Æg uden skal kan tilberedes, hvis der inden tilberedningen prikkes hul i æggeblommen flere steder.

Efter tilberedningen

Vær forsigtig, når servicet tages ud!
Det kan være varmt.

Servicet opvarmes ikke af mikrobølgerne (undtagelse: ovnfast stentøj), men af varmen fra maden.

Lad maden hvile nogle minutter ved stuetemperatur efter opvarmningen (udligningstid), så varmen kan fordeles jævnt i maden. Temperaturerne udlig-
nes.

 Sundhedsfare, hvis maden fryses ned igen.

Optøede eller let optøede madvarer kan miste næringsværdien og blive fordærvet, hvis de fryses ned igen.

Let eller helt optøede madvarer må ikke nedfryses igen. Anvend dem så hurtigt som muligt. Kogt eller stegt kan de optøede madvarer dog genfryses.

Vælg følgende mikrobølgeeffekt til optøning af madvarer:

- 80 watt
Til optøning af meget sarte madvarer såsom fløde, smør, smørcremetærte, ost.
- 150 watt
Til optøning af andre madvarer.

Tag maden ud af emballagen, læg den i mikrobølgeegnet service, og tøm den op utildækket. Vend, skil eller omrør maden efter halvdelen af optøningstiden,

Læg frossent kød på en omvendt tallerken i et glas- eller porcelænsfad, så kødsaften kan dryppe af. Vend i løbet af optøningstiden.

 Sundhedsfare på grund af salmonella.

Ved optøning af fjerkræ skal man være særlig omhyggelig med hygiejnen. Anvend ikke optøningsvæsken.

Kød, fjerkræ og fisk skal ikke være tøet helt op til den efterfølgende tilberedning.

Det er nok, hvis madvarerne er let tøet op. Overfladen er da blød nok til, at krydderierne hæfter.

Optøning og efterfølgende tilberedning

– Dybfrosne madvarer kan optøs og opvarmes eller tilberedes i forlængelse heraf.

Vælg først 900 watt og herefter 450 watt.

Tag maden ud af emballagen, kom den i mikrobølgeegnet service, optøm den utildækket og opvarm eller tilbered den. Undtagelse: Tilbered hakket kød utildækket.

Mad med meget væske såsom grøntsager omrøres flere gange indimellem. Kødskiver adskilles og vendes efter halvdelen af tiden. Vend også fisk efter halvdelen af tiden.

Lad maden hvile nogle minutter ved stuetemperatur efter optøningen og opvarmningen/tilberedningen, så varmen kan fordeles jævnt i maden.

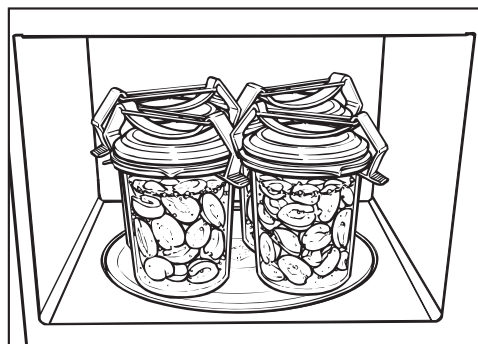
Henkogning

I mikrobølgeovnen kan små mængder frugt, grøntsager og kød henkoges i mikrobølgeeguede glas, som kan købes i faghandlen. Forbered glassene som normalt.

Glassene må ikke fyldes til højere end 2 cm fra kanten.

Luk kun mikrobølgeeguede henkogningsglas med mikrobølgeeguede clips eller med gennemsigtig tape. Anvend ikke metalclips eller glas med skruelåg samt dåser for at undgå gnistdannelse.

Det er mest optimalt at henkoge maks. fire $\frac{1}{2}$ -liters glas.



- Stil glassene på drejetallerkenen.
- Lad glassene være i mikrobølgeovnen ved 900 watt, indtil indholdet perler.

Den nødvendige tid afhænger af:

- Udgangstemperaturen for indholdet i glasset.
- Antal glas

Varighed indtil der stiger dampbobler op i alle glas med regelmæssige mellemrum ved

1 glas	ca. 3 min.
2 glas	ca. 6 min.
3 glas	ca. 9 min.
4 glas	ca. 12 min.

For frugt og agurker er denne tid tilstrækkelig til henkogning.

Ved grøntsager reduceres mikrobølgeeffekten til 450 watt, når det begynder at perle og tilberedes.

- gulerødder ca. 15 min.
- ærter ca. 25 min.

Efter henkogning

Tag glassene ud af ovnen, dæk dem til med et viskestykke, og lad dem stå på et trækfrit sted i ca. 24 t.

Fjern clipsene eller tapen, og kontroller om alle glassene er lukkede.

Eksempler på anvendelse

Madvare	Mængde	MB-ef-fekt (watt)	Tid (min.)	Bemærk:
Smeltning af smør/margarine	100 g	450	1:00–1:10	Smeltes utildækket
Smeltning af chokolade	100 g	450	3:00–3:30	Smeltes utildækket, omrøres indimellem
Opløsning af husblas	1 pakke + 5 spsk. vand	450	00:10–00:30	Opløses utildækket, omrøres indimellem
Geleovertræk tilberedes	1 pakke + 250 ml væske	450	4–5	Opvarmes utildækket, omrøres indimellem
Gærdej	Dej af 100 g mel	80	3–5	Stilles til hævnings tildækket
Chokokys forstørres	20 g	600	00:10–00:20	Utildækket på en tallerken
Salatdressing aromatiseres	125 ml	150	1–2	Opvarmes utildækket ved svag varme
Temperering af citrusfrugter	150 g	150	1–2	Lægges utildækket på en tallerken
Let blødgøring af is	500 g	150	1–3	Stilles utildækket i ovnen
Tomater flås	3 stk.	450	6–7	Skær et kryds ved blomsten, opvarm tildækket i en smule vand; flå skindet af. Tomaterne kan blive meget varme.
Tilberedning af jordbærmarmelade	300 g jordbær, 300 g henkognings-sukker	900	7–9	Frugter og sukker blandes, tilberedes tildækket i en høj skål
Optøning og luning af boller	2 stk.	150+Grill Grill	1–2 4–6	optøs utildækket på risten, vendes efter halvdelen af tiden

Angivelserne i skemaet er vejledende.

Oplysninger til testinstitutter

Testretter iht. EN 60705	MB-effekt (watt)+Grill/ Automatik- program	Varig- hed (min.)/ Vægt	Udlig- nings- tid* (min.)	Bemærkning
Æggecreme 1000 g	300	38–40	120	Service: Se norm; mål ved øverste kant (25 x 25 cm)
Sandkage, 475 g	600	7–7:30	5	Service: Se norm; ud- vendig diameter ved øverste kant 220 mm; tilberedes utildækket
Farsbrød, 900 g	600 450	4 17	5	Service: Se norm; mål ved øverste kant: 250 x 124 mm; tilbere- des utildækket
Gratinerede kartofler, 1.100 g	Gratin	1.100 g	5	Service: Se norm; ud- vendig diameter ved øverste kant 220 mm; tilberedes utildækket
Kylling, 1.200 g dybfrost, optøet og halveret	Grillkylling	1.200 g	2	Grillrist, herunder var- mebestandig og mikro- bølgeegnet form, skæ- residen lægges først opad, vendes efter den halve tilberedningstid
Optøning af kød (hak- ket kød), 500 g	300 150	3 6:30	10	Service: Se norm; til- beredes utildækket, vend efter halvdelen af tiden
Hindbær, 250 g	150	7	3	Service: Se norm; til- beredes utildækket

* Lad maden stå ved stuetemperatur i denne hviletid, så temperaturen fordeles jævnt i maden.

Afbryd mikrobølgeovnen fra elnettet inden rengøring (træk fx stikket ud).

Anvend aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af mikrobølgeovnen.

Dampen kan trænge ind til mikrobølgeovnens spændingsførende dele og medføre kortslutning.

Ovnrum, dørens indvendige side

⚠ Fare for forbrænding på grund af varmt ovnrum.

Umiddelbart efter brug kan ovnen stadig være for varm til rengøring. Rengør ovnrummet, så snart det er afkølet.

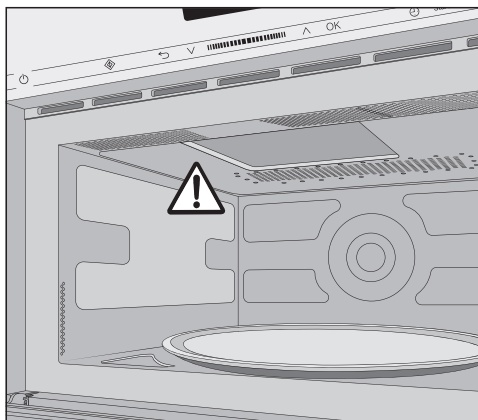
⚠ Brandfare på grund af meget snavs.

Der er risiko for, at kraftige tilsmudsninger kan beskadige produktet og forårsage farlige situationer på grund af brandfaren.

Vent ikke for længe med rengøringen, så den ikke besværliggøres og i ekstreme tilfælde umuliggøres.

Ovnrummet og dørens indvendige side kan tørres af med et mildt rengøringsmiddel eller vand med en smule opvaskemiddel til opvask i hånden. Tør efter med en blød klud.

Ved tilsmudsninger opvarmes et glas vand i 2 eller 3 min. i ovnrummet, indtil det koger. Dampen aflejrer sig i ovnrummet og opløder snavset. Nu kan snavset vaskes af, eventuelt med en smule opvaskemiddel.



Fjern ikke afdækningen foran udluftningsåbningen til mikrobølger i ovnrummet.

Der må hverken komme vand eller genstande ind i mikrobølgeovnens udluftningsåbning.

Brug ikke for meget vand, da det ellers kan trænge ind i de forskellige åbninger.

Anvend ikke skuremidler, da det vil ridse materialet.

Lugte i ovnrummet neutraliseres ved at koge en kop vand med citronsaft i mikrobølgeovnen i et par minutter.

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ Sundhedsfare på grund af et defekt produkt.

Hvis mikrobølgeovnens dør er beskadiget, må den ikke anvendes, før den er blevet repareret af Miele Service eller en anden uddannet fagmand. Der kan trænge mikrobølger ud, når mikrobølgeovnen er tændt, hvilket vil medføre fare for brugeren.

Sørg altid for, at døren er ren, og kontroller den jævnligt for beskadigelser.

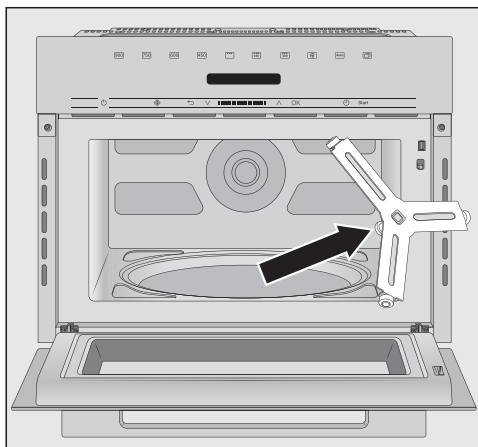
Tag ikke mikrobølgeovnen i brug, hvis

- døren er bulet.
- dørhængslerne er løse.
- der er synlige huller eller ridser på kabinettet, døren eller væggene i ovnrummet.

Til rengøring af ovnrummet kan følgende foretages:



- Tag drejetallerkenen ud, og vask den op i opvaskemaskine eller med vand med en smule opvaskemiddel.



- Rengør ringen under drejetallerkenen samt bunden i mikrobølgeovnen. Ellers drejer drejetallerkenen i ryk.
- Rengør kontaktfladerne mellem drejetallerken og ring.

Drej ikke drejekrydset med hånden, da motoren ellers kan blive beskadiget.

Front

Der må hverken komme vand eller genstande ind i rammens udluftningsåbning.

Hvis snavs får lov at sidde i længere tid, kan det undertiden være umuligt at fjerne, og der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne.

Snavs skal helst fjernes fra fronten omgående.

Rengør fronten med en ren svampekuld, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand. Tør den herefter af med en blød klud.

Der kan også anvendes en ren, fugtig mikrofiberklud uden rengøringsmiddel til rengøringen.

Alle overflader kan få ridser. På glasflader kan ridser undertiden medføre brud.

Der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne, hvis der anvendes uegnede rengøringsmidler.

Følg anvisningerne om rengøring.

For at undgå beskadigelse af overfladerne skal følgende rengøringsmidler undgås:

- soda-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- kalkopløsende rengøringsmidler
- rengøringsmidler med skurende virkning (fx skurepulver, flydende skuremiddel og pimpsten)
- rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel
- rengøringsmiddel til rustfrit stål
- opvaskemiddel til opvaskemaskiner
- ovnspray

- glasrengøringsmiddel
- skurende, hårde svampe og børster, fx grydesvampe
- viskelæder
- skarpe metalskrabere.

Medfølgende tilbehør

Rist

Rengør risten efter hver brug. Den er opvaskemaskineegnet. Fjern snavs, der ikke kan vaskes af, med Miele Glaskeramisk kogepladerens og stålirens.

Gourmet-Plade

Rengør Gourmet-pladen med varmt vand, en klud og fedtopløsende opvaskemiddel.

Anvend aldrig metalsvampe, skurende midler eller aggressive rengøringsmidler.

Pladen er ikke opvaskemaskineegnet.

Efter tilberedning af kraftigt lugtafgivende madvarer kan Gourmet-pladen opvarmes i mikrobølgeovnen med vand og citronsaft i 2-3 min. ved maks. mikrobølgeeffekt og herefter skylles med varmt vand.

Småfejl udbedres

De fleste funktionsforstyrrelser og fejl, der måtte opstå i den daglige drift, vil man selv kunne afhjælpe. I mange tilfælde kan man spare tid og penge, da det ikke er nødvendigt at tilkalde Miele Service.

Under miele.dk/Services/Hjælp til selvhjælp findes informationer om, hvordan man selv kan udbedre småfejl.

Nedenstående oversigt kan være en hjælp, når årsagen til en fejl skal findes, og fejlen skal udbedres.

Fejl	Årsag og udbedring
En proces kan ikke startes.	Kontroller, ■ om døren er lukket. ■ om låsen er aktiveret (se afsnittet Betjening - Lås). ■ om der står Mad i ovnrummet? i displayet. Døren er ikke blevet åbnet i længere tid (ca. 20 min.) (se afsnittet Betjening - Mad i ovnrummet?). ■ om produktets netstik er sat korrekt i. ■ om sikringen i installationen er slået fra, fordi produktet, spændingsforsyningen eller et andet produkt er defekt (træk netstikket ud af stikkontakten, kontakt Miele Service eller en anden uddannet fagmand).
Der høres støj efter en tilberedningsproces.	Der er ikke tale om en fejl. Køleblæseren forbliver tændt et stykke tid, efter at ovnen er slukket, så der ikke dannes luftfugtighed i ovnrummet, på betjeningspanelet eller på indbygningsskabet. Den kobler automatisk fra.
Displayet er mørkt.	Visning af klokkesæt er deaktiveret. ■ Tænd produktet på tænd/sluk-tasten ①.
Drejetallerkenen drejer i ryk.	Drejetallerkenen kan være snavset. ■ Kontroller, om der er snavs mellem drejetallerkenen og bunden i mikrobølgeovnen. ■ Kontroller, om kontaktfladerne mellem drejetallerken og ring er rene. ■ Rengør området omkring drejetallerkenen.
Maden er ikke tilstrækkeligt op-tøet, opvarmet eller tilberedt efter den indstillede tid.	Der er ikke valgt passende varighed og effekttrin. ■ Kontroller, om der er valgt passende effekttrin til den indkodede varighed. Jo lavere effekttrin, desto længere varighed. ■ Kontroller, om processen blev afbrudt og ikke startet igen.
Mikrobølgefunktionen fungerer, men ikke lyset i ovnrummet.	Pæren er defekt. Produktet kan betjenes som normalt, men pæren er defekt. ■ Kontakt Miele Service for udskiftning af pæren (tlf.nr. findes på omslaget).

Fejl	Årsag og udbedring
Der høres unormal støj under brug af mikrobølgefunktionen.	Maden er dækket med stanniolen. ■ Fjern stanniolen.
	Der dannes gnister ved brug af metalservice. ■ Følg rådene om valg af service i pågældende afsnit.
Klokkeslættet i displayet er ikke korrekt.	Efter en strømafbrydelse skal klokkeslættet indstilles igen. ■ Korrigér klokkeslættet.
Maden er blevet for hurtigt kold.	På grund af mikrobølgernes egenskaber opstår varmen først i den yderste del af maden og overføres derefter til midten. Hvis der opvarmes med høj mikrobølgeeffekt, kan maden derfor være meget varm udenpå, men endnu ikke opvarmet i midten. I den efterfølgende hvileperiode bliver maden varmere inde i midten og koldere udenpå. ■ Tilbered derfor mad med forskellig sammensætning ved en lavere effekt og til gengæld længere, som ved en menu.
Mikrobølgeovnen blev frakoblet under en tilberednings-, opvarmnings-, eller optøningsproces.	Luftcirkulationen kan være utilstrækkelig. ■ Kontroller, om ventilationsåbningen er tildækket. Fjern genstandene.
	Ved overopvarmning af ovnen kan den koble fra af sikkerhedsårsager. ■ Processen kan fortsættes efter en afkølingsfase.
	Produktet kobler fra gentagne gange. ■ Kontakt Miele Service (tlf.nr. findes på omslaget).

Under miele.dk/Services findes informationer om, hvordan man selv kan udbedre småfejl og bestille reservedele.

Kontakt i tilfælde af fejl

Kontakt forhandleren eller Miele Kundecenter, hvis det ikke er muligt selv at udbedre fejlen.

Bestil service via Miele's hjemmeside www.miele.dk/service.

Kontaktinformation til Miele Kundecenter findes i slutningen af denne dokumentation.

Miele Service

- Service inden for kort tid
- Lokale Miele-serviceteknikere i landsdækkende servicenet
- Teknikerne er specialuddannede i Miele's produkter
- Centralt dirigerede servicevogne
- Stor reservedelsbeholdning i servicevognen
- Originale Miele-reservedele
- 24 måneders garanti på alle fabriksnye Miele-produkter, -reservedele og reparationer
- Garanteret levering af reservedele i mange år efter at produktet er taget ud af salgsprogrammet

Reparationsservice

Får du brug for reparationsservice, klarer vi det hurtigt med egen serviceafdeling. Vi har over hele landet mere end 60 lokalt boende serviceteknikere og er derfor altid tæt på kunderne. Ventetiden på at få besøg af en servicetekniker er normalt kun ganske få dage, så dit produkt hurtigt er klar til brug igen. Dette kan vi gøre i kraft af vores store stab af serviceteknikere, som kører i centralt dirigerede servicevogne.

Teknikeren medbringer en stor mængde originale Miele-reservedele i sin servicevogn. Dette bevirker, at langt de fleste reparationer klares med det samme uden yderligere servicebesøg.

Rygraden i god service er dygtige serviceteknikere. Alle vores teknikere har en relevant faglig håndværksmæssig uddannelse, og denne suppleres løbende med Miele's egen uddannelse i drift, vedligeholdelse og reparation af vores

produkter. Du kan derfor også altid få råd og vejledning om produkternes drift og vedligeholdelse.

Servicebestilling

Kontakt Miele Kundecenter via miele.dk/service

Mieles garanti

De efterfølgende bestemmelser om garanti omfatter udelukkende fabriksnye produkter. Garantien er gældende 24 mdr. fra købsdato, når der forevises kvittering, regning eller tilsvarende, hvoraf købsdato fremgår. Funktionssvigt på produkterne, der skyldes installationsmæssige forhold, dækkes ikke af garantien. Garantien indskrænker ikke købers rettigheder if. lovgivningen over for Miele.

Mieles garanti omfatter:

Fabriksnye produkter beregnet til private husholdninger og anvendt til rette formål. Fabrikations- og materialefejl, såfremt disse fejl konstateres under produktets normale brug.

For mindre øer, hvor færgetransport er påkrævet, Grønland og Færøerne gælder dog særlige bestemmelser.

Mieles garanti indebærer:

For store produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele, arbejds løn og rejseudgifter for teknikere. Såfremt Miele skønner det nødvendigt, at produktet sendes til et Miele værksted, betaler Miele alle fragtudgifter hertil. For små produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele og arbejds løn, hvorimod fremsendelse af produktet sker for købers regning og risiko. Efter udbedring af fejlen sker returnering af produktet for Mieles regning og risiko. Dele udskiftet ved en sådan reparation tilhører Miele.

Mieles garanti omfatter ikke:

- Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbehandling, misbrug, skødesløs behandling, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning, spændingsvariationer og elektriske forstyrrelser eller ved reparation udført af andre end de af Miele autoriserede teknikere.
- Fejl eller skader opstået som følge af erhvervsmæssig eller anden brug af produkter, der er beregnet til private husholdninger.
- Erstatning for eventuelle følgeskader, herunder skader på andre genstande, driftstab etc., medmindre andet er lovmæssigt fastlagt.

Uberettiget tilkaldelse af Miele Service:

Inden Miele Service tilkaldes, kontrolleres de fejlmuligheder, det er muligt selv at udbedre. Såfremt kravet om udbedring er uberettiget, eksempelvis hvis produktets svigt skyldes en defekt sikring eller et defekt afløb, påhviler det kunden selv at betale de omkostninger, der er forbundet med at have tilkaldt service.

Transportskader:

Skulle produktet have fået en transport-skade under en transport, som køber selv har sørget for, rettes omgående henvendelse til den forhandler, hvor produktet er købt.

Lov om køb:

Bestemmelserne vedrørende garanti er gældende fra ikrafttrædelse af Lov om køb år 2002. Garantien fratager ikke køber adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende over for den forhandler, hvor produktet er købt. Henvendelse til Miele A/S virker samtidig som reklamation over for forhandleren.

Indberetning:

Ønskes fejlen ikke afhjulpel omgående, skal eventuelle krav i henhold til Mieles garanti sammen med den fornødne dokumentation for købsdato være indsendt skriftligt inden garantiens udløb til Miele A/S

Erhvervsvej 2, Postboks 1371
DK - 2600 Glostrup.

Tekniske data

Energiforbrug i slukket tilstand, visning af klokkeslæt frakoblet	maks. 0,3 W
Energiforbrug i slukket tilstand, visning af klokkeslæt tilkoblet	maks. 0,8 W
Tid indtil automatisk skift til slukket tilstand	20 min.

Miele A/S
Erhvervsvej 2
2600 Glostrup
www.miele.dk

Kontakt: miele.dk/service

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

M 7244 TC

da-DK

M.-Nr. 11 194 150 / 08