Bruksanvisning
Mikrobølgeovn

Bruksanvisningen **må** leses før oppstilling - installasjon – igangsetting.
Da beskytter du deg mot person- og materiellskade.

no-NO

M.-Nr. 11 194 110

Innhold

Sikkerhetsregler **5**
Før første gangs bruk **13**
Installasjon **14**
Innbyggingsmål 14
Elektrotilkobling 19
Aktivt miljøvern **20**
Beskrivelse av ovnen **21**
Medfølgende tilbehør **22**
Betjeningsområde **23**
Betjeningselementer **24**
På/av-tast ⏻ 24
Display 24
Sensortaster 24
Sensortaster over displayet 24
Sensortaster under displayet 25
Displaysymboler 26
Betjeningsprinsipp **27**
Velge menypunkt og verdi eller endre innstilling 27
Valg av driftsfunksjon eller funksjon 27
Avbryte en tilberedningsprosess 27
Funksjonsbeskrivelse **28**
Effektbeskrivelse **29**
Driftsfunksjoner 29
- Mikrobølge-solodrift 29
- Grilling 29
- Kombinasjon mikrobølger og grilling 29
- Automatikkprogrammer 29

Servise for mikrobølgeovnen **30**
Materiale og form 30
Teste servise 32
Et lokk 33
Første igangsetting **34**
Korrigering av klokkeslett 34
Innstillinger **35**
Oversikt over innstillingene 35
Endre innstillinger 36
Språk ⚑ 36
Klokkeslett 36
- Visning 36
- Tidsformat 36
- stille inn 36

Lydstyrke ... 36
Signaltoner ... 36
Tastetone ... 37
Lysstyrke display ... 37
Enheter ... 37
Vekt ... 37
Varmholding ... 37
Hurtig-mikro ... 37
Popcorn ... 37
Matvarer i ovnsrommet? ... 37
Sikkerhet ... 38
Elektr. barnesikring ... 38
Tastelås ... 38
Software versjon ... 38
Forhandler ... 38
Messeinnstilling ... 38
Fabrikkinnstillinger ... 38
Betjening ... **39**
Åpne døren ... 39
Plassering av serviset i ovnsrommet ... 39
Dreietallerken ... 39
Lukk døren ... 39
Start av programmet ... 39
Matvarer i ovnsrommet? ... 40
Avbryte program / fortsette program ... 40
Endre innstillinger ... 40
Slette et program ... 40
Etter avsluttet program ... 40
Varmholding ... 40
Programmering av tilberedningstider ... 41
Valg av Hurtigmikro ... 41
Endring av tid og effekt ... 41
Elektronisk barnesikring ... 42
Bruk av varselur ... 43
Endring av varselurtid ... 43
Slette varselurtiden ... 43
Bruk av varselur pluss mikrobølgeprogram ... 43
Betjening - grilling ... **44**
Grilling uten mikrobølger ... 44
Endre grilltid ... 44
Kombinere grill med mikrobølge ... 45
Endring av tiden ... 45

Innhold

Gourmetplate **47**
Henvisninger for bruk 47
Rask steking/bruning 47
Eksempler på anvendelse 48
Oppskrifter 48
Betjening - automatikkprogrammer **51**
Bruk av automatikkprogrammer 51
Tilberedning Auto 51
Tining 52
Oppvarming 52
Popcorn 52
Oppskrifter - automatikkprogrammer **53**
Oppvarming **62**
Tilberedning **64**
Tining **65**
Hermetisering **66**
Eksempler på anvendelse **67**
Opplysninger for testinstitutter **68**
Rengjøring og stell **69**
Medfølgende tilbehør 71
Hvis feil oppstår **72**
Service **74**
Kontakt ved feil 74
Garanti 74

Denne mikrobølgeovnen oppfyller de påbudte sikkerhetskravene. Bruk som ikke er forskriftsmessig, kan imidlertid føre til skader på personer og gjenstander.

Les bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke ovnen. Den gir viktige opplysninger om innbygging, sikkerhet, bruk og vedlikehold. På denne måten beskytter du deg selv og unngår skader på ovnen. I henhold til internasjonal standard IEC/EN 60335-1 ber Miele uttrykkelig om at kapittelet om installasjon av produktet samt sikkerhetshenvisninger og advarsler må leses nøye og følges. Miele kan ikke gjøres ansvarlig for skader som skyldes at disse henvisningene ikke blir fulgt.
Ta vare på bruksanvisningen og gi den videre til en eventuell senere eier!

Forskriftsmessig bruk

▶ Mikrobølgeovnen skal kun brukes i private husholdninger. Denne ovnen skal ikke brukes utendørs.

▶ Mikrobølgeovnen får bare brukes i høyder på under 2000 m.

▶ Mikrobølgeovnen skal kun brukes innenfor rammen av hva som er vanlig innen husholdning, til tining, oppvarming, koking, grilling og hermetisering av matvarer. Annen bruk er ikke tillatt.

▶ Hvis du tørker brennbare materialer med mikrobølgedrift, fordamper fuktigheten i materialene. Da kan disse tørke ut og selvantenne. Du må aldri bruke mikrobølgeovnen til oppbevaring og tørking av brennbare materialer.

▶ Personer, som på grunn av sin psykiske eller fysiske tilstand eller pga. sin uerfarenhet eller uvitenhet ikke er i stand til å betjene mikrobølgeovnen på en sikker måte, må være under tilsyn av en ansvarlig person. Disse personene får bare betjene ovnen uten tilsyn, dersom ovnen er forklart slik at de kan betjene den på en sikker måte. De må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.

▶ Pga. spesielle krav (f.eks. når det gjelder temperatur, fuktighet, kjemisk stabilitet, slitefasthet og vibrasjon), er ovnsrommet utstyrt med en spesial-lyspære. Denne spesial-lyspæren skal kun brukes til det den er bestemt for. Den er ikke egnet for rombelysning. Av sikkerhetsgrunner skal den kun skiftes ut av fagfolk som er autorisert av Miele eller av Mieles serviceavdeling.

▶ Denne mikrobølgeovnen inneholder 1 lyskilde i energiklasse E.

Barn i husholdningen

▶ Bruk den elektroniske barnesikringen, slik at barn ikke utilsiktet kan slå på mikrobølgeovnen.

▶ Barn under åtte år må holdes vekk fra mikrobølgeovnen, med mindre de er under konstant tilsyn.

▶ Barn over åtte år, får bare betjene mikrobølgeovnen uten tilsyn, dersom ovnens funksjon er forklart slik at de kan betjene den på en sikker måte. Barn må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.

▶ Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde mikrobølgeovnen uten tilsyn.

▶ Hold øye med barn som befinner seg i nærheten av mikrobølgeovnen. La aldri barn leke med ovnen.

▶ Fare for kvelning! Hvis barn leker med forpakningsmaterialer, kan de vikle seg inn i f.eks. folie eller trekke den over hodet og kveles. Hold forpakningsmaterialene vekk fra barn.

▶ Fare for forbrenning! Barns hud reagerer mye mer ømfintlig på høye temperaturer enn voksnes. Ved grilling med og uten mikrobølgedrift blir ovnsrommet, grillelementet og ovnsdøren veldig varm! Pass på at barn ikke tar på mikrobølgeovnen når den er i bruk.

▶ Fare for skade! Døren tåler en belastning på maksimalt 8 kg. Barn kan skade seg på døren når den er åpen. Pass på at barna ikke står eller setter seg på den åpne døren eller henger i den.

Teknisk sikkerhet

▶ Skade på mikrobølgeovnen kan utsette brukeren for fare. Kontroller at den ikke har synlige skader. En skadet ovn må aldri tas i bruk.

▶ Hvis tilkoblingsledningen blir skadet, må den byttes ut av fagfolk som er autorisert av Miele, for å unngå at brukeren utsettes for fare.

▶ Midlertidig eller permanent drift på et selvforsynt energiforsyningssystem eller et energiforsyningssystem som ikke er synkronisert med strømforsyningen (som f.eks. øynettverk, backup-systemer), er mulig. Forutsetning for drift er at energiforsyningssystemet overholder retningslinjene i NEK EN 50160 eller tilsvarende.
Funksjon og drift av sikkerhetstiltakene i husinstallasjonen og i dette Miele-produktet må også sikres ved drift av øynettverk, eller ved drift som ikke er synkronisert med strømforsyningen, eventuelt erstattes av likeverdige tiltak i installasjonen. Eksempelvis som beskrevet i den aktuelle publiseringen av NEK EN 5272-2 / VDE-AR-E 2510-2.

▶ Hvis mikrobølgeovnen er ødelagt, kan det strømme ut mikrobølger når den er slått på. Dette kan være farlig for brukeren. Ikke bruk ovnen, dersom
- døren er bøyd.
– dørhengslene er løse.
- det er synlige hull eller sprekker i kabinettet, på døren eller veggene i ovnsrommet.

▶ Hvis strømførende deler blir berørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen forandret, utsettes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på mikrobølgeovnen. Du må aldri åpne kabinettet på ovnen.

▶ Tilkoblingsdataene (frekvens og spenning) på typeskiltet på mikrobølgeovnen må stemme overens med dataene for strømnettet, slik at det ikke oppstår skader på ovnen. Sammenlign disse før tilkobling. Spør elektrofagfolk hvis du er i tvil.

▶ Flerveis-stikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet (brannfare). De må ikke brukes for å koble mikrobølgeovnen til strømnettet.

▶ Sikkerheten for det elektriske anlegget i mikrobølgeovnen garanteres kun hvis den kobles til et forskriftsmessig installert jordingssystem. Det er meget viktig at disse grunnleggende sikkerhetsforutsetningene er tilstede, for å forhindre skader, som skyldes manglende eller brutt jordledning (f.eks. elektrisk støt). La eventuelt elektrofagfolk kontrollere husinstallasjonen hvis du er i tvil.

▶ Mikrobølgeovnen må bare brukes når den er bygd inn, slik at sikker funksjon er sikret.

▶ Reparasjoner som er utført av ukyndige, kan føre til betydelig fare for brukeren. Av sikkerhetsgrunner skal reparasjoner kun utføres av fagfolk som er autorisert av Miele eller av Mieles serviceavdeling.

▶ Hvis ikke mikrobølgeovnen er reparert av servicefolk som er er autorisert av Miele, tapes krav i forbindelse med garanti.

▶ Ved reparasjoner eller ved rengjøring og stell må mikrobølgeovnen kobles fra strømnettet. Mikrobølgeovnen er koblet fra strømnettet bare når en av følgende betingelser er oppfylt:
– Støpselet er trukket ut.
Ta tak i støpselet, ikke tilkoblingsledningen, for å koble ovnen fra nettet.
– Sikringen i husinstallasjonen er koblet ut.
– Skrusikringen i husinstallasjonen er skrudd helt ut.

▶ Kun ved bruk av originale reservedeler garanterer Miele at de sikkerhetskravene som stilles til produktene blir oppfylt. Defekte deler må bare skiftes ut med originale reservedeler Miele.

▶ Hvis mikrobølgeovnen er montert bak en møbeldør, må den kun brukes når møbeldøren er åpen. Ikke lukk møbeldøren når mikrobølgeovnen er i drift. Bak den lukkede møbeldøren samler det seg varme og fuktighet. Da kan mikrobølgeovnen og innbyggingsskapet bli skadet. Ikke lukk møbeldøren før ovnen er fullstendig avkjølt.

▶ Mikrobølgeovnen må ikke brukes på ikke-stasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip).

Forskriftsmessig bruk

⚠ Fare for forbrenning pga. grillen.

Under grilling blir mikrobølgeovnen varm både med og uten mikrobølgedrift. Du kan brenne deg på ovnsrommet, grillelementet, den varme maten, tilbehøret og ovnsdøren.

Bruk grytevotter når du setter inn og tar ut varm mat, og når du arbeider med mat i det varme ovnsrommet.

▶ Sørg for at maten alltid blir tilstrekkelig oppvarmet.
Den nødvendige tiden avhenger blant annet av matens utgangstemperatur, mengde, type og beskaffenhet, og av eventuelle endringer i oppskriften.
Eventuelle bakterier i maten drepes bare ved tilstrekkelig høye temperaturer (> 70 °C) og ved tilstrekkelig lang tid (> 10 min). Hvis du er i tvil om maten er tilstrekkelig oppvarmet, velg litt lengre tid.

▶ Det er viktig at temperaturen i maten er jevnt fordelt og at den er høy nok.
Snu maten eller rør i den, slik at den blir varmet opp jevnt, og pass også på de angitte utjevningstidene ved oppvarming, tining og tilberedning. Utjevningstider er hviletider, hvor temperaturen fordeler seg jevnt i maten.

▶ Vær oppmerksom på at tidene for koking, oppvarming og tining med en mikrobølgefunksjon ofte er betydelig kortere enn på platetoppen eller i stekeovnen.
For lange innkoblingstider kan føre til at maten blir uttørket og kan selvantennes. Fare for brann. Det kan også oppstå brannfare ved tørking av brød, rundstykker, blomster, urter. Ikke tørk disse tingene i mikrobølgeovnen!

▶ Puter som er fylt med korn, kirsebærkjerner eller gelatin og lignende, må ikke varmes opp i mikrobølgeovnen. Putene kan selvantennes, også når de er tatt ut av ovnen etter oppvarmingen. Ikke varm de i denne ovnen. Brannfare!

▶ Mikrobølgeovnen er ikke egnet til rengjøring og desinfeksjon av bruksgjenstander. Det oppstår høye temperaturer, og det er fare for forbrenning ved uttak. Brannfare!

▶ Mikrobølgeovnen kan bli skadet derom det ikke er satt inn mat eller ved feil innhold. Bruk derfor ikke ovnen til forvarming av servise eller til tørking av urter og liknende.

▶ Ikke slå på mikrobølgeovnen før du har satt inn mat eller egnet servise i mikrobølgeovnen, og bruk den kun når dreietallerkenen er satt inn.

▶ I lukkede beholdere eller flasker oppstår et trykk ved oppvarming, som kan føre til eksplosjon. Mat og væske skal aldri varmes opp i lukkede beholdere eller flasker.
Ta av lokket **og** smukken på tåteflasken før den varmes.

▶ Ved oppvarming av mat dannes varmen direkte i maten, som derfor vil være varmere enn serviset. Serviset blir bare varmt på grunn av varmeoverføringen fra maten. Kontroller at maten har ønsket temperatur når den er tatt ut av ovnen. Ikke vurder ut fra temperaturen på serviset! **Pass spesielt på temperaturen når du varmer opp babymat!** Rør godt i maten eller rist den etter oppvarmingen. Kontroller at maten har riktig temperatur, slik at barnet ikke brenner seg.

▶ Ved koking, spesielt ved ettervarming av væske med mikrobølge, kan det forekomme at koketemperaturen er nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Væsken koker ikke jevnt. Ved slik forsinket koking kan det plutselig dannes dampbobler når beholderen tas ut av ovnen eller ristes. Det skjer en eksplosjonsartet overkoking. Fare for forbrenning!
Dannelsen av dampbobler kan være så sterk at ovnsdøren åpnes av seg selv. Stor fare for skade! Rør i væsken før oppvarming/koking. Vent i minst 20 sekunder etter oppvarmingen, før du tar glasset ut av ovnsrommet. Du kan også sette en glasstav eller lignende i glasset under oppvarmingen.

▶ Hold døren lukket hvis det utvikles røyk fra maten i ovnsrommet, slik at eventuelle flammer kveles.
Avbryt prosessen ved å slå av mikrobølgeovnen med På/Av-tasten og trekk ut støpselet.
Åpne døren først når røyken er forsvunnet.

▶ Olje og fett kan selvantennes ved overoppheting. Ikke la mikrobølgeovnen være uten tilsyn når du bruker olje og fett. Ikke bruk ovnen til fritering. Slukk aldri olje- og fettbranner med vann. Slå av ovnen og kvel flammene ved å la døren være lukket.

▶ Antennelige gjenstander i nærheten av mikrobølgeovnen kan begynne å brenne pga. de høye temperaturene som oppstår når mikrobølgeovnen er slått på. Bruk aldri mikrobølgeovnen til oppvarming av rom.

▶ Hvis du bruker alkoholholdige drikker ved tilberedning av mat, vær oppmerksom på at alkoholen fordamper ved høye temperaturer. Denne dampen kan antennes på varme flater. Du må aldri varme opp ufortynnet alkohol. Brannfare!

▶ Mat som holdes varm eller oppbevares i ovnsrommet kan tørke ut og fuktigheten fra maten kan føre til korrosjon i mikrobølgeovnen. Også betjeningspanelet, benkeplaten eller innbyggingsskapet kan bli skadet. Dekk derfor til maten.

▶ For å unngå korrosjon, må søl fra mat eller væsker som inneholder koksalt, fjernes grundig, dersom de havner på de rustfrie stålveggene i ovnsrommet.

▶ Ovnsrommet er varmt etter bruk. Fare for forbrenning! Rengjør ovnsrommet og tilbehøret, så snart det er avkjølt. Hvis du venter for lenge blir rengjøringen unødvendig vanskelig eller i ekstreme tilfeller umulig. Kraftige tilsmussinger kan i noen tilfeller skade mikrobølgeovnen og til og med føre til farlige situasjoner. Brannfare!
Se henvisningene i kapitlet «Rengjøring og stell».

▶ Brannfare! Kunststoffservise som ikke tåler mikrobølgeovn kan bli ødelagt og skade mikrobølgeovnen. Ikke bruk metallbeholdere, aluminiumsfolie, bestikk, servise med metallbelegg, blyholdige krystallglass, skåler med riflet kant, kunststoffservise som ikke tåler høye temperaturer, servise av tre, metallklips, plast- og papirklips med innvendig metalltråd, plastbeger med aluminiumslokk som ikke er tatt helt av (se kapittel «Servise for mikrobølgeovnen»).
Dersom slike gjenstander brukes kan serviset bli skadet eller det kan føre til brannfare.

▶ Engangsservise av kunststoff må ha de egenskaper som er nevnt under «Servise for mikrobølgeovn / Kunststoff».
Hold øye med mikrobølgeovnen når du varmer opp eller koker matvarer i engangsservise av kunststoff, papir eller andre brennbare materialer.

▶ Thermoemballasje består blant annet av en tynn aluminiumsfolie. Denne folien reflekterer mikrobølger. Papirlaget kan bli så kraftig oppvarmet av mikrobølgene at det begynner å brenne.
Ikke varm mat i thermoemballasje, f.eks. poser for grillet kylling, i ovnen.

▶ Hvis du varmer opp egg uten skall i mikrobølgeovnen, kan eggeplommen sprute utover med høyt trykk etter kokingen. Stikk flere hull i den ytre hinnen på eggeplommen på forhånd.

▶ Hvis du varmer opp egg med skall med mikrobølger, kan de eksplodere også etter at de er tatt ut av ovnsrommet. Egg med skall må kun kokes i spesialservise.
Ikke varm opp hardkokte egg i mikrobølgeovnen.

▶ Matvarer med med hardt skinn eller skall, f.eks. tomater, pølser, poteter, auberginer osv. kan sprekke ved oppvarming. Lag flere hull eller snitt i slike matvarer, slik at dampen som oppstår kan slippe ut.

▶ Servise med hule håndtak og håndtak på lokk er ikke egnet for mikrobølgedrift. Det kan komme fuktighet inn i hulrommene, og bygge seg opp et kraftig trykk, som kan føre til at den hule delen eksploderer (unntak: dersom hulrommene har tilstrekkelig lufting). Ikke bruk slikt servise.

▶ Kvikksølv- eller væsketermometre er uegnet for de høye temperaturene og går lett i stykker.
Avbryt programmet for å kontrollere matens temperatur. Bruk et egnet spesialtermometer for å måle temperaturen i maten.

▶ Dampen fra en damprenser kan trenge inn til strømførende deler av mikrobølgeovnen og forårsake en kortslutning. Bruk aldri damprenser for rengjøring av ovnen.

For rustfrie stålflater gjelder:

▶ Belegget på stålflaten blir skadet av lim, og mister den beskyttende virkningen mot smuss. Ikke fest post-it lapper, tape eller andre klistrelapper på den rustfrie stålflaten.

▶ Flaten er ømfintlig for riper. Selv magneter kan forårsake riper.

Tilbehør

▶ Bruk bare originalt tilbehør fra Miele. Hvis andre deler monteres i eller til ovnen, tapes krav i forbindelse med garanti og/eller produktansvar.

▶ Miele gir opp til 15 år, men minst 10 år leveringsgaranti for viktige reservedeler etter endt produksjon av mikrobølgeovnen.

▶ Den vedlagte risten og gourmetplaten er spesielt tilpasset lengden på mikrobølgene, og kan derfor brukes ved grilling med og uten mikrobølger.
Risten og gourmetplaten må imidlertid ikke settes inn samtidig, da blir gourmetplaten ødelagt. Sett alltid gourmetplaten direkte på dreietallerkenen.

▶ Gourmetplaten blir svært varm. Bruk alltid grytevotter når du tar i platen. Bruk et temperaturbestandig underlag når du setter fra deg platen.
Under grilling blir risten varm (både med og uten mikrobølgedrift). Fare for forbrenning!

▶ Ikke sett inn gourmetplaten sammen med et lokk som er kjøpt i en vanlig butikk, og som tåler bruk i mikrobølge. Lokket kan bli for varmt.

La mikrobølgeovnen stå i ca. 2 timer i romtemperatur etter at du har pakket den ut, før du tar den i bruk.

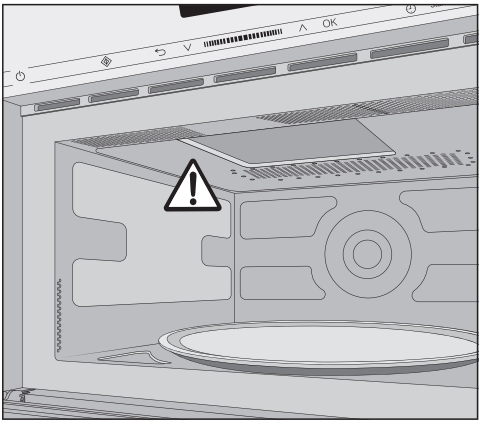
I løpet av denne tiden vil det foregå en temperaturutjevning mellom ovnen og omgivelsene. Dette er viktig for elektronikkens videre funksjon.

⚠ Fare for kvelning ved forpakningsmaterialer.

Hvis barn leker med forpakningsmaterialer, kan de vikle seg inn i f.eks. folie eller trekke den over hodet og kveles.

Hold forpakningsmaterialene vekk fra barn.

- Fjern all emballasje når du pakker ut ovnen.



Ikke fjern dekselet foran utgangsåpningen til mikrobølgene i ovnsrommet.

- Kontroller ovnen for skader.

⚠ Helsefare pga. ødelagt ovn.

Når mikrobølgeovnen er slått på kan mikrobølger trenge ut, noe som kan utgjøre fare for brukeren.

Mikrobølgeovnen må ikke tas i bruk hvis

- døren er bøyd.
– dørhengslene er løse.
- det er synlige hull eller sprekker i kabinettet, på døren eller veggene i ovnsrommet.

- Rengjør ovnsrommet og tilbehøret med en svampklut og varmt vann.

Pass på ved innbygging av mikrobølgeovnen, at luftinntak og utluftning kan skje uhindret på fronten av ovnen.

Ventilasjonsåpningene må derfor ikke dekkes til av gjenstander.

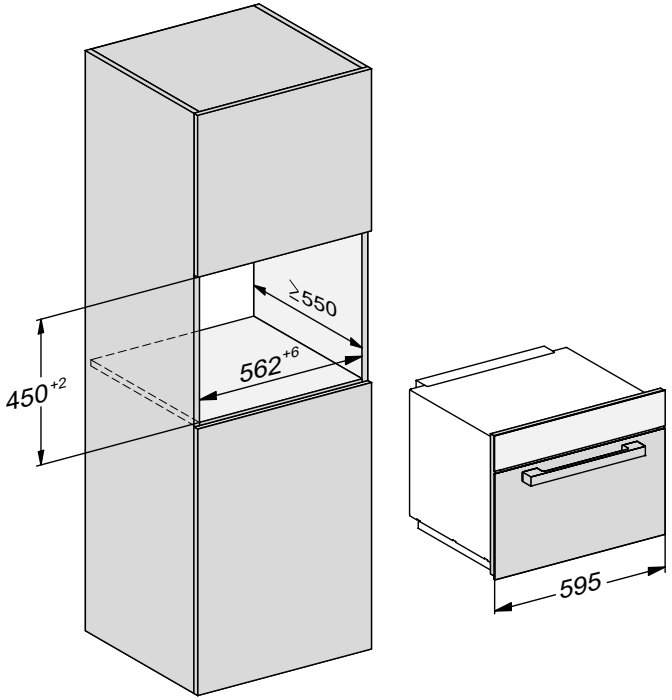
Døren kan bli skadet dersom den bæres i dørhåndtaket.

Bruk gripesporene på siden av kabinettet når ovnen skal bæres.

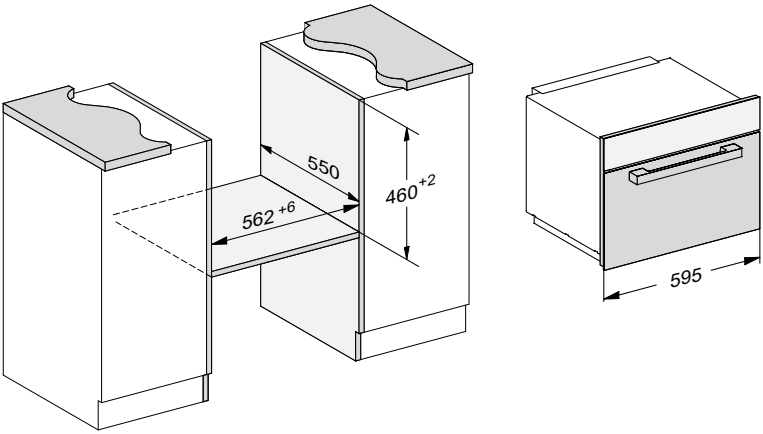
Innbyggingsmål

Målene er angitt i mm.

Innbygging i høyskap

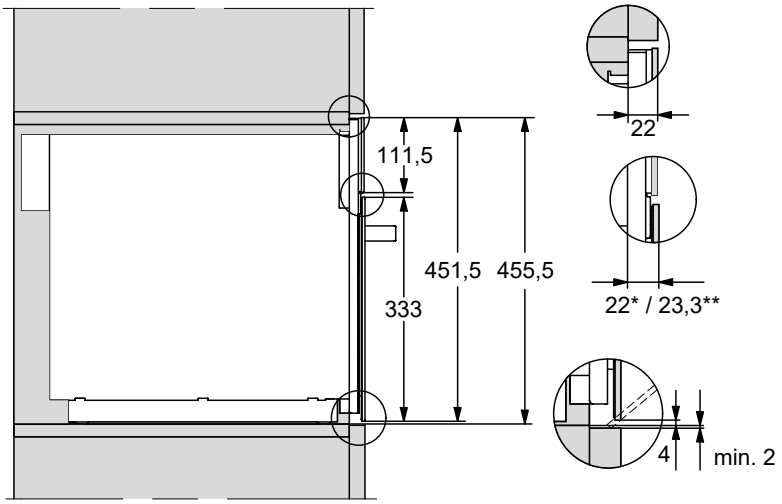


Innbygging i underskap



Installasjon

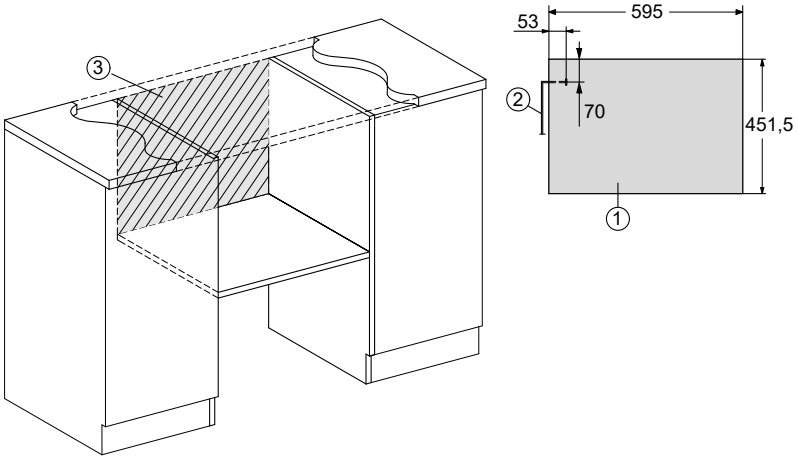
Sett fra siden



* Glass

** Rustfritt stål

Tilkobling underskap

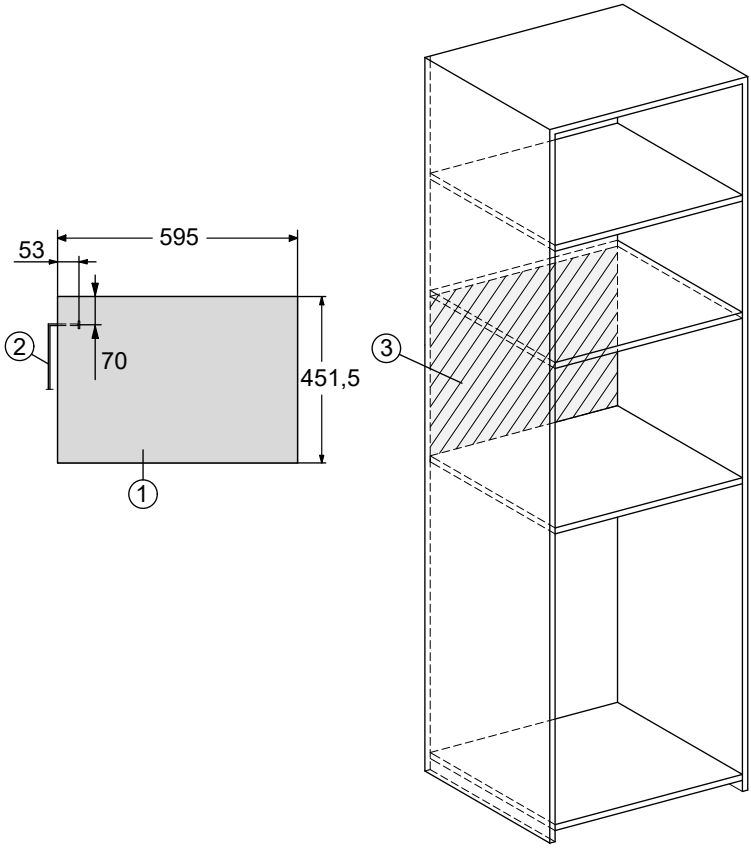


① Sett forfra

② Tilkoblingsledning,
L = 1 600 mm

③ Ingen tilkobling i dette området

Tilkobling høyskap



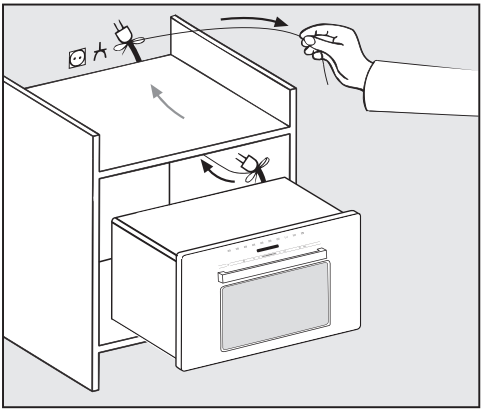
① Sett forfra

② Tilkoblingsledning,
L = 1 600 mm

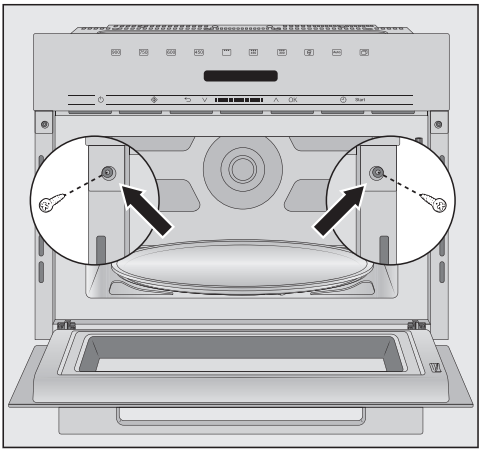
③ Ingen tilkobling i dette området

Innbygging

Mikrobølgeovnen må bare brukes når den er bygd inn.



- Skyv mikrobølgeovnen inn i nisjen. Før kabelen med støpselet gjennom innbyggingsskapet.



- Juster ovnen.
- Åpne ovnsdøren og skru ovnen fast i sideveggene i skapet med de medfølgende skruene.

Elektrotilkobling

⚠ Fare for skade pga. en defekt ovn.
Kontroller at mikrobølgeovnen ikke er skadet før du tar den i bruk.
En defekt ovn må aldri tas i bruk.

Ovnen er utstyrt med kabel og støpsel og er klar for tilkobling.

⚠ Brannfare ved overoppheting.
Drift av ovnen ved bruk av flerveisstikkontakter og skjøteledninger kan føre til overbelastning på kabelen. Mikrobølgeovnen må heller ikke brukes i forbindelse med såkalte energisparestøpsler. Energitilførselen til mikrobølgeovnen blir redusert, og den blir for varm.
Av sikkerhetsgrunner må du ikke bruke flerveisstikkontakter eller skjøteledninger.
Koble til ovnen direkte med originalkabelen og uten mellomelementer.

Det elektriske anlegget må være utført iht. nasjonale forskrifter.

En skadet tilkoblingskabel får bare erstattes med en tilkoblingskabel av samme type (fås kjøpt hos Mieles serviceavdeling). Av sikkerhetsgrunner skal den kun skiftes ut av en kvalifisert fagperson eller Mieles serviceavdeling.

De nødvendige tilkoblingsdata finner du på typeskiltet, som befinner seg på den innvendige fronten eller på siden av ovnen.

Kontroller at opplysningene på typeskiltet stemmer med dataene for elektroanlegget. De må stemme overens.

Ved tvil, ta kontakt med en autorisert elektroinstallatør.

Midlertidig eller permanent drift på et selvforsynt energiforsyningssystem eller et energiforsyningssystem som ikke er synkronisert med strømforsyningen (som f.eks. øynettverk, backupsystemer), er mulig. Forutsetning for drift er at energiforsyningssystemet overholder retningslinjene i EN 50160 eller tilsvarende.
Funksjon og drift av sikkerhetstiltakene i husinstallasjonen og i dette produktet fra Miele må også sikres ved drift av øynettverk, eller ved drift som ikke er synkronisert med strømforsyningen, eventuelt erstattes av likeverdige tiltak i installasjonen. Eksempelvis som beskrevet i den aktuelle publiseringen av VDE-AR-E 2510-2.

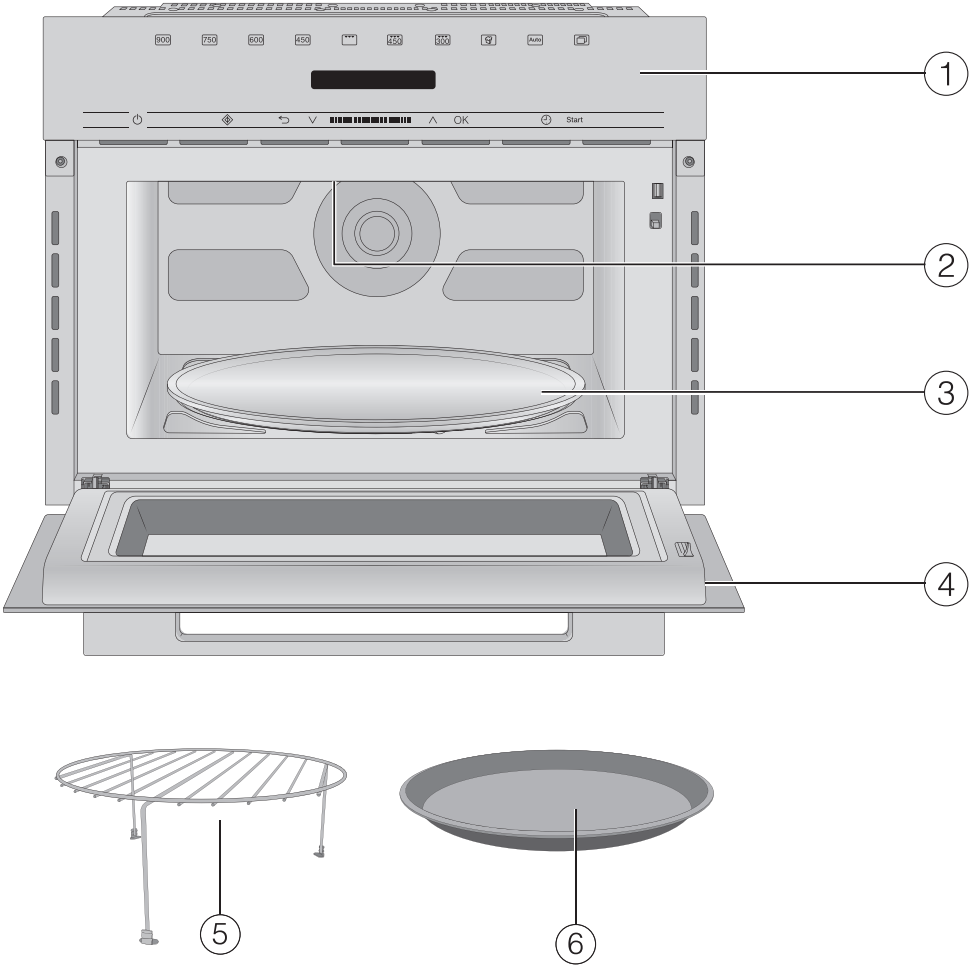
Retur og gjenvinning av emballasjen

Emballasjen benyttes til håndtering og beskytter produktet mot transportskader. Emballasjematerialene er valgt med sikte på miljøvennlighet og avfallsbehandling og kan derfor generelt gjenvinnes.

Gjenvinning av emballasjen til materialkretsløpet medfører besparelser av råstoffer. Benytt deg av materialspesifikke gjenvinningsstasjoner og returmuligheter. Miele-forhandleren tar transportemballasjen i retur.

Retur og gjenvinning av det gamle produktet

Benytt i stedet de offentlige returpunktene for innlevering og gjenvinning av slike produkter. Produktene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av tilsvarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se www.miele.no. Du er selv juridisk ansvarlig for å slette personlige data som måtte befinne seg i de gamle produktene. Du er rettslig forpliktet til å ta ut gamle batterier, akkumulatorer og lamper som ikke sitter fast i produktet, og som kan tas ut uten at de blir ødelagt. Ta dem med til et egnet returpunkt, der de kan leveres gratis. Sørg for at produktet oppbevares utilgjengelig for barn til det kjøres bort.



① Betjeningsområde
② Grill
③ Dreietallerken
④ Dør
⑤ Grillrist
⑥ Gourmetplate

Medfølgende tilbehør

Grillrist

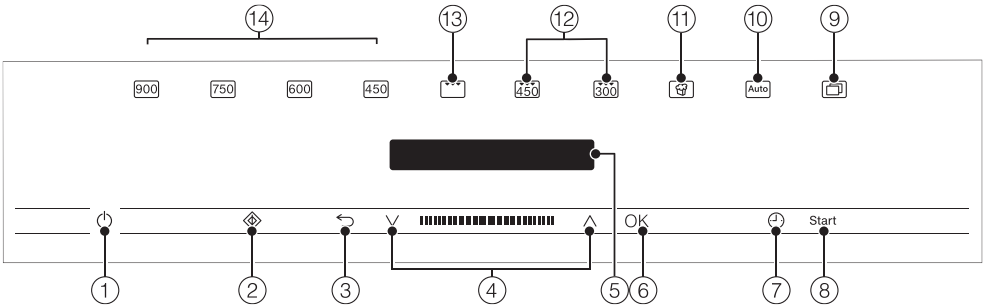
Grillristen egner seg for alle funksjoner med og uten mikrobølger, men **ikke** for funksjonen ren mikrobølge-solodrift.

For at grillristen ikke utilsiktet skal være i ovnen under ren mikrobølge-solodrift, må den ikke oppbevares i ovnsrommet.

Gourmetplate

Det dreier seg om en rund grillplate med teflonbelegg. Med denne gourmetplaten kan søte eller krydrede snacks og småretter bli sprø på kort tid.

Tips: Du kan bestille dette og annet tilbehør i Mieles nettbutikk.
Du får også kjøpt produktene hos Mieles serviceavdeling (se slutten på denne bruksanvisningen) eller hos din Miele-forhandler.



① På/av-tast ⏻

② Hurtigmikro-tast

③ Tasten ⮌ for å gå trinnvis tilbake eller for å avbryte en tilberedningsprosess

④ Navigasjonsfelt med tastene ∧ og ∨ for å bla i valglisten og for endring av verdier

⑤ Display for visning av klokkeslett og informasjon om betjening

⑥ *OK*-tast for å hente frem funksjoner og for å lagre innstillinger

⑦ Tasten for innstilling av en varselurtid eller en tilberedningstid

⑧ Tasten Start for å starte en tilberedningsprosess

⑨ Tasten for flere programmer og innstillinger

⑩ Tasten Auto for diverse automatikkprogrammer

⑪ Tasten for popcorn

⑫ Kombinasjonsdrift med grill og mikrobølge

⑬ Grilldrift

⑭ Forskjellige effekttrinn for mikrobølge

På/av-tast ⏻

På/av-tasten ⏻ ligger i en fordypning, og reagerer på fingerkontakt.

Med denne slår du mikrobølgeovnen av og på.

Display

I displayet vises klokkeslettet eller forskjellige informasjoner om driftsfunksjoner, temperaturer, tilberedningstider, automatikkprogrammer og innstillinger.

Etter at mikrobølgeovnen er slått på med på/av-tasten ⏻ vises hovedmenyen med oppfordringen Velg funksjon.

Sensortaster

Sensortastene reagerer på fingerkontakt. Hver berøring bekreftes med en tastetone. Denne tastetonen kan du koble ut, ved at du velger innstillingen Lydstyrke og så Tastetone og regulerer lydstyrken helt ned ved hjelp av piltastene.

Hvis displayet er mørkt, må du slå på mikrobølgeovnen før sensortastene reagerer.

Sensortaster over displayet

Her finner du driftsfunksjonene og de andre funksjonene til mikrobølgeovnen.

Driftsfunksjon/funksjon

- 900 Effekttrinn 900 Watt
- 750 Effekttrinn 750 Watt
- 600 Effekttrinn 600 Watt
- 450 Effekttrinn 450 Watt
- Grill
- 450 Kombinasjonsdrift 450 Watt + Grill
- 300 Kombinasjonsdrift 300 Watt + Grill
- Popcorn
- Auto Automatikkprogrammer
- Flere (programmer og Innstillinger ⚑)
  - 300 W
  - 150 W
  - 80 W
  - Grill + 150 W
  - Tining
  - Oppvarming
  - Innstillinger ⚑

Sensortaster under displayet

Sensortast	Funksjon
	Med denne sensortasten starter du funksjonen Hurtigmikro. Tilberedningsprosessen går med maksimal mikrobølgeeffekt (900 W) og en tilberedningstid på 1 minutt (se kapittel «Betjening», avsnitt «Hurtigmikro»). Flere gangers berøring av denne sensortasten øker tiden trinnvis.
	Avhengig av hvilken meny du befinner deg i, kommer du til den overordnede menyen eller tilbake til hovedmenyen med denne sensortasten. Når en tilberedningsprosess pågår, kan du stoppe og avbryte tilberedningsprosessen med denne sensortasten, ved å trykke enda en gang på sensortasten.
∧ ∨ 	I navigasjonsfeltet blar du oppover eller nedover i valglistene med piltastene eller området mellom disse. Menypunktet du ønsker å velge, vises i displayet. Du kan endre verdier og innstillinger med piltastene eller området i mellom.
OK	Når en funksjon vises i displayet, kan du hente den ved å trykke *OK*. Deretter kan du endre den valgte funksjonen. Endringene lagres ved å bekrefte med *OK*. Når et informasjonsvindu vises i displayet, bekrefter du dette med *OK*.
	Med denne sensortasten, kan du til enhver tid stille inn en varselurtid (f.eks. for å koke egg), også når en prosess pågår. Dessuten kan du programmere tilberedningstider med denne sensortasten.
Start	Med denne sensortasten starter du en tilberedningsprosess.

Betjeningselementer

Displaysymboler

Følgende symboler kan vises i displayet:

Symbol	Betydning
i	Dette symbolet kjennetegner tilleggsinformasjon og henvisninger om betjening. Dette informasjonsvinduet bekrefter du med sensortasten *OK*.
…I	Henvisninger til overordnede menypunkter, som av plassgrunner ikke vises i menylinjen.
■■■■□□□	Noen innstillinger, f.eks. lysstyrken i displayet eller lydstyrken på tastetonene, stilles inn ved hjelp av en strek med segmenter.
✓	En hake bak en innstilling betyr at denne opsjonen nettopp er valgt.
	Elektronisk barnesikring er koblet inn (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Sikkerhet»). Betjeningen er sperret.
	Varselur

Velge menypunkt og verdi eller endre innstilling

Piltastene ∧ og ∨ og området mellom disse ❙❚❚❚❙ har følgende funksjoner:

- Du velger et menypunkt i en valgliste.
- Du endrer en verdi (f.eks. vekten) eller en innstilling (f.eks. lydstyrken på signaltonen).

■ Berør den aktuelle piltasten eller stryk til høyre eller venstre i området mellom piltastene, til ønsket menypunkt eller verdi vises.

Tips: Hvis du holder piltastene inne, løper valglisten eller verdiene automatisk videre, til du slipper piltasten.

■ Bekreft valget med *OK*.

Den aktuelle innstillingen er merket med en ✓.

Valg av driftsfunksjon eller funksjon

Sensortastene for driftsfunksjonene og de andre funksjonene (f.eks. innstillingene) befinner seg over displayet. Velg en driftsfunksjon eller funksjon med tilhørende sensortast på betjeningspanelet (se kapittel «Betjening» og «Innstillinger»).

■ Berør sensortasten for ønsket driftsfunksjon eller funksjon.

Sensortasten på betjeningspanelet lyser oransje.

■ Still inn verdiene eller bla i valglisten, til ønsket innstilling vises.

Avbryte en tilberedningsprosess

Du kan avbryte en tilberedningsprosess med den oransje lysende sensortasten for driftsfunksjonen eller med sensortasten ⮌.

■ Berør den aktuelle sensortasten for driftsfunksjonen eller sensortasten ⮌ to ganger, for å avbryte tilberedningsprosessen.

■ Når du har stilt inn en tilberedningstid, velg Avbryte prosess og bekreft meldingen med *OK*.

Hovedmenyen vises.

Funksjonsbeskrivelse

I mikrobølgeovnen er det en magnetron. Den omdanner strømmen til elektromagnetiske bølger - mikrobølger. Disse bølgene blir fordelt jevnt i ovnsrommet og blir i tillegg reflektert fra veggene i ovnsrommet, som er av metall. På den måten når mikrobølgene frem til maten og trenger inn i den fra alle kanter. Når dreietallerkenen er koblet inn, blir fordelingen av mikrobølgene optimal.

For at mikrobølgene skal kunne nå frem til maten, må de kunne trenge gjennom serviset. Mikrobølger trenger gjennom porselen, glass, papp, kunststoff, men ikke metall. Bruk derfor ikke servise av metall og heller ikke servise som er belagt med metall, f.eks. metallholdig dekor. Metallet reflekterer mikrobølgene, og det kan dannes gnister. Mikrobølgene kan ikke absorberes.

Mikrobølgene trenger gjennom serviset og direkte inn i maten når egnet servise brukes. Maten består av mange små molekyler. Mikrobølgene setter disse molekylene – særlig vannmolekylene – i sterke svingninger, ca. 2,5 milliarder ganger i sekundet. Dermed dannes det varme. Den utvikler seg først i ytterkantene av maten, så innover mot midten. Jo mer vann matvaren inneholder, desto hurtigere blir den oppvarmet eller kokt.

Varmen dannes altså direkte i maten. Dette gir følgende fordeler:

- Ved mikrobølgedrift kan maten vanligvis tilberedes uten eller med bare litt væske eller fett.

- Tiningen, oppvarmingen og kokingen går fortere enn i en vanlig stekeovn.

-De fleste næringsstoffene, f.eks. vitaminer og mineraler beholdes.

- Det meste av matens naturlige farge og smak beholdes.

Produksjonen av mikrobølger stanser så snart programmet blir avbrutt eller ovnsdøren blir åpnet. Under et program gir den lukkede, intakte døren tilstrekkelig beskyttelse mot mikrobølger.

Med mikrobølgeovnen kan mat tines, varmes eller kokes på kort tid.

Mikrobølgeovnen kan brukes til følgende:

- Matvarer kan - ved innstilling av mikrobølgeeffekt og tid - tines, varmes opp eller kokes.

- Dypfryste ferdigretter kan tines og deretter varmes opp eller kokes.

- Mikrobølgeovnen kan videre brukes som en «liten kjøkkenhjelper», f.eks. til å heve gjærdeig, smelte sjokolade og smør, løse opp gelatin, lage kakeglasur, hermetisere små mengder frukt, grønnsaker og kjøtt.

Driftsfunksjoner

Mikrobølge-solodrift

Denne funksjonen er egnet til tining, oppvarming og koking.

Grilling

er ideell til grilling av flat grillmat, f.eks. biffer eller pølser.

Kombinasjon mikrobølger og grilling

er ideell til gratinering og bruning. Mikrobølgene koker, grillen bruner.

Automatikkprogrammer

Mikrobølgeovnen har følgende automatikkprogrammer:

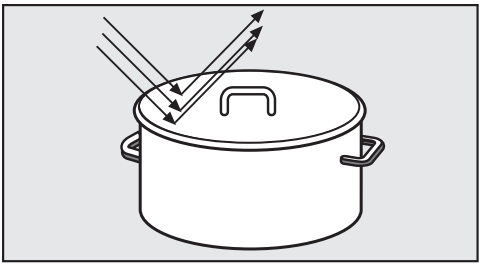
Du kan velge automatikkprogrammer fra fire forskjellige kategorier.

- Tilberedning Auto
- Tining
- Oppvarming
- Popcorn

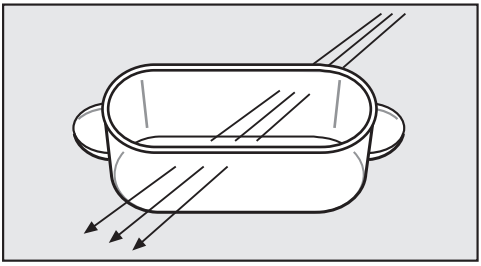
Programmene er avhengige av vekt. Du kan angi vekten på maten i gram (g), pund (lb) eller pund/unse (lb/oz) (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Endre innstillinger»).

Servise for mikrobølgeovnen

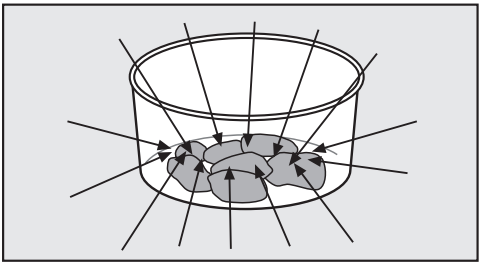
Mikrobølgene



- reflekteres av metall.



- trenger gjennom glass, porselen, kunststoff, papp.



- absorberes av maten.

⚠ Brannfare ved bruk av uegnet servise.

Servise som ikke tåler mikrobølgeovn kan bli ødelagt og skade mikrobølgeovnen.

Følg henvisningene om servise.

Materiale og form

Servisets materiale og form påvirker oppvarmings- og koketidene. Runde og ovale flate fat er velegnet. Maten blir jevnere oppvarmet i slike former enn i kantede skåler.

⚠ Fare for å skade seg på hule håndtak og håndtak på lokk.

Ved bruk av servise med hule deler, hvor fuktighet kan trenge inn, er det fare for at det bygger seg opp et kraftig trykk, som kan føre til at den hule delen eksploderer.

Ikke bruk servise med hule håndtak og lokk med håndtak, med mindre disse hule delene har tilstrekkelig lufting.

Metall

Metallbeholdere, aluminiumsfolie, bestikk hører ikke hjemme i mikrobølgeovnen, heller ikke servise med metallbelegg (dekor, f.eks. gullkant, koboltblått). Metallet reflekterer mikrobølgene og forhindrer dermed kokeprosessen.

Ikke bruk kunststoffbeger med aluminiumslokk som ikke er fjernet fullstendig.

- Ferdigretter i aluminiumsformer kan tines og varmes opp i denne ovnen. Viktig: Fjern lokket på formen, og formen må minst stå 2 cm fra ovnsveggene. Oppvarmingen av maten skjer bare ovenfra. Hvis du tar retten ut av aluminiumsformen og legger den i en skål som er egnet for mikrobølgeovn, blir varmefordelingen vanligvis jevnere.

Ved bruk av aluminiumsformer kan det oppstå knitring og gnister, sett dem derfor ikke på risten.

- Stykker av aluminiumsfolie

Folien må være minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet. Den må ikke berøre veggene!

- Metallspyd og -klemmer

Slike metalldeler kan brukes hvis kjøttstykket er mye større enn metalldelen.

Serviseglasurer, farger

Noen serviseglasurer og farger inneholder metall. Slikt servise er derfor ikke egnet.

Glass

Ildfast glass eller glasskeramikk egner seg meget godt.

Krystallglass inneholder vanligvis bly og kan gå i stykker i mikrobølgeovnen. Det er derfor ikke egnet.

Porselen

Porselensservise egner seg godt.

Det må imidlertid ikke ha metalldekor, f.eks. gullkant, heller ikke hule håndtak.

Steingods

Dekorert steingods kan brukes hvis dekoren er under glasuren.

Steingods kan bli varmt.
Bruk grytevotter.

Tre

Vannet i treet fordamper under tilberedningsprosessen. Det tørker ut treverket og det oppstår sprekker.
Beholdere av tre er derfor ikke egnet.

Kunststoff

⚠ Skader pga. varmeømfintlig kunststoff.
Kunststoffservise må være varmebestandig og tåle temperaturer på minst 110 °C. Ellers vil det bli deformert og kunststoffet kan blande seg med maten.
Kunststoffservise kan kun benyttes med funksjonen mikrobølge-solodrift.

Kokeposer av kunststoff kan brukes til oppvarming og koking, hvis du først stikker noen hull i posen. Slik kan dampen slippe ut av posen. Dermed blir det ingen trykkøkning, og posen sprekker ikke.

Det finnes også spesielle dampkokeposer, som det ikke må å stikkes i. Følg anvisningene på forpakningen.

⚠ Brannfare ved bruk av uegnet material.
Metallklips samt kunststoff- og papirklips med innlagt metalltråd kan antenne.
Unngå disse klipsene.

Servise for mikrobølgeovnen

Engangsbeholdere

⚠ Brannfare ved bruk av uegnet servise.
Engangsbeholdere av kunststoff, papir eller andre brennbare materialer kan antenne.
Hold øye med ovnen når du varmer opp eller koker matvarer i engangsservise av kunststoff, papir eller andre brennbare materialer.

Av hensyn til miljøet anbefaler vi helst å unngå engangsbeholdere.

Teste servise

Hvis du er usikker på om glass-, leire- eller porselensservise er egnet for mikrobølgeovn, kan du teste det slik:

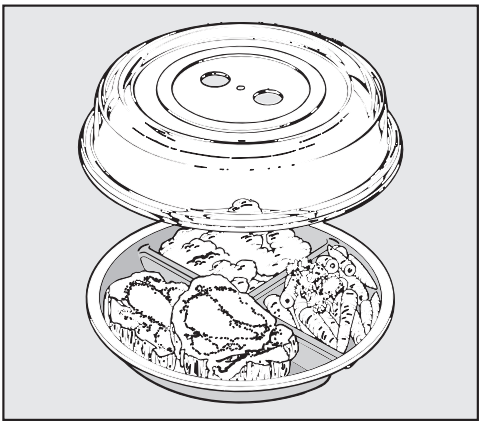
- Still det tomme serviset midt i ovnsrommet.
- Lukk døren.
- Trykk på tasten ⏻.
- Velg effekttrinnet 900 Watt.
- Legg inn 30 sekunder med piltastene ∧ og ∨ og bekreft med *OK*.
- Trykk på tasten Start, for å starte testen.

Dersom du hører gnistrelyder etterfulgt av gnister under testen, må du slå av ovnen umiddelbart (trykk på tasten ⏻ og bekreft med *OK*). Servise som utløser en slik reaksjon egner seg ikke for mikrobølgeovn. Hvis du er i tvil, spør produsenten eller leverandøren, om serviset tåler mikrobølgeovn.

Med denne testen kan du ikke kontrollere om hulrommene i håndtak er tilstrekkelig utluftet.

Et lokk

- forhindrer for stort damputslipp, spesielt ved lengre oppvarming.
- fremskynder oppvarmingen av maten.
- forhindrer uttørking av maten.
- forhindrer at ovnsrommet blir skittent.



■ Dekk derfor alltid til maten under mikrobølge-solodrift med et lokk, som er egnet for mikrobølgeovn.

Egnede lokk er tilgjengelig i butikk.

⚠ Skader pga. varmeømfintlig kunststoff.

Materialet i lokket tåler normalt en temperatur på inntil 110 °C (se produsentens angivelser). Ved høyere temperaturer kan kunststoffet bli deformert og blande seg med maten.

Lokket skal kun benyttes i mikrobølgeovnen, og kun til ren mikrobølge-solodrift uten gourmetplate.

⚠ Skader pga. tildekkede åpninger.

Ved små beholdere kan lokket tette igjen beholderen, slik at vanndampen ikke kommer ut av åpningene på siden av lokket. Lokket blir for varmt og kan smelte.

Pass på at lokket ikke tetter igjen beholderen.

Ikke bruk lokk når

- du varmer panert mat.
- retten skal ha sprø skorpe, f.eks. toast.
- du bruker gourmetplaten.

⚠ Eksplosjonsfare pga. trykk som bygges opp.

I lukkede beholdere eller flasker oppstår et trykk ved oppvarming, som kan føre til eksplosjon.

Mat og væske skal aldri varmes opp i lukkede beholdere, som f.eks. babymat. Åpne beholderen først. Ta av lokket og smukken på tåteflasken før den varmes.

Mikrobølgeovnen må bare brukes når den er bygd inn.

Når mikrobølgeovnen er koblet til elnettet, er den umiddelbart klar for bruk.

Velkomstbilde

Miele logoen vises. Deretter blir du bedt om å foreta noen innstillinger, som er nødvendige for første igangsetting av mikrobølgeovnen.

- Følg henvisningene i displayet.

Innstilling av språk

- Velg ønsket språk med piltastene.
- Bekreft med *OK*.

Hvis du ved en feil har valgt et språk du ikke forstår, følg henvisningene i kapittel «Innstillinger», avsnitt «Språk ⚑».

Innstilling av land

- Velg ønsket land med piltastene.
- Bekreft med *OK*.

Innstilling av klokkeslett

- Still inn klokkeslettet med piltastene.
- Bekreft med *OK*.

Displaymeldingen Vis klokkeslett: Av er markert med en ✓.

- Bekreft med *OK*.

Informasjonen Strømforbruk vises i displayet, fordi det spares strøm når klokkeslettet er koblet ut.

- Trykk *OK*.

I displayet vises Igangsetting ferdig.

- Bekreft med *OK*.

I displayet vises Velg funksjon.

Fra fabrikken er klokkeslettet stilt inn slik at det går i bakgrunnen. Displayet er mørkt, for å spare strøm.
Denne innstillingen kan endres, dersom du ønsker å se klokkeslettet hele tiden (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Endre innstillinger»).

Når klokkeslettet er synlig, reagerer alle sensortastene umiddelbart ved berøring.

Når klokkeslettet ikke er synlig er ovnen slått av. Den må slås på igjen med på/av-tasten ⏻, før den er klar for drift igjen.

Tips: Klokkeslettet kan også vises i 12-timers format (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Klokkeslett»).

Korrigering av klokkeslett

- Slå på mikrobølgeovnen med på/av-tasten ⏻.

I displayet vises Velg funksjon.

- Berør sensortasten ▣.
- Velg underpunktet Innstillinger ⚑ med piltastene og bekreft valget med *OK*.
- Velg så underpunktet Klokkeslett med piltastene og bekreft valget med *OK*.
- Velg stille inn med piltastene og bekreft med *OK*.

Det aktuelle klokkeslettet er markert med hvitt i displayet.

- Endre klokkeslettet med piltastene og bekreft med *OK*.
- Trykk flere ganger på sensortasten ⮌, for å havne på første nivå igjen.

I displayet vises Velg funksjon.

Oversikt over innstillingene

Menypunkt	Mulige innstillinger
Språk ⚑	...deutsch*, english... Land
Klokkeslett	Visning (Vis klokkeslett: Av*, Vis klokkeslett: På, Nattutkobling) Tidsformat (24 t*, 12 t) stille inn
Lydstyrke	Signaltoner ■■■■□□□ Tastetone ■■■■□□□
Lysstyrke display	■■■■□□□
Enheter	Vekt (g*, lb, lb/oz)
Varmholding	På*, Av
Hurtig-mikro	Effekt (...900 W*, 750 W, ...) Tilberedn.tid (01:00*, kan stilles)
Popcorn	Tilberedn.tid 03:20*, kan stilles inn mellom 2:30 og 3:50 min
Matvarer i ovns-rommet?	På*, Av
Sikkerhet	Tastelås (Av*, På) Elektr. barnesikring 🔒 (Av*, På)
Software versjon	
Forhandler	Messeinnstilling (Av*, På)
Fabrikkinnstillinger	Ikke nullstilt, Nullstille

* Fabrikkinnstilling

Endre innstillinger

For noen av mikrobølgeovnens innstillinger kan du velge et alternativ.
De innstillingene som kan endres er oppført i tabellen på neste side.
Fabrikkinnstillingene er merket med en stjerne*.
Gå frem slik for å endre en innstilling:

- Trykk på tasten ▣.
- Velg deretter Innstillinger ⚑ med piltastene.
- Bekreft valget med *OK*.
- Nå kan du velge mellom de opsjonene som er oppført i tabellen med piltastene.
  Bekreft ønsket punkt med *OK*.
- Avhengig av menypunkt, kan du nå legge inn verdier eller velge en av underpunktene med piltastene.
- Hvis du ikke vil endre en innstilling og vil skifte til en annen innstilling, berør tasten ⮌.
- Hvis du ikke vil endre noen flere innstillinger, berør tasten ▣.

De endrede innstillingene beholdes etter et strømbrudd.

Språk ⚑

Landet kan velges, dersom det finnes forskjellige land med flere språkvarianter til valgt språk.

Etter valg og bekreftelse vises det valgte språket umiddelbart i displayet.

Tips: Hvis du ved et uhell har valgt et språk du ikke forstår, velg ▣. Orienter deg etter symbolet ⚑, for å havne i undermenyen Språk ⚑ igjen.

Klokkeslett

Visning

Velg type klokkeslettvisning for avslått mikrobølgeovn:

- På
  Klokkeslettet vises alltid i displayet. Alle sensortastene reagerer umiddelbart ved berøring.
- Av
  Displayet er mørkt, for å spare strøm. Du må slå på mikrobølgeovnen før den kan betjenes.
- Nattutkobling
  Klokkeslettet vises kun fra kl. 5 til kl. 23, for å spare strøm. Resten av tiden er displayet mørkt. Du må slå på mikrobølgeovnen før den kan betjenes.

Tidsformat

Du kan vise klokkeslettet i 24- eller 12-timers format.

stille inn

Du stiller inn timene og minuttene.

Etter et strømbrudd vises aktuelt klokkeslett igjen. Klokkeslettet lagres for ca. 150 timer.

Lydstyrke

Lydstyrken på tonene vises gjennom en strek med segmenter.

- ■■■■■■■
  maksimal lydstyrke
- ⊏⁼⁼⁼⁼⁼⁼⊐
  Tonen er utkoblet.

Signaltoner

Når signaltonene er koblet inn, høres et signal når den innstilte tiden er utløpt.

Tastetone

Når tastetonen er koblet inn, høres et signal ved valg av en sensortast.

Lysstyrke display

Lysstyrken i displayet vises gjennom en strek med segmenter.

- ■■■■■■■
  maksimal lysstyrke
- ■⊏⊏⊏⊏⊏⊐
  minimal lysstyrke

Enheter

Vekt

Du kan stille inn vekten på maten i automatikkprogrammene i gram (g), i pund (lb) eller i pund/unse (lb/oz).

Varmholding

Når et program med minst 450 watt er slutt, kobles funksjonen Varmholding inn hvis døren forblir lukket og ingen taster blir trykket på.
Etter ca. 2 minutter holdes maten dermed varm ved 80 Watt i maksimalt 15 minutter.

- På
  Funksjonen Varmholding er koblet inn.
- Av
  Funksjonen Varmholding er slått av.

Hurtig-mikro

Det holder å trykke på tasten ◈, for å bruke ovnen på maks effekt i 1 minutt. Effekt og tid kan endres. Slik kan en tilberedningsprosess som brukes ofte, lagres på denne programplassen.

- Effekt
  Alle tilgjengelige effekttrinn kan velges.
- Tilberedn.tid
  På det høyeste effekttrinnet kan det maksimalt programmeres en programtid på 5 minutter, på de andre 10 minutter.

Popcorn

Dette programmet er egnet for tilberedning av mikrobølgepopcorn.

Fabrikkinnstillingen på 3:20 minutter kan endres.
Den kan stilles inn mellom 2:30 og 3:50 minutter.

Matvarer i ovnsrommet?

Hvis du ikke har lagt inn mat, kan mikrobølgeovnen bli ødelagt.

Dersom en tilberedningsprosess startes uten at døren er åpnet på forhånd, vises spørsmålet Matvarer i ovnsrommet? i displayet.

Fordi det er lenge siden døren er blitt åpnet (ca. 20 minutter), er det muligens ikke mat i mikrobølgeovnen.

Prosessen starter først etter bekreftelse med *OK* eller etter at døren har blitt åpnet.

Sikkerhet

Elektr. barnesikring

Den elektroniske barnesikringen forhindrer uønsket betjening av ovnen.

Når den elektroniske barnesikringen er aktivert, kan du fortsatt stille inn en tid på varseluret.

Den elektroniske barnesikringen forblir også innkoblet etter et strømbrudd.

- På
  Den elektroniske barnesikringen er aktivert. Før du kan bruke mikrobølgeovnen, slå den på og berør *OK* i minst 6 sekunder.
- Av
  Den elektroniske barnesikringen er deaktivert. Du kan bruke mikrobølgeovnen som vanlig.

Tastelås

Tastelåsen forhindrer at en tilberedningsprosess blir koblet ut eller endret utilsiktet. Når tastelåsen er aktivert, blir alle sensortastene og feltene i displayet sperret i noen sekunder etter at en tilberedningsprosess er startet.

- På
  Tastelåsen er aktivert. Før du kan bruke en funksjon, hold *OK* inne i minst 6 sekunder. Tastelåsen blir da deaktivert for en kort stund.
- Av
  Tastelåsen er deaktivert. Alle sensortastene reagerer umiddelbart ved berøring.

Software versjon

Software-versjonen er ment for Mieles serviceavdeling. Denne informasjonen er ikke nødvendig for privat bruk.

Forhandler

Denne funksjonen gjør det mulig for faghandelen å presentere mikrobølgeovnen uten varme. Denne innstillingen er ikke nødvendig for privat bruk.

Messeinnstilling

Når du slår på mikrobølgeovnen ved aktivert messeinnstilling, vises henvisningen Messeinnstilling i displayet. Ovnen blir ikke varm.

- På
  Messeinnstillingen blir aktivert, når du holder *OK* inne i minst 4 sekunder.
- Av
  Messeinnstillingen blir deaktivert, når du holder *OK* inne i minst 4 sekunder. Mikrobølgeovnen fungerer som vanlig igjen.

Fabrikkinnstillinger

Du kan nullstille alle endringer du har gjort på mikrobølgeovnen med en innstilling.

- Ikke nullstilt
  Alle endringer som foretas beholdes.
- Nullstille
  Alle innstillingene blir nullstilt til fabrikkinnstilling.

Åpne døren

Når mikrobølgeovnen er i drift, blir driften avbrutt når døren åpnes.

⚠ Fare for å skade seg på en åpen dør.
Døren tåler en belastning på maksimalt 8 kg. Barn kan skade seg på døren når den er åpen.
Pass på at barna ikke står eller setter seg på den åpne døren eller henger i den.

Plassering av serviset i ovnsrommet

Det er gunstigst hvis serviset befinner seg midt i ovnsrommet.

Dreietallerken

Bruk bare mikrobølgeovnen når dreietallerkenen er satt inn.

Dreietallerkenens funksjon starter automatisk ved hvert program.

Ikke tin, varm opp eller kok matvarer direkte på dreietallerkenen. Pass på at serviset ikke er større enn dreietallerkenen.

Rør helst om innimellom ev. snu formen, slik at maten blir oppvarmet så jevnt som mulig.

Lukk døren

Hvis døren blir åpnet når et program er i gang, berør Start for å fortsette.

Start av programmet

Mikrobølgeeffekt velges ved å trykke på den aktuelle sensortasten.

■ Berør sensortasten for ønsket effekttrinn.

Sensortasten på betjeningspanelet lyser oransje.

■ Still inn ønsket tilberedningstid med piltastene og bekreft med *OK*.

■ Trykk på tasten Start.

Tilberedningsprosessen starter.

Du kan velge mellom 7 effekttrinn.
Jo høyere trinn, jo mer mikrobølger havner i matvarene.

Bruk lav mikrobølgeeffekt for å varme opp mat som ikke kan bli rørt i eller snudd under oppvarming eller koking, eller som har en meget ulik sammensetning.

Kun slik kan varmen fordeles jevnt. En tilsvarende lenger tid vil føre til ønsket tilberedningsresultat.

Nødvendig tid avhenger av:

- Utgangstemperaturen til maten. Mat fra kjøleskapet trenger lenger tid for å varmes opp, kokes osv. enn mat med romtemperatur.
- Type og kvalitet på maten. Ferske grønnsaker inneholder mer vann enn lagrede grønnsaker og trenger derfor kortere koketid.
- Hvor ofte du rører i eller vender maten.
  Ved hyppig røring eller vending oppstår en jevn varmefordeling og maten trenger derfor kortere koketid.
- Mengde matvarer.
  Følgende gjelder: Dobbelt mengde - nesten dobbelt tid
  For en mindre matvaremengde forkortes tiden tilsvarende.
- Servisets form og materiale.

Matvarer i ovnsrommet?

Hvis du ikke har lagt inn mat, kan mikrobølgeovnen bli ødelagt.

Dersom du berører start-tasten uten at døren har blitt åpnet først, vises Matvarer i ovnsrommet? i displayet. Fordi det er lenge siden døren er blitt åpnet, er det muligens ikke mat i mikrobølgeovnen. Start blokkeres til døren blir åpnet.

Avbryte program / fortsette program

Et **program** kan til enhver tid . . .
. . . avbrytes:

- Åpne døren.

Tiden stanser.
I displayet vises meldingen Lukk døren.

. . . fortsette:

- Lukk døren og berør tasten Start.

Programmet fortsetter.

Endre innstillinger

Hvis du etter programstart finner ut, at . . .

. . . . . **mikrobølgeeffekten** er for lav eller høy:

- Velg ny mikrobølgeeffekt.

. . . den innstilte **tiden** er for kort eller lang:

- Forandre tiden med piltastene og fortsett prosessen (berør tasten Start).

Slette et program

- Berør tasten ⮌ to ganger eller alternativt valgt effekttrinn.

I displayet vises Avbryte prosess.

- Bekreft med *OK*.

Etter avsluttet program

Etter at programmet er ferdig høres et akustisk signal. Ovnsrombelysning slukker.

Signalet blir gjentatt noen ganger. I displayet vises Ferdig.

- Trykk på tasten for valgt effekttrinn for å bekrefte.

Varmholding

Når et program med minst 450 watt er slutt, kobles funksjonen Varmholding inn automatisk, hvis døren forblir lukket og ingen taster blir trykket på.
Etter ca. 2 minutter holdes maten dermed varm ved 80 Watt i maksimalt 15 minutter.

Varmholding vises i displayet.

Hvis du åpner døren eller du berører en tast, avbrytes prosessen.

Funksjonen Varmholding kan ikke velges separat.

Du kan koble ut denne funksjonen (se kapittel «Innstillinger»).

Programmering av tilberedningstider

Tilberedningsresultatet kan påvirkes negativt, dersom det går for lang tid fra maten er satt inn og frem til starttidspunktet. Ferske matvarer kan forandre farge og til og med forderves.
Velg en kortest mulig tid frem til start av tilberedningsprosessen.

Når du legger inn Ferdig kl. eller Start kl. kan du koble tilberedningsprosessen ut eller inn automatisk.

- Ferdig kl.
  Du velger tidspunktet, som en tilberedningsprosess skal være ferdig til. Mikrobølgeovnen kobler seg da ut automatisk til dette tidspunktet.
- Start kl.
  Du velger et tidspunkt, når en tilberedningsprosess skal starte. Mikrobølgeovnen kobler seg da inn automatisk til dette tidspunktet.

- Sett inn maten.
- Velg ønsket driftsfunksjon.
- Still inn tilberedningstid og bekreft med *OK*.
- Trykk på tasten ◴.
- Velg Ferdig kl. eller Start kl. med piltastene og bekreft med *OK*.
- Legg inn et tidspunkt med piltastene, som tilberedningsprosessen skal slutte eller starte, og bekreft med *OK*.

Start kl. og starttiden vises i displayet.

Valg av Hurtigmikro

Det holder å trykke på tasten ◈, for å bruke ovnen på maks effekt i 1 minutt.
- Trykk på tasten ◈.

Uten flere tastetrykk løper tilberedningstiden i 1 minutt på maks effekt.

Endring av tid og effekt

Du kan endre den lagrede tiden og effekten, og dermed lagre et hovedprogram.

- Velg ▣.
- Velg Innstillinger ⚑ og bekreft med *OK*.
- Velg Hurtig-mikro og bekreft med *OK*.
- Velg Effekt.

I displayet vises Effekt og bak denne, den lagrede effekten.

- Hvis du vil endre effekten, bekreft med *OK*.

Den lagrede effekten er markert med ✓.

- Endre effekten med piltastene og bekreft med *OK*.
- Velg deretter Tilberedn.tid med piltastene og så *OK*.
- Still inn ønsket tilberedningstid med piltastene og bekreft med *OK*.

I displayet vises Tilberedn.tid og bak denne, den valgte tiden.

- Trykk ⮌ flere ganger, for å komme tilbake til hovednivået.

Det endrede effekttrinnet samt endret tid er nå lagret og hentes, når du trykker på tasten ◈.

De tidene du har programmert er lagret ved strømbrudd og må ikke stilles inn på nytt.

Elektronisk barnesikring

Den elektroniske barnesikringen forhindrer uønsket betjening av ovnen.

Innkobling av den elektroniske barnesikringen

- Velg ▣.
- Velg Innstillinger ⚑ og bekreft med *OK*.
- Velg Sikkerhet og bekreft med *OK*.
- Velg Elektr. barnesikring 🔒 og deretter *OK*.
- Velg På og deretter *OK*.
- Slå av ovnen for å aktivere den elektroniske barnesikringen.

Funksjonene er nå sperret og kan kun brukes hvis den elektroniske barnesikringen oppheves.
Kun varseluret kan brukes når den elektroniske barnesikringen er aktivert (se kapittel «Varselur»).

Den elektroniske barnesikringen forblir også innkoblet etter et strømbrudd.

Avbryte elektronisk barnesikring

Du kan oppheve den elektroniske barnesikringen midlertidig.

- Slå på mikrobølgeovnen med på/av-tasten ⏻.

I displayet vises Elektr. barnesikring 🔒.

- Bekreft med *OK*.

I displayet vises Trykk «OK» i 6 sek.

- Følg oppfordringen i displayet.

Tiden vises i displayet mens den teller ned baklengs.
Deretter er den elektroniske barnesikringen avbrutt.

- Legg inn ønsket tilberedningsprosess.

Alle tastene og prosessene kan velges fritt, frem til ovnen slås av.
Først når ovnen er slått av, er den elektroniske barnesikringen aktiv igjen.

Oppheving av den elektroniske barnesikringen

- Slå på mikrobølgeovnen med på/av-tasten ⏻.

I displayet vises Elektr. barnesikring 🔒.

- Bekreft med *OK*.

I displayet vises Trykk «OK» i 6 sek.

- Følg oppfordringen i displayet.

Tiden vises i displayet mens den teller ned baklengs.
Deretter er den elektroniske barnesikringen avbrutt.

- Velg ▣.
- Velg Innstillinger ⚑ og bekreft med *OK*.
- Velg Sikkerhet og bekreft med *OK*.
- Velg Elektr. barnesikring 🔒 og deretter *OK*.
- Velg Av og deretter *OK*.
- Slå av ovnen.

Den elektroniske barnesikringen er nå deaktivert. Funksjonene er igjen tilgjengelige.

Bruk av varselur

Du kan stille inn en varselurtid for å overvåke eksterne prosesser, som f.eks. til å koke egg. Den innstilte tiden teller ned sekundvis.

Du kan også bruke varseluret, dersom du samtidig har lagt inn tider for automatisk inn- eller utkobling av en tilberedningsprosess (f.eks. som påminnelse om å krydre maten eller helle over væske, etter en del av tiden).

- Berør tasten ◴.

I displayet vises Varselur.

- Still inn ønsket varselurtid med piltastene og bekreft med *OK*.

🔔 lyser i displayet og tiden teller ned baklengs.
Etter at tiden er utløpt, høres et signal. 🔔 blinker og tiden teller oppover. Dermed kan du se hvor lang tid som har gått siden varselurtiden var ferdig.

- Berør tasten ◴, for å stoppe prosessen.

Endring av varselurtid

- Trykk på tasten ◴.

I displayet vises Endre. Den pågående varselurtiden er stoppet.

- Bekreft med *OK*.
- Korriger tiden med piltastene og bekreft med *OK*.

Varselurtiden forsetter.

Slette varselurtiden

- Trykk på tasten ◴.

I displayet vises Endre. Den pågående varselurtiden er stoppet.

- Velg Slette med piltastene og bekreft med *OK*.

Varselurtiden er slettet.

Bruk av varselur pluss mikrobølgeprogram

Du kan stille inn varseluret i tillegg til et program. Tiden for varseluret går da i bakgrunnen.

- Berør tasten ◴ under tilberedningsprosessen.
- Velg Varselur med piltastene og bekreft med *OK*.
- Still inn ønsket varselurtid med piltastene og bekreft med *OK*.
- Berør tasten ◴.

I displayet vises den løpende tilberedningstiden og det løpende varseluret ved siden av hverandre.

Du kan bruke grillen med 4 forskjellige innstillinger; solo-drift og 3 kombinasjoner med mikrobølger, hvor grillen kombineres med en bestemt mikrobølgeeffekt.

Dersom samlet grilltid er < 15 min, må du forvarme grillen i ca. 5 minutter.

For at kjøtt-/fiskeskiver skal bli jevnt grillet på begge sider, snu skivene etter halve grilltiden. Flate skiver og stykker behøver du bare snu én gang, større, runde stykker flere ganger.

Grilltidene er bare veiledende, da tidene for grilling avhenger av grillmatens type og tykkelse og av ønsket beskaffenhet.

Hvis du griller direkte på risten, er det fornuftig å skyve en form som er egnet for mikrobølgeovn inn under risten, for å fange opp fettet som drypper ned.

⚠ Skader pga. overoppheting.
Den medfølgende Gourmet-platen er ikke egnet for å samle opp fettet. Den tomme platen blir overopphetet. Belegget blir skadet.
Bruk heller en varmebestandig form som er egnet for mikrobølge.

- Legg maten i egnet servise.
- Sett risten med en form som er egnet for mikrobølgeovn eller serviset med maten på dreietallerkenen.

⚠ Fare for forbrenning på varmt servise.
Risten og serviset blir svært varmt under bruk.
Bruk grytevotter.

Serviset og risten er lettere å rengjøre hvis de bløtlegges i oppvaskvann straks etter grillingen.

Ovnsromtaket i området rundt grillen farges med tiden blålig. Dette er ikke til å unngå, og påvirker ikke mikrobølgeovnens funksjon.

Grilling uten mikrobølger

Denne funksjonen er ideell for grilling av flat grillmat, f.eks. biffer og pølser.

- Trykk på tasten [▾▾▾].

Tasten [▾▾▾] på betjeningspanelet lyser oransje.

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

- Still inn ønsket tilberedningstid med piltastene og bekreft med *OK*.
- Trykk på tasten Start.

Tilberedningsprosessen starter.
Etter at programmet er ferdig høres et akustisk signal.

Endre grilltid

Grilltiden kan endres under drift.

- Trykk på en piltast.

Programmet avbrytes.

- Endre tiden med piltastene.
- Forsett programmet ved å trykke på tasten Start.

Valg av starttid eller sluttid

Grilltiden kan utløpe til et forhåndsvalgt tidspunkt og ender etter fastsatt tid.

- Trykk på tasten [▾▾▾].

Tasten [▾▾▾] på betjeningspanelet lyser oransje.

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

- Still inn ønsket tilberedningstid med piltastene og bekreft med *OK*.
- Trykk deretter på tasten ◴.

I displayet står Tilberedn.tid og innstilt tid for grillprosessen.

- Velg mellom opsjonene Start kl. og Ferdig kl. med piltastene.

Med Start kl. velger du tidspunktet en grillprosess skal starte.
Med Ferdig kl. velger du tidspunktet en grillprosess skal slutte.

Alternativt kan du her også velge Varselur, dersom du i tillegg til grillprosessen vil starte en varselurtid for en separat prosess.

- Bekreft valget med *OK*.

I displayet vises Start kl. eller Ferdig kl., avhengig av hva du har valgt.
Dessuten er klokkeslettet markert.

- Velg ønsket starttid eller sluttid med piltastene, og trykk deretter på *OK* for å bekrefte.

I displayet står Start kl. og tasten [▾▾▾] lyser.

Grillprosessen starter til forhåndsvalgt tidspunkt.

Etter at programmet er ferdig høres et akustisk signal.

Kombinere grill med mikrobølge

Denne funksjonen egner seg godt for gratinering og bruning. Mikrobølgene koker, grillen bruner.

Grillen kan kombineres med 3 forskjellige mikrobølgeeffekter; 150, 300 og 450 Watt.
Under drift er det ikke mulig å skifte mellom disse 3 kombinasjonene, uten å avbryte prosessen.

Kombinasjonen [450] og [300] befinner seg direkte på betjeningspanelet, kombinasjonen [150] befinner seg under [▣].

- Velg ønsket kombinasjon ved å trykke på tasten [450], [300] eller [▣], hvis du vil velge [150].

Den aktuelle tasten på betjeningspanelet lyser oransje.

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

- Still inn ønsket tilberedningstid med piltastene og bekreft med *OK*.
- Trykk på tasten Start.

Tilberedningsprosessen starter.
Etter at programmet er ferdig høres et akustisk signal.

Endring av tiden

Tiden kan endres under drift.

- Trykk på en piltast.

Programmet avbrytes.

- Endre tiden med piltastene.
- Forsett programmet ved å trykke på tasten Start.

Valg av starttid eller sluttid

Tilberedningstiden kan utløpe til et forhåndsvalgt tidspunkt og ender etter fastsatt tid.

- Velg ønsket kombinasjonsdriftsfunksjon.

Den aktuelle tasten på betjeningspanelet lyser oransje.

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

- Still inn ønsket tilberedningstid med piltastene og bekreft med *OK*.
- Trykk deretter på tasten ◴.

I displayet står Tilberedn.tid og innstilt tid for grillprosessen.

- Velg mellom opsjonene Start kl. og Ferdig kl. med piltastene.

Med Start kl. velger du tidspunktet en prosess skal starte.
Med Ferdig kl. velger du tidspunktet en prosess skal slutte.

Alternativt kan du her også velge Varselur, dersom du i tillegg til tilberedningsprosessen vil starte en varselurtid for en separat prosess.

- Bekreft valget med *OK*.

I displayet vises Start kl. eller Ferdig kl., avhengig av hva du har valgt.
Dessuten er klokkeslettet markert.

- Velg ønsket starttid eller sluttid med piltastene, og trykk deretter på *OK* for å bekrefte.

I displayet vises Start kl. og tasten for den valgte driftsfunksjonen lyser.

Tilberedningsprosessen starter til forhåndsvalgt tidspunkt.

Etter at programmet er ferdig høres et akustisk signal.

Henvisninger for bruk

⚠ Fare for forbrenning på varmt servise.
Gourmetplaten blir svært varm.
Bruk alltid grytevotter når du tar i den varme platen. Bruk et temperaturbestandig underlag når du setter fra deg platen.

Før første gangs bruk

Før første gangs bruk må du fylle platen med 4 dl vann og 3 til 4 ss eddik eller sitronsaft og varm opp i 5 minutter på 450 watt + Grill 450.

Belegget i gourmetplaten sørger for at maten er lett å løsne og at platen er enkel å rengjøre.

Teflon-lignende belegg er ømfintlig for riper og snitt.
Metalliske eller spisse gjenstander skader belegget.
Skjær derfor ikke opp maten direkte på platen.
Bruk servise av tre eller kunststoff når du skal røre i maten.

Rask steking/bruning

⚠ Brannfare ved overoppheting.
Olje og fett kan selvantenne ved overoppheting.
Ikke la gourmetplaten være uten tilsyn når du tilbereder mat med olje og fett.

- Olje og fett kan selvantennes ved overoppheting. Belegget gjør at maten ikke setter seg fast, og du kan tilberede mat med få kalorier.
- Klargjør maten, slik at den kan legges på den varme platen umiddelbart etter at platen er varmet opp.
- Sett gourmetplaten direkte på dreietallerkenen.

Gnister kan skade platen og ovnsrommet.
Ikke sett platen på risten og pass på at det er en avstand på ca. 2 cm til veggen i ovnsrommet, slik at det ikke dannes gnister.

- Varm opp platen ved 450 watt + Grill 450 i maks. 5 minutter.

⚠ Skader pga. overoppheting.
Den tomme platen må ikke overopphetes. Da blir belegget skadet.
Sett derfor ikke platen under risten for å samle opp fett under grilling.

Hvis du bruker olje til stekingen, kan du enten varme opp oljen sammen med platen eller helle den på platen etter oppvarmingen.
Smør skal alltid tilsettes etter at platen er varmet opp, da smør er mer temperaturømfintlig enn olje og ellers vil bli for brunt.
Kjøtt, fugl, fisk og grønnsaker skal alltid tørkes godt av før det legges på gourmetplaten.

Egg kan eksplodere.
Ikke bruk gourmetplaten til koking eller til oppvarming av egg som allerede er kokt.

Gourmetplate

Eksempler på anvendelse

Forvarm gourmetplaten på dreietallerkenen ved 450 watt + Grill [450] i maks. 5 minutter.

- Fiskepinner (frosne), 150 g + 2 ss olje [450], 3 – 4 min på hver side.
- Hamburgere, 2 stk. + 2 ss olje [450], 3 – 4 min på hver side.
- Kroketter (frosne), 10 – 12 stk. + 2 ss olje [450], 6 – 8 min på hver side, snu av og til
- Biff, ca. 200 g [150], ca. 5 min på hver side (avhengig av tilberedningsgrad)
- Pizza (frossen), 300 g, [450], 7 – 9 min.
- Pizza, fersk, uten forvarming [450], ca. 15 min (avhengig av fyll)

Oppskrifter

De angitte tilberedningstidene er totaltider, som er nødvendige for tilberedning og koking. Hviletider eller tider til marinering av maten blir ev. angitt i tillegg.

Croque Monsieur (3 porsjoner)

Tilberedningstid: 10 – 15 minutter

Ingredienser
6 skiver toastbrød
30 g mykt smør
75 g emmentaler, revet
3 skiver kokt skinke

Fremgangsmåte

Smør på smør på toastbrødskivene. Fordel osten på de tre toastskivene, og legg en skinkeskive på hver. Legg de tre toastskivene med den smurte siden ned på skinken. Legg deretter toastskivene på gourmetplaten som er oppvarmet ved 450 watt + Grill i ca. 5 minutter. Brune den på dreieplaten ved 450 watt + Grill på hver side i rundt 3 minutter. Annet fyll kan være tunfisk og flortynne løkringer eller ananasskiver, ost og kokt skinke.

Grønnsakspanne (3 porsjoner)

Tilberedningstid: 25 – 35 minutter

Ingredienser
2 løk
2 ss olje
100 g østerssopp eller champignon, renset
150 g små gulrøtter (frosne) eller gulrotskiver
100 g brokkolibuketter
1 rød paprika eller 100 g paprikastrimler (frosne)
1 tomat
Salt, pepper
30 g revet parmesan

Fremgangsmåte

Skjær løken i tynne ringer, del paprikaen i fire, rens den og skjær i strimler. Skjær tomaten i terninger. Sett gourmetplaten på dreietallerkenen og varm opp ved 450 watt + Grill i ca. 5 minutter. Legg på olje og løkringer. Sett platen på dreietallerkenen igjen og brune ved 450 watt + Grill i 2 minutter. Legg på sopp, gulrøtter, brokkoli, paprikastrimler, tomatterninger og krydder, bland. Tilbered ved 450 watt + Grill i ca. 6 minutter. Snu og server med revet parmesan.

Svinefilet «Lukullus» (2 porsjoner)

Tilberedningstid: 15 – 20 minutter

Ingredienser
1 svinefilet (ca. 400 g)
4 strimler bacon
Salt, pepper
10 g smør
200 g champignonskiver
2 dl fløte
2 ss brennevin

Fremgangsmåte

Skjær svinefileten i fire skiver. Krydre hver skive med salt og pepper, surr en strimmel bacon fast rundt og fest ev. med en tannpirker. Sett gourmetplaten på dreietallerkenen og varm opp ved 450 watt + Grill i ca. 5 minutter. Legg på smør og deretter filetskivene. Tilbered den på dreieplaten ved 450 watt + Grill i rundt 3 minutter på hver side. Ta ut kjøttet og sett det tildekket på et varmt sted. Tilsett sopp, fløte og brennevin i stekesjyen, småkok ved maksimal effekt i ca 4 min. Server til kjøttet.

Svinefilet «pikant»

Tilberedningstid: 10 – 12 minutter

Fremgangsmåte
Skjær en svinefileten i fire skiver. Tilbered på den varme gourmetplaten ved 450 watt + Grill på hver side i ca. 4 minutter. Tilsett 0,5 dl hvitvin, 1,25 dl fløte, 2 ss hvit saus og 150 g roquefort, rør inn og tilbered videre i 3 minutter.

Pikante kyllingterninger (3 porsjoner)

Tilberedningstid: 25 - 35 minutter

Ingredienser
600 g kylling- eller kalkunbryst
2 ss olje
2 ss hvitvin
2 ss eplesaft
1 ss sitronsaft
Salt, sort pepper
1 ts karripulver
1 knivsodd malt rosmarin
1 knivsodd malt ingefær
1 knivsodd cayennepepper
$^1/_2$ ts tabasco
20 g smør

Fremgangsmåte

Skjær fileten i ca. 2 x 2 cm terninger. Bland sammen de øvrige ingrediensene, bortsett fra smøret, og hell det over terningene. Bland og la det trekke i ca. 30 minutter. Sett gourmetplaten på dreietallerkenen. Varm opp ved 450 watt + Grill i ca. 5 minutter. Tilsett smøret og deretter kjøtterningene, som har fått renne litt av. Sett platen på dreietallerkenen og tilbered ved 450 watt + Grill i ca. 4 minutter, vend og tilbered videre ved samme innstilling i ytterligere ca. 4 minutter. Fjern eventuelt litt av væsken, hvis det skulle danne seg så mye væske at kjøttet bare blir litt brunet.

Laksefilet «naturell» (2 porsjoner)

Tilberedningstid: 5 – 10 minutter

Ingredienser
2 stykker laksefilet (á 150 g)
1 ss sitronsaft
salt, hvit pepper

Fremgangsmåte

Drypp litt sitronsaft på laksefiletskivene og la de hvile i ca. 10 minutter. Sett gourmetplaten på dreietallerkenen og varm opp ved 450 watt + Grill i ca. 5 minutter. Tørk laksefileten med tørkepapir, krydre og legg den på gourmetplaten, trykk den litt ned. Tilbered den på dreietallerkenen ved 450 watt + Grill i rundt $1^1/_2$ - 2 minutter på hver side. Server laksen med ris, hollandaise-saus eller smeltet smør og en frisk salat.

Alle automatikkprogrammene er vektavhengige.

Du kan angi vekten på maten i gram (g), pund (lb) eller pund/unse (lb/oz) (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Endre innstillinger»).

- Tilberedning Auto
- Tining
- Oppvarming
- Popcorn

Tilberedningsprogrammene og popcornprogrammet velges med sensortastene Auto eller .
Automatikkprogrammene i kategorien Tining og Oppvarming velges med sensortasten og kan velges med piltastene.

Bruk av automatikkprogrammer

- Velg ønsket automatikkprogram og bekreft med *OK*.
- Oppgi vekten på maten og bekreft med *OK*.
- Velg mellom opsjonene Start straks, Start kl. og Ferdig kl. med piltastene.
- Følg anvisningene i displayet. som f.eks. Snu maten eller Rør i maten.
- Vær oppmerksom på tiden for romtemperatur (utjevningstid), slik at varmen blir jevnt fordelt i maten.

Tilberedning Auto

⚠ Skader pga. varmeømfintlig kunststoff.
Materialet i lokket tåler normalt en temperatur på inntil 110 °C (se produsentens angivelser). Ved høyere temperaturer kan kunststoffet bli deformert og blande seg med maten.
Lokket må kun brukes ved ren mikrobølge-solodrift.
Lokket må aldri brukes når grillen er koblet til, dvs. ved programmene som er merket med *

- Bacon
- Poteter
- Kyllinglår/bryst *
- Kylling i saus
- Fiskefilet
- Fiskefilet i saus
- Pommes frites, frosne *
- Suppe
- Grønnsaker
- Grateng, frossen *
- Pizza tynn *
- Pizza tykk *
- Ferdigretter, frosne
- Grønnsaker, frosne
- Fruktdessert
- Grateng *
- Grillet kylling *
- Fiskegrateng *
- Grillet fisk *
- Grillspyd *
- Kjøtt med saus
- Ris
- Gryterett

* tidvis med innkobling av grill

Tining

For tining av forskjellige matvaregrupper finnes det 13 programmer. Utjevningstiden tar ca. 10 minutter hver.

- Brød
- Kaker
- Kyllinglår
- Tallerkenretter
- Fiskefilet
- Frukt
- Kjøttstykker
- Kjøttdeig
- Fugl
- Suppe
- Biffer, koteletter
- Grønnsaker
- Fisk

Oppvarming

For oppvarming av forskjellige matvaregrupper finnes det 8 automatikkprogrammer. Utjevningstid for disse programmene er ca. 2 minutter.

- Grateng
- Kylling i saus
- Tallerkenretter
- Fiskefilet i saus
- Suppe
- Kjøtt med saus
- Gryterett
- Grønnsaker

Popcorn

Dette automatikkprogrammet er egnet for tilberedning av mikrobølge-popcorn.

Mikrobølge-popcorn kan kjøpes i forskjellige forpakningsstørrelser. Dette programmet er beregnet på en pakke på ca. 100 g. Ved andre størrelser kan tidsangivelsene endres i bestemte intervaller (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Endre innstillinger»).
Tidsangivelsene for det programmet som er i gang kan imidlertid ikke endres.

Programmet egner seg ikke for tilberedning av popcorn-mais eller maiskorn.
Bruk dette programmet kun til mikrobølge-popcorn, som tydelig er merket med dette.

- Legg posen på dreietallerkenen som anvist på pakken.

Dersom posen berører veggene inne i mikrobølgeovnen og blir sittende fast, kan det bli altfor stor varmeansamling.
Sørg for at posen kan blåse seg opp uhindret.

- Berør .

Etter kort tid starter programmet. Det starter med en gang du berører tasten Start.
Ganske snart hører du hvordan maiskornene begynner å poppe.

- Stans programmet før tiden, dersom poppelydene blir sjeldnere. Følg anvisningene på pakken.

⚠ Fare for forbrenning på den varme posen.
Posen er veldig varm.
Ta den derfor forsiktig ut.

Her følger noen forslag til oppskrifter for automatikkprogrammene i kategorien «Tilberedning Auto», som du kan supplere eller variere.

Hvis vekten overskrides i de forskjellige programmene, blir ikke maten kokt tilstrekkelig.
Hold deg til angitt vekt.

Grønnsaker

Fremgangsmåte

Vask og rens grønnsakene og legg dem i en form. Tilsett 3–4 spiseskjeer vann og litt salt eller andre krydder, avhengig av ferskhet og fuktighetsinnhold. Oppgi vekten inkludert vann og tilbered i den tildekkede formen. Etter ca. halvparten av tilberedningstiden høres et signal for å snu eller røre om i maten.

Ved tilberedning av grønnsaker i saus, legger du inn vekt inkl. sausingrediensene. Vær oppmerksom på maksimal vektangivelse.

Gulrøtter i kjørvelsaus (2 porsjoner)

Tilberedningstid: 25-35 minutter

Ingredienser
350 g gulrøtter, renset
5 g smør
0,5 dl grønnsaksbuljong
75 g crème fraîche
1 ss hvitvin
Salt, pepper
1 klype sukker
$^1/_2$ ts sennep
1-2 ss kjørvel, fersk, hakket eller
1 ss kjørvel, tørket og knust
Ca. 1 ss lys sausjevning

Fremgangsmåte

Skjær gulrøtter i staver (ca. 3-4 mm tykke) eller i skiver (3-4 mm). Bland smør, buljong, créme fraîche og alle de andre ingrediensene og legg de i en form sammen med gulrøttene. Tilbered tildekket, rør om når signalet høres.

Innstilling: Auto Grønnsaker
Vekt: 525 g
Nivå: Dreietallerken

Poteter

Med dette programmet kan du tilberede saltede poteter uten skall, nypoteter (poteter med skall) og buljongpoteter.

Fremgangsmåte
Oppgi vekten på potetene og væsken.
Legg skrelte poteter dryppvåte i en form, tilsett litt salt og kok tildekket.
For nypoteter (med skall), tilsett ca. 1 ss vann per potet. Stikk hull i skallet på potetene med en gaffel eller et trespidd og kok dem tildekket.

Gylne poteter (3 porsjoner)

Tilberedningstid: 25-35 minutter

Ingredienser
500 g skrelte poteter
1 finhakket løk
10 g smør
1-2 ss karripulver
2,5 dl grønnsaksbuljong
0,5 dl fløte
125 g erter (frosne)
Salt, pepper

Fremgangsmåte

Skjær potetene i grove terninger (ca. 3 x 3 cm), eller bruk små poteter. Legg alle ingrediensene i en tilstrekkelig stor form og bland. Tilbered tildekket, rør om når signalet høres og fortsett tilberedelsen.

Innstilling: Auto Poteter
Vekt: 800 g
Nivå: Dreietallerken

Ris

Med dette programmet kan du tilberede ris i mikrobølgeovnen.

Fremgangsmåte
Oppgi vekten på den tørre risen.
Hell kokende vann over den tørre risen, i forholdet 1 del ris til 2 deler vann.
Tilbered risen under lokk.

Grønnsakgrateng (4 porsjoner)

Tilberedningstid: ca. 40 minutter

Ingredienser
400 g blomkål eller brokkoli
400 g gulrøtter

Til ostesausen
20 g margarin
20 g mel
3 dl grønnsaksbuljong
2 dl melk
100 g emmentaler, i terninger
50 g gouda, revet
Pepper, salt, muskat,
1 ss hakket persille

Fremgangsmåte

Blomkål eller brokkoli i små buketter, skjær gulrøtter i tynne skiver (3 mm). Legg begge deler i en form (diameter ca. 24 cm) og bland. Varm opp margarinen, tilsett mel og tilsett buljong og melk under stadig omrøring. Tilsett emmentalerost og la det småkoke forsiktig til osten har løst seg opp. Krydre godt med salt, pepper og muskatnøtt og tilsett persillen. Hell sausen over grønnsakene og strø goudaen over. Tilberedes utildekket.

Innstilling: Auto Grateng
Vekt: 1 500 g
Nivå: Dreietallerken

Gratinerte poteter (4 porsjoner)

Tilberedningstid: 45 minutter

Ingredienser
Til gratengen
600 g poteter, melne
75 g Gouda, revet

Til fløteblandingen
250 g fløte
Salt, sort pepper, muskat
Smør

Til gratinering
75 g Gouda, revet

Til formen
1 hvitløkfedd

Tilbehør
Ildfast form, som tåler mikrobølgeovn og høy temperatur, Ø 26 cm

Fremgangsmåte

Gni inn den ildfaste formen med hvitløk.

Visp sammen fløte, salt, pepper og muskat.

Skrell potetene og skjær dem i 3-4 mm tynne skiver. Bland potetene med gouda og fløteblandingen og ha i den ildfaste formen.

Strø Gouda over og stek utildekket.

Innstilling: Auto Grateng
Vekt: 1000 g
Nivå: Dreietallerken

Svinefiletspidd (8 spidd)

Tilberedningstid: 25–35 minutter +
1 time hviletid

Ingredienser
1 svinefilet, ca. 300 g
1 rød paprika
2 løk

Til marinering
8 ss matolje
Pepper, salt, paprikapulver (mildt), chilipulver
8 trespidd

Fremgangsmåte

Skjær svinefileten i 16 biter. Vask og rens paprikaen og skjær den i passe store biter. Skjær hver løk i åtte biter. Stikk kjøtt, paprika og løk vekselvis på spiddene. Bland ingrediensene til marinaden godt og pensle spiddene med denne. La trekke omtrent en time. Legg spiddene på grillristen og skyv inn sammen med en varmebestandig form som tåler mikrobølge. Snu etter ca. halve grilltiden (signal).

Innstilling: Auto Grillspyd
Vekt: hvert spidd ca. 100 g
Nivå: Rist og form på dreietallerken.

Kylling-grillspidd (8 spidd)

Tilberedningstid: 25–35 minutter +
1 time hviletid

Ingredienser
4 kyllingbryst á ca. 120 g
4 skiver ananas (boks)
16 halve aprikoser (boks)

Til marinering
4 ss matolje
4 ss sesamolje
Pepper, salt,
1/2 ts paprikapulver (middels sterkt)
1/2 ts karripulver
Litt chilipulver
Malt ingefær eller malt koriander etter ønske

8 trespidd

Fremgangsmåte

Skjær hvert kyllingbryst i 4 biter. Ananasskivene skjæres også i fire. La de halve aprikosene renne av seg. Bland alle ingrediensene til marinaden godt.

Stikk kylling, ananas og aprikoser vekselvis på spiddet, pensle med marinade og la det trekke i ca. 1 time. Legg spiddene på grillristen og skyv inn sammen med en varmebestandig form som tåler mikrobølge. Snu etter ca. halve grilltiden (signal).

Innstilling: Auto Grillspyd
Vekt: hvert spidd ca. 100 g
Nivå: Rist og form på dreietallerken.

Kyllinglår

Fremgangsmåte

Pensle kyllinglårene som vanlig med smør eller olje og krydre. Legg de på grillristen og skyv inn sammen med en varmebestandig form som tåler mikrobølge. Snu kyllinglårene etter halve tiden (signal) og grill ferdig.

Innstilling: Auto Kyllinglår/bryst

Grillkylling

Fremgangsmåte

Del kyllingen i to. Pensle som vanlig med smør eller olje og krydre. Legg de på grillristen med snittflaten opp og skyv inn sammen med en varmebestandig form som tåler mikrobølge. Snu etter halve tiden (signal) og grill ferdig.

Innstilling: Auto Grillet kylling

Til grilling av fugl

Fremgangsmåte

For å få en fin farge på kyllingen når du griller den, anbefales det å krydre med en blanding av paprika og karri. I tillegg til god smak, får skinnet en appetittlig, gyllen farge.

Fisk i karri (4 porsjoner)

Tilberedningstid: 35–45 minutter

Ingredienser
300 g ananasbiter
1 rød paprika
1 liten banan
500 g uerfilet
3 ss sitronsaft
30 g smør
1 dl hvitvin
1 dl ananassaft
Salt, sukker, chilipepper
2 ss lys sausjevning

Fremgangsmåte

Skjær fiskefileten i terninger, legg fisken i en form og hell sitronsaft over. Del paprikaen i fire, rens den og skjær den i smale strimler. Skrell bananen og skjær den i skiver. Ha bananen sammen med paprika og ananasskiver i formen sammen med fisken og bland. Tilsett smør. Bland vin, saft, krydder og jevning og hell det i formen. Bland alt godt og kok det tildekket.

Innstilling: Auto Fiskefilet i saus
Vekt: ca. 1 200 g
Nivå: Dreietallerken

Panert fisk (2 porsjoner)

Tilberedningstid: 25-35 minutter

Ingredienser
400 g uerfilet
3 ss sitronsaft
salt, hvit pepper
50 g smør
2 ts sennep
1 finhakket løk
40 g gouda, revet
20 g griljermel
2 ss hakket dill

Fremgangsmåte

Drypp sitronsaft på fiskefileten og la den hvile i ca. 10 minutter. Smør en lav form med litt smør. Tørk av fisken, krydre med salt og pepper og legg den i formen. Smelt smøret (450 W, 40 – 50 sek) og bland det godt sammen med sennep, løk, ost, griljermel og dill, og pensle det på fisken. Stek den gyllen.

Innstilling: Auto Fiskegrateng
Vekt: ca. 600 g
Nivå: Dreietallerken

Grateng med uer og tomat (4 porsjoner)

Tilberedningstid: 35—45 minutter

Ingredienser
500 g uerfilet
2 ss sitronsaft
500 g tomater
Urtesalt
2 ts oregano, tørket
150 g gouda, revet

Fremgangsmåte

Skjær fisken i stykker, drypp sitronsaft over og la det trekke i ca. 10 minutter. Skjær tomatene i terninger og ha dem i en gratengform sammen med fisken og halvparten av osten. Krydre godt med kryddersalt og oregano og bland det. Strø over resten av osten. Tilberedes utildekket

Innstilling: Auto Fiskegrateng
Vekt: ca. 1 150 g
Nivå: Dreietallerken

Grillet ørret (4 porsjoner)

Tilberedningstid: 25–30 minutter

Ingredienser
4 ørret á 250 g
4-8 ss hakket persille
Salt, pepper, sitronsaft
Smørflak

Fremgangsmåte

Rens fisken, krydre inni og utenpå og fyll med urter. Legg ørreten på en lett oljet grillrist, penslet med mykt smør. Sett den inn i ovnsrommet sammen med en varmebestandig form som tåler mikrobølge.

Innstilling: Auto Grillet fisk
Vekt: ca. 1 000 g
Nivå: Rist og form på dreietallerken.

Bacon

Med dette programmet kan du tilberede sprøtt bacon i mikrobølgeovnen.

Fremgangsmåte
Legg et ark med kjøkkenpapir på en tallerken som tåler mikrobølge.
Legg baconet på papiret og dekk til med enda ett ark kjøkkenpapir.
Velg programmet Bacon, angi antall skiver og start programmet.

Kyllingbryst i sennep (4 porsjoner)

Tilberedningstid: 30 minutter

Ingredienser
250 g crème fraîche
1 hvitløkfedd, presset
4 ss sennep, søt
$1^1/_2$ ts salt
$^1/_2$ ts salvie
4 kyllingbrystfileter (à 200 g), klare til bruk

Tilbehør
Ildfast form, som tåler mikrobølgeovn

Fremgangsmåte

Til sausen, bland crème fraîche, hvitløk, sennep, salt og salvie.

Legg kyllingbrystene i en ildfast form og fordel sausen over. Dekk til og start programmet.

Snu kyllingfiletene etter anvisningen Snu maten og hell over saus. Tilbered videre under lokk.

Innstilling: Auto Kylling i saus
Vekt: 1100 g
Nivå: Dreietallerken

Tips
Alternativt kan du bruke grov sennep.

Minestrone (4 porsjoner)

Tilberedningstid: 40 minutter

Ingredienser
50 g spekeskinke
1 løk
150 g selleri
2 tomater
150 g gulrøtter
100 g bønner, grønne, dypfryste
100 g erter, dypfryste
50 g pasta (små skjell)
1 ss italiensk urteblanding, dypfryst
1 dl grønnsaksbuljong
100 g parmesan, stykke

Tilbehør
Glassform med lokk, som tåler mikrobølge

Fremgangsmåte

Skjær spekeskinke og løk i terninger. Skjær selleri og tomater i terninger. Skjær gulrøtter i skiver. Ha alt i en glassform.

Tilsett bønner, erter, pasta og urter sammen med buljongen og rør om. Dekk til og start programmet.

Rør i suppen innimellom og tilbered videre under lokk.

Riv parmesan og strø over suppen.

Innstilling: Auto Suppe
Vekt: 1000 g
Nivå: Dreietallerken

Tips
I stedet for pasta kan du også bruk 150 g poteter i terninger.

Hvitkålgryte (4 porsjoner)

Tilberedningstid: 45 minutter

Ingredienser
200 g kjøttdeig, av okse
1/2 ts salt
1/2 ts paprikapulver, søtt
Pepper
1 løk
250 g poteter
100 g purre
250 g hvitkål
250 g rødbeter
2,5 dl oksebuljong
1 1/2 ts salt
2 ss rødvinseddik
150 g crème fraîche
1 ss persille, hakket

Tilbehør
Skål, som tåler mikrobølge

Fremgangsmåte

Kna kjøttdeig sammen med salt, paprika og pepper. Lag små kjøttboller og legg i en skål.

Skjær løk og poteter i terninger. Skjær purre i ringer. Høvle hvitkål. Raspe rødbete.

Legg grønnsakene lagvis på kjøttbollene. Tilsett oksebuljong og salt. Tilbered tildekket iht. programmet.

Rør inn crème fraîche og persille. Smak til med rødvinseddik.

Innstilling: Auto Gryterett
Vekt: 1600 g
Nivå: Dreietallerken

Kjøttboller i kaperssaus (4 porsjoner)

Tilberedningstid: 30 minutter

Til kjøttbollene
40 g griljermel
1,1 dl vann
1 finhakket løk
250 g kjøttdeig, av svin
250 g kjøttdeig, av okse
1 egg, str. M
1 ts salt
Pepper

Til sausen
40 g smør, mykt
40 g hvetemel
5 dl kjøttbuljong, kald
2 ss fløte
1 ss kapers
1 ts sitron

Tilbehør
Ildfast form, som tåler mikrobølgeovn

Fremgangsmåte

Rør ut griljermel med vann og la svelle.

Tilsett løk og kjøttdeig i griljermelet. Kna sammen med egg, salt og pepper til en kjøttdeig. Form 8 kjøttboller og legg i en ildfast form.

Bland smør og mel, og legg i små porsjoner ved siden av kjøttbollene. Tilsett kjøttbuljong. Tilbered tildekket iht. programmet.

Rør sausen forsiktig glatt når signaltonen høres. Smak til med fløte, kapers og sitron og tilbered videre.

Innstilling: Auto Kjøtt med saus
Vekt: 1400 g
Nivå: Dreietallerken

Frossenpizza

Du kan steke frossen ferdigpizza i programmene Pizza tynn og Pizza tykk. Programmet Pizza tynn egner seg for tynne halvstekte pizza, programmet Pizza tykk for tykkere pizza, hvor deigen skal heve mer i ovnsrommet.
Velg passende program avhengig av type pizza.

Fiskefilet

Krydre fiskefileten etter eget ønske, legg den i en ildfast form som tåler mikrobølge, dekk til med folie eller lokk som er egnet for mikrobølge, angi vekt og tilbered tildekket.

Varme bær (4 porsjoner)

Tilberedningstid: 15–20 minutter

Ingredienser
400 g blandede bær (f.eks. jordbær, bringebær), ferske eller frosne
0,5 dl jordbærsirup
1-2 ss Maizena
0,2 dl ripslikør

Fremgangsmåte

Ha bærene i en skål sammen med 1 dl vann og jordbærsirupen.

Rør ut Maizena med 2 ss vann og likør, tilsett i bærene og tilbered iht. programmet.

Innstilling: Auto Fruktdessert
Vekt: 500 g
Nivå: Dreietallerken

Tips
Vaniljesaus eller is passer godt til.

Oppvarming

Velg følgende mikrobølgeeffekt for oppvarming av matvarer:

Drikker	900 watt
Matvarer	600 watt
Baby-, barnemat	450 watt

⚠ Fare for å brenne seg på den svært varme næringen.
Baby- og barnemat må ikke bli for varm.
Varm den derfor kun 1/2 til 1 minutt ved 450 watt.

Tips for oppvarming

⚠ Eksplosjonsfare pga. trykk som bygges opp.
I lukkede beholdere eller flasker oppstår et trykk ved oppvarming, som kan føre til eksplosjon.
Mat og væske skal aldri varmes opp i lukkede beholdere, som f.eks. babymat. Åpne beholderen først. Ta av lokket og smukken på tåteflasken før den varmes.

⚠ Fare for å skade seg ved overkoking.
Ved koking, spesielt ved ettervarming av væske med mikrobølge, kan det forekomme at koketemperaturen er nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Væsken koker ikke jevnt. Ved slik forsinket koking kan det plutselig dannes dampbobler når beholderen tas ut av ovnen eller ristes. Det skjer en eksplosjonsartet overkoking. Dannelsen av dampbobler kan være så sterk at ovnsdøren åpnes av seg selv.
Unngå forsinket koking, ved å røre i væsken før den varmes opp. Vent i minst 20 sekunder etter oppvarmingen, før du tar glasset ut av ovnsrommet. Du kan også sette en glasstav eller lignende i glasset under oppvarmingen.

Egg kan eksplodere.
Ikke varm opp hardkokte egg, heller ikke uten skall, med mikrobølge.

Sørg for at maten alltid blir tilstrekkelig oppvarmet.

Hvis du er i tvil om maten er tilstrekkelig varm, still inn litt lengre tid.

Større mengder matvarer må snus eller røres om av og til under oppvarmingen. Rør ytterkantene inn mot midten, da maten nærmest kantene blir raskere oppvarmet.

Etter oppvarmingen

Vær forsiktig når du tar ut serviset. Det kan være varmt.

Serviset blir ikke varmt av mikrobølgene (unntak: ovnsfast steingods), men av varmeoverføringen fra maten.

La maten stå noen minutter i romtemperatur etter oppvarming, slik at varmen fordeler seg jevnt i maten. Temperaturene jevnes ut.

⚠ Fare for å brenne seg på for varme matvarer.

Maten kan bli svært varm etter oppvarmingen.

Etter oppvarming av maten, spesielt baby- og barnemat: rist eller rør i maten/drikken og kontroller at den ikke er for varm.

Legg maten i en skål som er egnet for mikrobølgeovn og dekk til.

For koking er det fornuftig å først velge en effekt på 900 watt for oppkok og for skånsom viderekoking 450 watt.

For mat som skal svelle, f.eks. **risgrøt** og **semulegrøt**, still først inn 900 watt og deretter 150 watt.

Tips for tilberedning

Koketidene for grønnsaker er avhengig av grønnsakenes beskaffenhet. Ferske grønnsaker inneholder mer vann og blir derfor hurtigere kokt. Tilsett litt vann til lagrede grønnsaker.

Mat fra kjøleskapet trenger lengre koketid enn mat med romtemperatur.

⚠ Helsefare pga. for kort tilberedningstid.
Spesielt lett bedervelige matvarer, som f.eks. fisk, må kokes tilstrekkelig lenge.
Det er viktig å være oppmerksom på de angitte koketidene ved koking av slik mat.

Stikk eller snitt flere ganger i **mat med hardt skinn eller skall**, f.eks. tomater, pølser, kokte poteter med skall og auberginer, slik at damp som oppstår kan slippe ut og maten ikke sprekker.

⚠ Fare for å skade seg på egg med skall.
Egg med skall kan eksplodere, også etter at de er tatt ut av ovnsrommet.
Kok egg med skall kun i spesialservise i mikrobølgeovnen.

⚠ Fare for å brenne seg på egg uten skall.
Hvis du varmer opp egg uten skall, kan eggeplommen sprute utover med høyt trykk etter kokingen.
Du kan koke egg uten skall, hvis du har stukket hull i hinnen på eggeplommen flere ganger på forhånd.

Etter kokingen

Vær forsiktig når du tar ut serviset! Det kan være varmt.

Serviset blir ikke varmt av mikrobølgene (unntak: ovnsfast steingods), men av varmeoverføringen fra maten.

La maten stå noen minutter i romtemperatur etter kokingen (utjevningstid), slik at varmen fordeler seg jevnt i maten. Temperaturene jevnes ut.

⚠ Helsefare dersom man fryser inn maten på nytt.
Matvarer som har vært tint helt eller delvis kan miste næringsverdi eller forderves, dersom du fryser dem på nytt.
Matvarer som er tint må ikke fryses inn igjen. Bruk dem så raskt som mulig. Hvis du koker eller steker maten, kan du fryse den på nytt.

- 80 watt:
  For tining av svært ømfintlige matvarer, f.eks. fløte, smør, fløte- og smørkremkaker, ost.
- 150 watt:
  For tining av andre matvarer.

Ta frossen mat ut av emballasjen, legg den i servise som er egnet for mikrobølgeovn og la den tine utildekket. Snu maten etter halve opptiningstiden, del den eventuelt opp eller rør i den.

⚠ Helsefare pga. fare for salmonella.
Ved tining av fugl er renslighet ekstra viktig.
Væske som har rent ut under tining må aldri brukes.

Kjøtt, fugl og fisk behøver ikke å være fullstendig tint før påfølgende koking. Det er tilstrekkelig at maten er halvtint. Overflaten er da myk nok til å ta opp krydder.

Tining og påfølgende tilberedning

Dypfryst mat kan tines og deretter varmes hhv. kokes.

Velg først 900 watt og deretter 450 watt.

Ta maten ut av emballasjen og legg den i servise som er egnet for mikrobølgeovn. Dekk til maten og la den tine og varmes opp hhv. koke. Unntak: Hakkebiff skal ikke dekkes til.

Mat med mye væske, som supper og grønnsaker må røres om oftere. Skiver av kjøtt tas forsiktig fra hverandre etter halve tiden og snus. Fisk må også snus eller halve tiden.

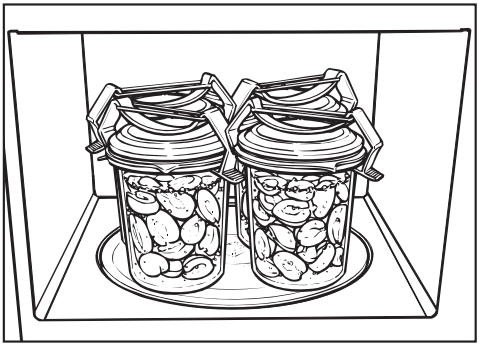
La maten stå noen minutter i romtemperatur etter tining og oppvarming/koking, slik at varmen fordeler seg jevnere i maten.

Hermetisering

I mikrobølgeovnen kan du hermetisere mindre mengder frukt, grønnsaker og kjøtt i glass som tåler mikrobølge, som fås kjøpt i faghandelen. Klargjør glassene som vanlig.
Glassene må ikke fylles mer enn til 2 cm under kanten.

Lukk hermetiseringsglassene kun med klemmer som tåler mikrobølge eller med gjennomsiktig tape.
Bruk aldri metallklemmer eller glass med skrulokk eller hermetikkbokser, for å unngå at det dannes gnister.

Det gunstigste er å hermetisere maks. fire $^1/_2$-liters glass.



■ Sett glassene på dreietallerkenen.

■ Få innholdet i glasset til å «perle» med en effekt på 900 watt.

- utgangstemperatur for innholdet i glassene.
- antall glass.

Tid før luftboblene stiger jevnt og tett i alle glassene:

1 Glass	ca. 3 minutter
2 glass	ca. 6 minutter
3 glass	ca. 9 minutter
4 glass	ca. 12 minutter

For frukt og agurker er denne tiden tilstrekkelig for hermetisering.

- gulrøtter ca. 15 minutter,
- erter ca. 25 minutter.

Etter hermetiseringen

Ta glassene ut av ovnen, dekk med et klede og la dem stå ca. 24 timer på et trekkfritt sted.

Ta av klemmene/tapen og kontroller at alle glassene er tette.

Matvare	Mengde	MB-effekt (watt)	Tid (min)	Henvisninger
Smelte smør/ margarin	100 g	450	1:00–1:10	Smeltes utildekket
Smelte sjokolade	100 g	450	3:00–3:30	Smeltes utildekket, rør om av og til
Løse opp gelatin	1 pakke + 5 ss vann	450	00:10–00:30	Løses opp utildekket, rør om av og til
Lage kakeglasur	1 pakke + 2,5 dl væske	450	4–5	Varmes opp utildekket, rør om av og til
Gjærdeig	Deig av 100 g mel	80	3–5	Heves tildekket
Forstørre kokosboller	20 g	600	00:10–00:20	Utildekket på en tallerken
Aromatisere salatdressing	1,25 dl	150	1–2	Varmes forsiktig opp utildekket
Temperere sitrusfrukter	150 g	150	1–2	Legges utildekket på en tallerken
Mykne is	500 g	150	1–3	Settes utildekket inn i ovnen
Flå tomater	3 stk.	450	6–7	Snitt et kryss i tomatene, varm dem opp tildekket i litt vann, trekk av skinnet. Tomatene kan bli svært varme.
Lage jordbærsyltetøy	300 g jordbær, 150 g sukker og Certo (se anv. på posen)	900	7–9	Bland bær og sukker, tilberedes tildekket i en høy bolle
Tine rundstykker, deretter steke dem ferdig	2 stk.	150+Grill Grill	1–2 4–6	Tines utildekket på risten, snu etter halv tid

Verdiene i tabellen er veiledende.

Opplysninger for testinstitutter

Prøveretter iht. EN 60705	Mikrobølge-effekt (watt) + Grill/ Automatikk-program	Tid (min)/ vekt	Utjev-nings-tid* (min)	Kommentar
Eggekrem, 1000 g	300	38–40	120	Servise se norm, mål ved øverste kant (25 x 25 cm)
Sandkake (formkake), 475 g	600	7–7:30	5	Servise se norm, ut-vendig diameter ved øverste kant 220 mm, tilberedes utildekket
Kjøttdeig, 900 g	600 450	4 17	5	Servise se norm, mål ved øverste kant 250 mm x 124 mm, til-beredes utildekket
Gratinerte poteter, 1 100 g	Grateng	1 100 g	5	Servise se norm, ut-vendig diameter ved øverste kant 220 mm, tilberedes utildekket
Kylling, 1 200 g frossen-vekt, tint og delt i to	Grillet kylling	1 200 g	2	Grillrist med varmebe-standig form som tåler mikrobølgeovn under, legg først snittsiden opp, snu etter halv tid
Tine kjøtt, (kjøttdeig), 500 g	300 150	3 6:30	10	Service se norm, tines utildekket, snu etter halve tiden
Bringebær, 250 g	150	7	3	Servise se norm, tines utildekket

* La maten stå noen minutter i romtemperatur under utjevningstiden. Da fordeles temperaturen jevnt i maten.

Koble mikrobølgeovnen fra strømnettet før rengjøringen (trekk f.eks. ut støpselet).

Du må aldri bruke damprenser til rengjøring av mikrobølgeovnen.
Dampen fra en damprenser kan trenge inn til strømførende deler av mikrobølgeovnen og utløse en kortslutning.

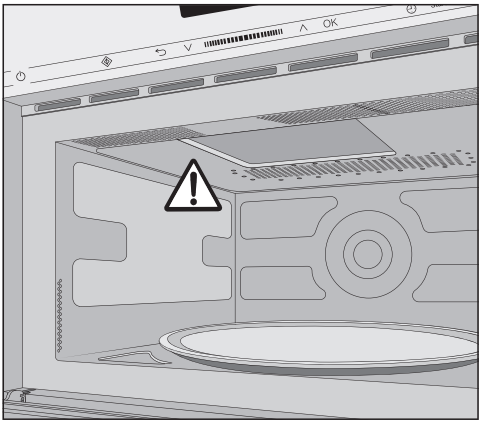
Ovnsrom, innsiden av døren

⚠ Fare for forbrenning pga. varmt ovnsrom.
Umiddelbart etter bruk kan ovnsrommet være for varmt for rengjøring.
Rengjør ovnsrommet så snart det er avkjølt.

⚠ Brannfare pga. skittent ovnsrom.
Kraftige tilsmussinger kan i noen tilfeller skade mikrobølgeovnen og til og med føre til farlige situasjoner pga. brannfare.
Ikke vent for lenge med rengjøringen, slik at det blir vanskelig å rengjøre eller i ekstreme tilfeller umulig.

Ovnsrommet og innsiden av døren rengjøres med et mildt rengjøringsmiddel eller med vann tilsatt litt oppvaskmiddel. Tørk deretter med en myk klut.

Hvis ovnsrommet er skittent, varm opp et glass vann i 2 eller 3 minutter i ovnsrommet, til vannet koker. Dampen kondenserer i ovnsrommet og bløter opp smuss. Nå kan du tørke bort urenheter, eventuelt med litt oppvaskmiddel.



Ikke fjern dekselet foran utgangsåpningen til mikrobølgene i ovnsrommet.

Hverken vann eller gjenstander må komme inn i ventilasjonsåpningen i mikrobølgeovnen.
Ikke bruk for fuktig klut i ovnsrommet, ellers kan det komme fuktighet inn i åpningene.
Ikke bruk skuremiddel, det lager riper.

Lukt i ovnsrommet blir nøytralisert hvis du koker opp vann med litt sitronsaft et par minutter i ovnen.

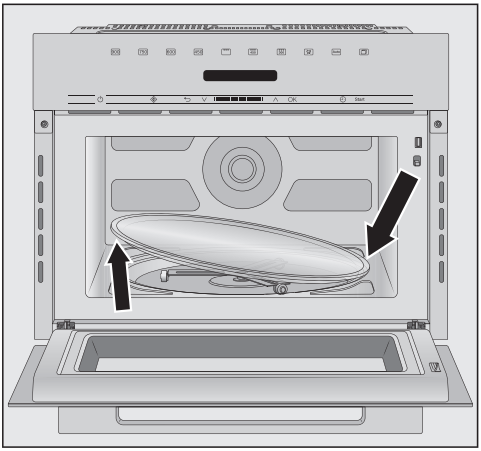
⚠ Helsefare pga. ødelagt ovn.

Hvis døren er skadet, må mikrobølgeovnen ikke brukes før den er reparert av en servicetekniker som er autorisert av Miele. Når mikrobølgeovnen er slått på kan mikrobølger trenge ut, noe som kan utgjøre fare for brukeren.

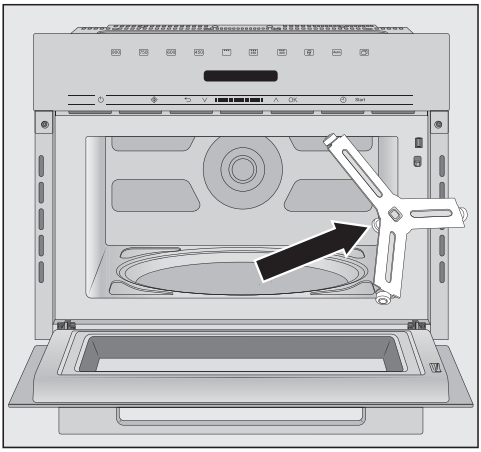
Hold alltid døren ren, og kontroller den stadig med tanke på skader. Mikrobølgeovnen må ikke tas i bruk hvis

- døren er bøyd.
– dørhengslene er løse.
- det er synlige hull eller sprekker i kabinettet, på døren eller veggene i ovnsrommet.

For rengjøring av ovnsrommet kan du:



■ Ta ut dreietallerkenen og rengjøre den i oppvaskmaskinen eller med litt oppvaskmiddel i vann.



■ Rengjør ringen, som ligger under dreietallerkenen, og ovnsrombunnen som ligger under den. Ellers vil dreietallerkenen bevege seg ujevnt.

■ Rengjør kontaktflatene mellom dreietallerkenen og ringen.

Drei ikke dreiekorset med hånden, det kan skade drivmotoren.

Front

Hverken vann eller gjenstander må komme inn i ventilasjonsåpningen i rammen.

Hvis flekker og søl får virke lenge, kan de under visse omstendigheter være umulige å fjerne og overflatene kan bli misfarget eller forandret.
Fjern helst flekker på fronten omgående.

Alle overflatene er ømfintlige for riper. Når det gjelder glassflater, kan riper under visse omstendigheter føre til at glasset går i stykker.
Alle overflater kan bli misfarget eller forandret hvis de kommer i kontakt med uegnede rengjøringsmidler.
Følg derfor rengjøringstipsene.

For å unngå skader på overflatene, ikke bruk

- rengjøringsmidler som inneholder soda, ammoniakk, syre eller klorid,
- kalkløsende rengjøringsmidler,
- skurende rengjøringsmidler, f.eks. skurepulver, skuremelk, universalstein,
- løsemiddelholdige rengjøringsmidler,
- rengjøringsmidler for rustfritt stål,
- maskinoppvaskmiddel,
- stekeovnsspray,
- glassrens,
- skrubbende, harde svamper og børster, f.eks. grytesvamper,
- flekkfjerningssvamp,
- skarpe metallskraper.

Medfølgende tilbehør

Rist

Vask risten etter hver bruk, den tåler oppvaskmaskin. Fjern flekker som ikke lar seg vaske av, med et spesialmiddel for rustfritt stål.

Gourmetplate

Du må aldri bruke metallsvamper, skurende midler eller aggressive rengjøringsmidler.
Ikke vask platen i oppvaskmaskinen.

Hvis du har tilberedt mat med sterk lukt, kan du helle vann tilsatt sitronsaft i gourmetplaten og varme den opp i mikrobølgeovnen ved maksimal mikrobølgeeffekt i 2 – 3 minutter, og deretter skylle den med rent vann.

Hvis feil oppstår ...

De fleste feil som oppstår ved daglig bruk, kan du rette på selv. I mange tilfeller kan du spare både tid og penger, fordi du slipper å kontakte serviceavdelingen.
På www.miele.com/service finner du informasjon om hvordan du kan rette feilene selv.
Følgende tabeller skal hjelpe deg med å finne årsaken til en feil og til å rette den.

Problem	Årsak og retting
En tilberedningsprosess kan ikke startes.	Undersøk ■ om ovnsdøren er lukket. ■ om den elektroniske barnesikringen er koblet inn (se kapittel «Betjening», avsnitt «Elektronisk barnesikring»). ■ om Matvarer i ovnsrommet? vises i displayet. Døren har ikke vært åpnet på en lang stund (ca. 20 minutter) (se kapittel «Betjening», avsnitt «Matvarer i ovnsrommet?»). ■ om støpselet er satt ordentlig inn. ■ om sikringen i husinstallasjonen er koblet ut, fordi det er noe galt med mikrobølgeovnen, spenningen i huset eller et annet apparat (trekk støpselet ut av stikkontakten, tilkall elektrofagfolk eller Mieles serviceavdeling, se kapittel «Service»).
Du hører en lyd etter en tilberedning.	Det er ingen feil. Etter at et program er slutt, forblir kjøleviften innkoblet en stund, for at det ikke skal avsettes luftfuktighet i ovnsrommet, på betjeningspanelet eller på innbyggingsskapet. Den slår seg av automatisk.
Displayet er mørkt.	Klokkeslettet er koblet ut. ■ Slå på mikrobølgeovnen med på/av-tasten ⏻.
Dreietallerkenen beveger seg ekstra ujevnt.	Dreietallerkenen kan være skitten. ■ Undersøk om det er smuss mellom dreietallerkenen og ovnsrombunnen. ■ Kontroller at kontaktflatene mellom dreietallerkenen og ringen er rene. ■ Rengjør området rundt dreietallerkenen.
Maten er ikke tilstrekkelig tint, oppvarmet eller kokt når den innstilte tiden er utløpt.	Valg av tid og effekttrinn var ikke riktig. ■ Kontroller om du har valgt riktig effekttrinn for den innstilte tiden. Jo lavere effekttrinn, desto lengre tid. ■ Se etter om programmet er blitt avbrutt og ikke startet igjen.
Mikrobølgefunksjonen virker, men ikke lyset i ovnsrommet.	Pæren er defekt. Du kan bruke ovnen som vanlig, men lyset virker ikke. ■ Kontakt Mieles serviceavdeling dersom du ønsker å skifte lyspæren.

Problem	Årsak og retting
Det høres unormal støy ved bruk av mikrobølger.	Maten er tildekket med aluminiumsfolie. ■ Fjern aluminiumsfolien.
	Det dannes gnister ved bruk av metallservise. ■ Se tips om servise i kapittelet «Servise for mikrobølgeovnen».
Klokkeslettet i displayet stemmer ikke.	Etter strømbrudd må klokkeslett stilles inn på nytt. ■ Korriger klokkeslettet.
Maten blir for fort kald.	På grunn av mikrobølgenes egenskaper oppstår varmen først i ytterkantene av maten og beveger seg så innover mot midten. Hvis maten varmes med høy mikrobølgeeffekt, kan den være varm utenpå, men ikke inni. Under temperaturutjevningen etterpå, blir maten varmere inni og kaldere utenpå. ■ Spesielt ved oppvarming av matretter med forskjellig sammensetning, f.eks. en tallerkenrett, anbefales det derfor å varme opp med lav effekt og tilsvarende lengre tid.
Mikrobølgeovnen kobler seg ut under et koke-, oppvarmings- eller tineprogram.	Luftsirkulasjonen kan være utilstrekkelig. ■ Kontroller om luftinntaket eller luftutgangen er stengt. Fjern gjenstandene.
	Hvis mikrobølgeovnen blir for varm, kan ovnen kobles ut av sikkerhetsgrunner. ■ Etter en avkjølingsfase kan du fortsette programmet.
	Ovnen kobler seg ut gjentatte ganger. ■ Ta kontakt med Mieles serviceavdeling.

Service

På www.miele.com/service finner du informasjon om hvordan du kan rette feil og om Miele reservedeler.

Kontakt ved feil

Mieles serviceavdeling kan du kontakte online på www.miele.no/husholdning/service.

Kontaktdataene til Mieles service-avdeling finner du på slutten av dette dokumentet.

Serviceavdelingen trenger modell-betegnelse og serienummer (Fabr./SN/Nr.). Begge opplysningene finner du på typeskiltet.

Garanti

Garantitiden er 2 år.

Nærmere opplysninger finner du i de vedlagte garantibetingelsene.

Miele AS
Nesbruveien 71
1394 NESBRU
Postboks 194
1378 NESBRU
Telefon 67 17 31 00
E-mail: info@miele.no
Internett: www.miele.no
Foretaksnr. NO 919 157 089 MVA

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

Miele

M 7244 TC

no-NO

M.-Nr. 11 194 110 / 05