

Bruksanvisning Mikrovågsugn



Läs **ovillkorligen** bruksanvisningen före installation och idrifttagning.
På så vis undviker du skador och olyckor.

Innehåll

Säkerhetsanvisningar och varningar	5
Innan den första användningen	13
Installation	14
Inbyggnadsmått.....	14
Elanslutning.....	19
Bidra till att skona miljön	20
Beskrivning av mikrovågsugnen	21
Medföljande tillbehör	22
Kontrollpanel	23
Manöverpanel	24
Knapp På/Av 	24
Display.....	24
Touchknappar.....	24
Touchknappar ovanför displayen.....	24
Touchknappar nedanför displayen.....	25
Displaysymboler.....	26
Användning	27
Ändra värde eller inställning.....	27
Välja driftsätt eller funktion.....	27
Avbryta tillagning.....	27
Funktionsbeskrivning	28
Effektbeskrivning	29
Funktioner.....	29
Mikrovågsfunktion.....	29
Grillning.....	29
Kombination mikrovågor och grill.....	29
Automatikprogram.....	29
Servisanvisningar för mikrovågor	30
Material och form.....	30
Testa kärl.....	32
En kåpa.....	33
Första gången produkten används	34
Ändra klockan.....	34
Inställningar	35
Översikt över inställningar.....	35
Ändra inställningar.....	36
Språk 	36
Tid.....	36
Visning.....	36
Tidsformat.....	36
Ställa in.....	36

Ljudstyrka	36
Ljudsignaler.....	36
Knappljöd	37
Displayens ljusstyrka	37
Enheter	37
Vikt	37
Varmhållning.....	37
Snabb-MV	37
Popcorn.....	37
Kontrollera mat	37
Säkerhet	38
Driftspärr 	38
Knappspärr	38
Programversion.....	38
Butik	38
Demoläge.....	38
Fabriksinställningar.....	38
Användning.....	39
Öppna luckan	39
Placera servis i mikrovågsugnen	39
Roterande skiva	39
Stänga luckan.....	39
Starta förlopp	39
Har du ställt in något i ugnen?	40
Avbryta förlopp/återuppta förlopp	40
Ändra inmatningar	40
Radera förlopp	40
Efter avslutat förlopp	40
Varmhållning.....	40
Programmera tillagningstider	41
Välj snabbknapp mikro.....	41
Ändra tid och effekt	41
Driftspärr.....	42
Använda äggklockan.....	43
Ändra tiden på äggklockan	43
Radera tiden på äggklockan	43
Använd äggklockans tid plus tillagningsförlopp.....	43
Användning – grilla	44
Grilla utan mikrovågor	44
Ändra grilltiden	44
Kombinera grill med mikrovågsfunktion	45
Ändra tiden	45

Innehåll

Gourmetplatta	47
Användaranvisningar	47
Steka/bryna	47
Användningsexempel	48
Recept	48
Användning – automatikprogram	51
Använda automatikprogram	51
Tillagning 	51
Upptining	52
Uppvärmning	52
Popcorn 	52
Recept – Automatikprogram	53
Uppvärmning	62
Tillagning	64
Upptining	65
Konservering	66
Användningsexempel	67
Anvisningar för testinstitut	68
Rengöring och skötsel	69
Medföljande tillbehör	71
Hur du klarar av mindre fel själv	72
Miele service	74
Få hjälp vid eventuella störningar	74
Mieles garanti	74

Denna mikrovågsugn uppfyller gällande säkerhetskrav. Ett felaktigt bruk kan dock medföra person- och saksador.

Läs bruksanvisningen noga innan du installerar och tar mikrovågsugnen i bruk. Det är viktigt eftersom den innehåller information om inbyggnad, säkerhet, användning och underhåll. På så vis undviker du personskador samt skador på ugnen.

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

Miele tar inget ansvar för skador som har uppstått på grund av att dessa anvisningar inte har följts.

Spara bruksanvisningen och överlämna den vid eventuellt ägarbyte!

Användningsområde

► Mikrovågsugnen är avsedd för privat bruk.

Den är inte avsedd att användas utomhus.

► Mikrovågsugnen får inte användas på en höjd högre än 2000 m över havet.

► Använd endast mikrovågsugnen inom ramarna för hushåll för att tina upp, värma, tillaga, grilla och koka livsmedel. Inga andra ändamål för användning är tillåtna.

► Om du torkar lättantändliga material i mikrovågsugnen förångas deras fuktighet. På så vis kan dessa torkas ut och självantända. Använd aldrig mikrovågsugnen till att förvara och torka lättantändligt material.

► Personer, som på grund av sina fysiska, sensoriska eller psykiska förhållanden, eller på grund av bristande erfarenhet eller okunskap, inte är kapabla att använda mikrovågsugnen på ett säkert sätt, måste hållas under uppsikt vid användningen. De får använda mikrovågsugnen utan uppsikt endast om de fått utbildning i användningen så att de kan använda den säkert. De måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.

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

► Denna mikrovågsugn har 1 ljuskälla i energieffektivitetsklass E.

Säkerhetsanvisningar och varningar

Om det finns barn i hemmet

- ▶ Använd driftspärren så att barn inte oövervakat kan koppla in mikrovågsugnen eller ändra inställningar.
- ▶ Håll barn under åtta år borta från mikrovågsugnen, såvida de inte är ständigt bevakade.
- ▶ Barn äldre än åtta år får använda mikrovågsugnen utan uppsikt endast om de fått utbildning i användningen så att de kan använda den säkert. Barn måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.
- ▶ Barn får inte rengöra eller underhålla mikrovågsugnen utan uppsikt.
- ▶ Håll uppsikt över barn som befinner sig i närheten av mikrovågsugnen. Låt aldrig barn leka med den.
- ▶ Kvävningsrisk! Barn kan under lek linda in sig i förpackningsmaterial (till exempel plastfolie) eller dra det över huvudet och kvävas. Håll förpackningsmaterialet borta från barn.
- ▶ Risk för brännskada! Barns hud är känsligare för höga temperaturer än vuxnas hud. Vid grill med eller utan mikrovågsfunktion blir tillagningsutrymmet, värmeelementet och luckan varma! Se till att barn inte tar på mikrovågsugnen under drift.
- ▶ Risk för skador! Luckan kan belastas med högst 8 kg. Barn kan skada sig på den öppnade luckan. Hindra barn från att ställa eller sätta sig på den öppnade luckan, eller från att hänga från den.

Teknisk säkerhet

- ▶ Skador på mikrovågsugnen kan riskera din säkerhet. Kontrollera att den inte har några synliga skador. Använd aldrig en skadad mikrovågsugn.
- ▶ För att undvika risker för användaren måste anslutningskabeln, om den är skadad, bytas ut av Miele service eller en av Miele auktoriserad fackman.
- ▶ Det är möjligt att tidvis eller permanent använda en fristående eller icke nätsynkron energiförsörjningsenhet (till exempel fristående elnätverk, backupsystem). Driften förutsätter att energiförsörjningsenheten följer föreskrifterna enligt EN 50160 eller liknande. De skyddsåtgärder som ska tas på uppställningsplatsen och i denna Miele-produkt vad gäller funktion och arbetssätt måste även säkerställas i fristående respektive icke nätsynkron drift. Vid behov ska åtgärderna ersättas med likvärdiga åtgärder i installationen. Exempelvis enligt det som står i aktuell publicering från VDE-AR-E 2510-2.

Säkerhetsanvisningar och varningar

► Om mikrovågsugnen är defekt kan mikrovågor komma ut när den är inkopplad, vilket betyder fara för användaren. Använd inte mikrovågsugnen om

– luckan är böjd.

– luckans gångjärn sitter löst.

– det finns synliga hål eller sprickor i höljet, på luckan, eller på ugnsväggarna.

► Kontakt med strömförande anslutningar och ändring av mikrovågsugnens elektriska och mekaniska konstruktion kan utgöra fara för användaren samt leda till funktionsstörningar. Öppna aldrig maskinens hölje.

► Anslutningsdata (frekvens och spänning) på ugnens typskylt måste absolut överensstämma med elnätets, för att undvika skador på mikrovågsugnen. Jämför dessa data innan anslutning. Rådfråga i tveksamma fall en elektriker.

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

► Elsäkerheten för mikrovågsugnen kan endast garanteras om den är ansluten till en jordad säkerhetsbrytare. Det är väldigt viktigt att dessa grundläggande säkerhetsföresattningar följs, för att utesluta skador som orsakas av att jordkabel saknas eller brott på jordkabeln (till exempel elektriska stötar). Låt i tveksamma fall en elektriker kontrollera installationen.

► Använd endast mikrovågsugnen när den är monterad. På så vis garanteras en säker funktion.

► Ej fackmässigt utförda reparationer kan innebära allvarlig fara för användaren. Reparationer får bara utföras av Miele service eller en behörig elektriker.

► Garantianspråk går förlorade om mikrovågsugnen repareras av andra än av servicepersonal som auktoriserats av Miele.

► Vid reparationer eller vid rengöring och skötsel måste mikrovågsugnen vara skild från elnätet. Den är bara skild från elnätet när ett av följande krav är uppfyllt:

– maskinens stickkontakt är urdragen.

Dra inte i elkabeln, utan i stickproppen, för att skilja mikrovågsugnen från elnätet.

– huvudströmmen är avstängd.

– säkringen är urskruvad eller frånslagen.

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Endast om originalreservdelar används garanterar Miele att alla säkerhetskrav uppfylls. Defekta delar får endast bytas ut mot originalreservdelar.
- ▶ Har mikrovågsugnen byggts in bakom en skåplucka får den bara användas när skåpluckan är öppen. Stäng inte skåpluckan när mikrovågsugnen är igång. Bakom en stängd skåplucka lagras värme och fukt. Därigenom kan mikrovågsugn och inbyggnadsskåp skadas. Stäng luckan först när mikrovågsugnen har svalnat helt.
- ▶ Mikrovågsugnen får inte användas på uppställningsplatser som inte står på fast mark (till exempel båtar).

Användning

 Risk för brännskada på grund av grillen.

Mikrovågsugnen blir varm vid grillning med eller utan mikrovågsfunktion. Du kan bränna dig på tillagningsutrymmet, värmeelementet, maten, tillbehören och luckan.

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

- ▶ Se till att maten alltid är tillräckligt uppvärmd och tillagad. Tiden som krävs beror på flera faktorer, till exempel utgångstemperatur, mängd, typ av mat, och receptändringar. Eventuella bakterier som finns i maten dödas endast vid tillräckligt hög temperatur (> 70 C) och tillräckligt lång tid (> 10 min). Använd i tveksamma fall den något längre tiden.
- ▶ Det är viktigt att temperaturen i maten fördelas jämnt och är tillräckligt hög. Vänd eller rör om maten, så att den blir jämnt uppvärmd och beakta de angivna utjämnungstiderna för upphettning, upptining, tillagning. Utjämnungstid är den tid under vilken temperaturen fördelas jämnt i maten.
- ▶ Tänk på att tiderna för tillagning, uppvärmning, upptining med mikrovågsugn ofta är betydligt kortare än på en häll eller i bakugn. För lång tillagningstid leder till torr mat, och eventuellt till att den självantänder. Brandrisk. Brandrisk förekommer också vid torkning av bröd, småfranskor, blommor, kryddor. Torka inte dessa saker i mikrovågsugnen!
- ▶ Kuddar fyllda med korn, körsbärskärnor eller gelé kan självantända även efter det att de har tagits ut ur mikrovågsugnen efter uppvärmningen. Värm dem inte i mikrovågsugnen. Brandrisk!

► Mikrovågsugnen är inte avsedd för rengöring och desinfektion av förbrukningsvaror. Det uppstår höga temperaturer och därmed risk för brännskador. Brandrisk!

► Mikrovågsugnen kan skadas om den körs utan någonting i, eller om maten stoppas in fel. Använd därför inte mikrovågsugnen för att förvärma servis eller torka kryddor och liknande saker.

► Sätt på mikrovågsugnen först när mat eller bränningsservis befinner sig i tillagningsutrymmet, och använd den endast med roterande skiva i tillagningsutrymmet.

► I förslutna behållare och flaskor byggs ett tryck upp vid uppvärmning vilket kan leda till explosion. Värm aldrig mat eller vätskor i slutna behållare eller flaskor.

Ta bort både lock **och** napp från nappflaskor.

► Vid uppvärmning av mat alstras värmen direkt i maten, på så sätt förblir servisen kallare. Den värms bara upp genom värmeöverföring med maten. Kontrollera att maten har önskad temperatur när du tar ut den. Gå inte efter temperaturen på servisen! **Särskilt vid uppvärmning av barnmat är rätt temperatur viktig!** Rör om barnmaten eller skaka den efter uppvärmning, och prova den sen själv så inte barnet bränner sig.

► Vid tillagning, framför allt vid uppvärmning av vätska med mikrovågsfunktionen, kan det hända att sjudtemperaturen uppnås, men luftbubblor ännu inte har stigit i vätskan. Vätskan sjuder inte jämnt. När man tar ut kärlet med vätska eller om det vibrerar kan dröjsmålet av sjudningen leda till en plötslig uppkomst av luftbubblor och även leda till att det helt plötsligt kokar över explosionsartat. Risk för brännskada!

Trycket kan bli så starkt att luckan öppnas av sig själv. Risk för person- och saksador! Rör om vätskan innan du värmer/kokar den. Vänta minst 20 sekunder efter uppvärmningen innan du tar ut kärlet ur ugnsutrymmet. Om du vill kan du sätta in en glasstav eller liknande i kärlet under uppvärmningen.

► Låt luckan vara stängd om rök bildas i tillagningsutrymmet, för att på så sätt kväva eventuella eldslågor.

Avbryt förloppet genom att stänga av mikrovågsugnen och dra ut väggkontakten.

Öppna inte luckan förrän röken har försvunnit.

► Olja och fett kan självantända vid överhettning. Håll alltid mikrovågsugnen under uppsikt när du använder olja eller fett vid matlagning. Använd inte mikrovågsugnen till fritering. Släck aldrig olje- och fettbränder med vatten. Stäng av ugnen och kväv elden genom att låta luckan vara stängd.

Säkerhetsanvisningar och varningar

► Föremål i närheten av den inkopplade mikrovågsugnen kan börja brinna av de höga temperaturerna. Använd aldrig maskinen till att värma upp rum.

► Om du använder alkohol vid tillagningen, tänk då på att den dunstar vid höga temperaturer och kan antändas på heta ytor. Värm aldrig alkohol i outspätt tillstånd. Brandrisk!

► Mat som hålls varm eller förvaras i tillagningsutrymmet kan torka och fuktigheten från maten kan leda till korrosion i mikrovågsugnen. Även manöverpanelen, bänkskivan eller ombyggnadsskåpet kan skadas. Täck därför alltid över maten.

► Avlägsna salthaltig mat eller vätska som hamnar på de rostfria väggarna direkt för att undvika korrosion.

► Tillagningsutrymmet är varmt efter användning. Risk för brännskada! Rengör tillagningsutrymmet och tillbehör, så fort de har svalnat. Väntar du för länge försvåras rengöringen och blir i extrema fall omöjlig. Starka nedsmutsningar kan under omständigheter skada mikrovågsugnen och till och med framkalla farliga situationer. Brandrisk!

Beakta anvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel".

► Brandrisk! Plastserviser som inte är lämpade för mikrovågsugnar kan förstöras och skada mikrovågsugnen. Använd inte metallbehållare, aluminiumfolie, bestick, tillagningskärn som helt eller delvis är av metall, blyhaltigt kristallglas, skålar med räfflade kanter, ej värmebeständiga plastkärn, trækärn, metallklips, plast- eller pappersklips med metalltråd, plastkärn med aluminiumlock (se avsnittet "Tillagningskärn för mikrovågsfunktion").

Används dessa föremål kan servisen skadas eller brandrisk förekomma.

► Brandrisk! Engångsbehållare i plast måste uppfylla de kriterier som du hittar under "Val av tillagningskärn för mikrovågsfunktionen – Plast".

Lämna aldrig mikrovågsugnen utan uppsikt när du använder mikrovågsfunktionen med mat i engångsbehållare av plast, papper eller andra brännbara ämnen.

► Varmhållningsförpackningar består bland annat av tunn aluminiumfolie. Aluminiumfolien reflekterar mikrovågorna. Mikrovågorna kan hetta upp pappersskiktet så starkt att det börjar brinna.

Värm ingen mat i varmhållningsförpackningar, som till exempel påsar för grillad kyckling.

► Om du värmer upp ägg utan skal i mikrovågsugnen kan äggulan explodera efter tillagningen. Stick därför flera hål i äggulans hinna före tillagning.

► Om du värmer upp ägg med skal i mikrovågsugnen så exploderar de, även efter de har tagits ut. Koka ägg med skal endast i särskild servis.

Värm inga hårdkokta ägg i mikrovågsugnen.

► Om du värmer upp livsmedel med skal eller skinn, som exempelvis tomater, korvar, potatis och auberginer, kan de explodera. Stick flera hål i eller skär skåror i sådana livsmedel före tillagning så att den ånga som uppstår kan komma ut.

► Servis med ihåliga handtag och lockhandtag är inte lämpade för användning i mikrovågsugn. I håligheterna kan fukt samlas, så att ett högt tryck byggs upp, som förstör det ihåliga materialet explosionsartat (Undantag: håligheterna är tillräckligt ventilerade). Använd inte någon sådan servis för tillagning.

► Kvicksilver- eller vätsketermometrar är inte lämpade för höga temperaturer och går lätt sönder.

Avbryt förloppet om du vill kontrollera matens temperatur. Använd en särskilt lämpad termometer för att mäta matens temperatur.

► Skaderisk! Ångan från en ångrengörare kan komma åt strömförande delar och orsaka kortslutning. Använd aldrig en ångrengörare för att göra rent mikrovågsugnen.

För ytor i rostfritt stål gäller:

► Ytor som är överdragna med rostfritt stål blir förstörda av klister och tappar sin smutsavvisande effekt. Sätt därför inte fast några självhäftande lappar, tejp eller liknande på den rostfria ytan.

► Ytan är repkänslig. Till och med magneter kan orsaka repor.

Säkerhetsanvisningar och varningar

Tillbehör

► Använd endast Miele's originaltillbehör. Om ej godkända tillbehör används gäller inte längre garanti och/eller produktansvar och Miele kan inte längre garantera att säkerhetsbestämmelserna uppfylls.

► Miele garanterar tillgängligheten av reservdelar till din mikrovågsugn i upp till 15 år (minst 10 år) efter att modellserien har utgått ur sortimentet.

► Det medföljande gallret och gourmetplattan är särskilt anpassade för mikrovågornas våglängd och kan användas vid grillning med eller utan mikrovågsfunktion.

Förvisso får de inte sättas in samtidigt, eftersom det kan skada gourmetplattan. Ställ gourmetplattan alltid direkt på den roterande skivan.

► Gourmetplattan blir väldigt varm. Greppa därför plattan endast med grythandskar. Använd ett temperaturbeständigt underlägg när du ställer ifrån dig servisen.

Gallret blir varmt vid grillning med eller utan mikrovågsfunktion. Risk för brännskada!

► Sätt inte in gourmetplattan tillsammans med en kåpa lämplig för mikrovågsugn som finns i handeln eftersom kåpan skulle bli för varm.

Innan den första användningen

Låt mikrovågsugnen stå upppackad i cirka 2 timmar i rumstemperatur innan du använder den första gången.

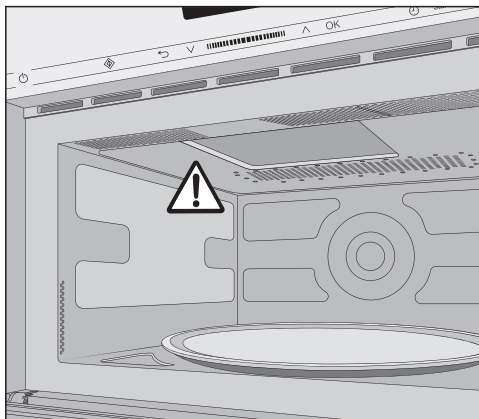
Under den här tiden hinner temperaturen mellan produkten och omgivningen utjämnas. Detta är viktigt för att elektromotorn i produkten ska fungera.

 Kvävningsrisk på grund av förpackningsmaterial.

Barn kan under lek linda in sig i förpackningsmaterial (till exempel plastfolie) eller dra det över huvudet och kvävas.

Håll därför barn borta från förpackningsmaterialet.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial när du packar upp maskinen.



Ta inte av skyddet framför mikrovågsugnsens utgångsport i tillagningsutrymmet.

- Kontrollera att maskinen inte är skadad.

 Hälsofara på grund av defekt maskin.

Om en trasig mikrovågsugn används kan mikrovågor utgå ur maskinen, vilket skulle innebära fara för användaren.

Använd inte mikrovågsugnen om

- luckan är böjd.
- luckans gångjärn sitter löst.
- det finns synliga hål eller sprickor i höljet, på luckan, eller på ugnsväggarna.

- Rengör tillagningsutrymmet och tillbehöret med en disktrasa och varmt vatten.

Installation

Se till att mikrovågsugnen har fritt luftflöde på framsidan när du installerar den.

Täck därför inte över ventilationspringan med föremål.

Luckan kan skadas om du håller i luckan när du bär mikrovågsugnen.

Bär produkten i greppen som sitter på sidorna.

Inbyggnadsmått

Måttangivelserna anges i mm.

Installation i högskåp



Underskåpsinbyggnad



Installation

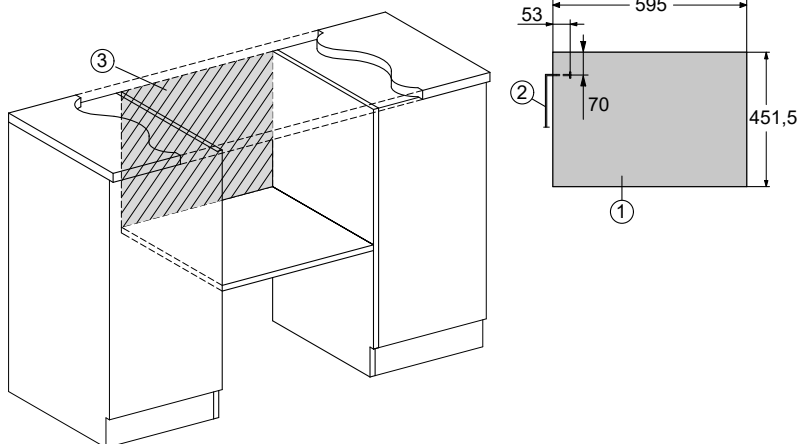
Sidovy



* Glas

** Rostfritt stål

Anslutning underskåp

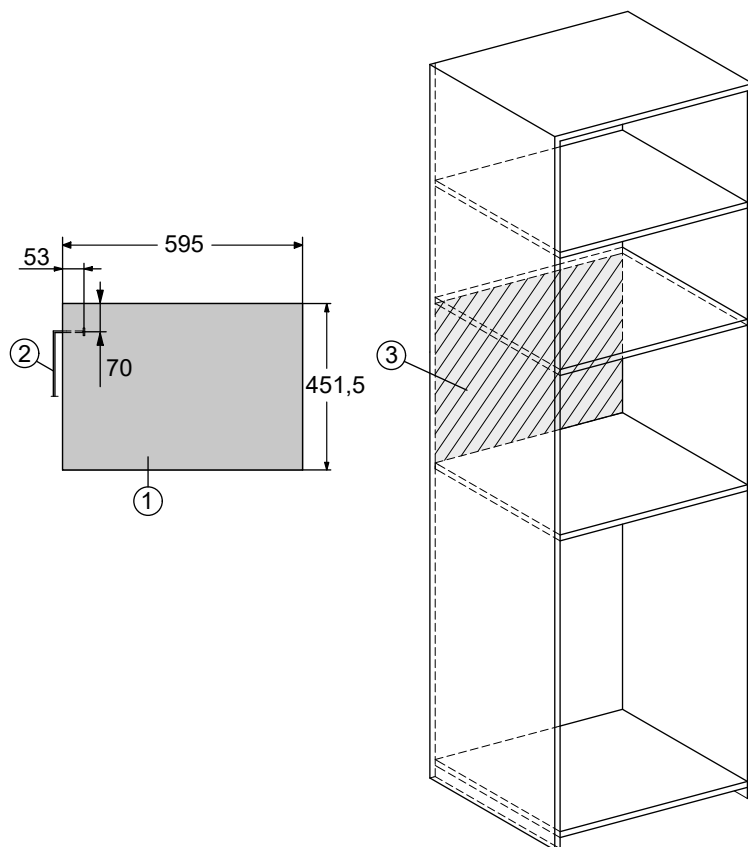


① Vy framifrån

② Nätanslutning,
längd= 1 600 mm

③ Ingen anslutning i detta område

Anslutning högskåp



- ① Vy framifrån
- ② Nätanslutning,
längd= 1 600 mm
- ③ Ingen anslutning i detta område

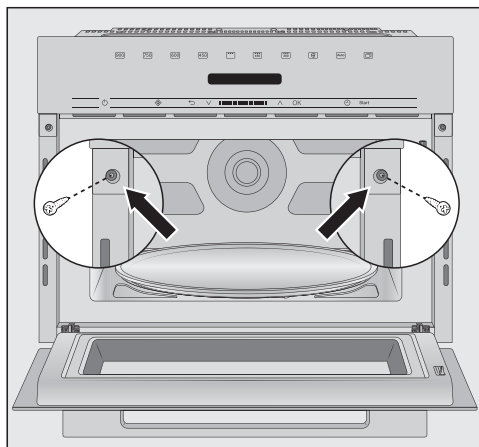
Installation

Utföra inbyggnad

Mikrovågsugnen får endast användas när den är inbyggd.



- Skjut in mikrovågsugnen i nischen. För kabeln med stickpropp genom snickeriet.



- Rikta in enheten.
- Öppna luckan och skruva fast mikrovågsugnen med de medföljande skruvarna mot sidoväggarna i skåpet.

Elanslutning

 Risk för skador på grund av defekt enhet.

Säkerställ att maskinen är oskadad innan du ansluter den.

Använd aldrig en defekt produkt.

Kaffemaskinen är utrustad med anslutningsklar kabel och stickpropp.

Se till att skyddskontakts vägguttag alltid är lätt att komma åt. Om det inte är möjligt, se till att det på installationsplatsen finns en avskiljningsanordning för varje pol.

 Brandfara på grund av överhettning.

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

Produkten får inte heller användas tillsammans med så kallade energiparkontakter eftersom energitillförseln då reduceras och mikrovågsugnen blir för varm.

Använd av säkerhetsskäl inga grenuttag eller förlängningskablar.

Anslut enheten direkt med originalkabel och utan mellanelement.

Elanslutningen måste utföras enligt VDE 0100 och uppfylla de lokala föreskrifterna.

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

All nödvändig anslutningsinformation finns på typskylten, som befinner sig på den inre framsidan eller baksidan.

Jämför uppgifterna på typskylten med dem som gäller för elnätet. De måste stämma överens.

Hör efter med en elektriker vid tveksamhet.

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

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

Transportförpackning

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

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

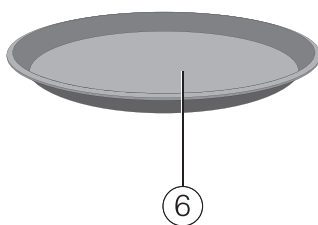
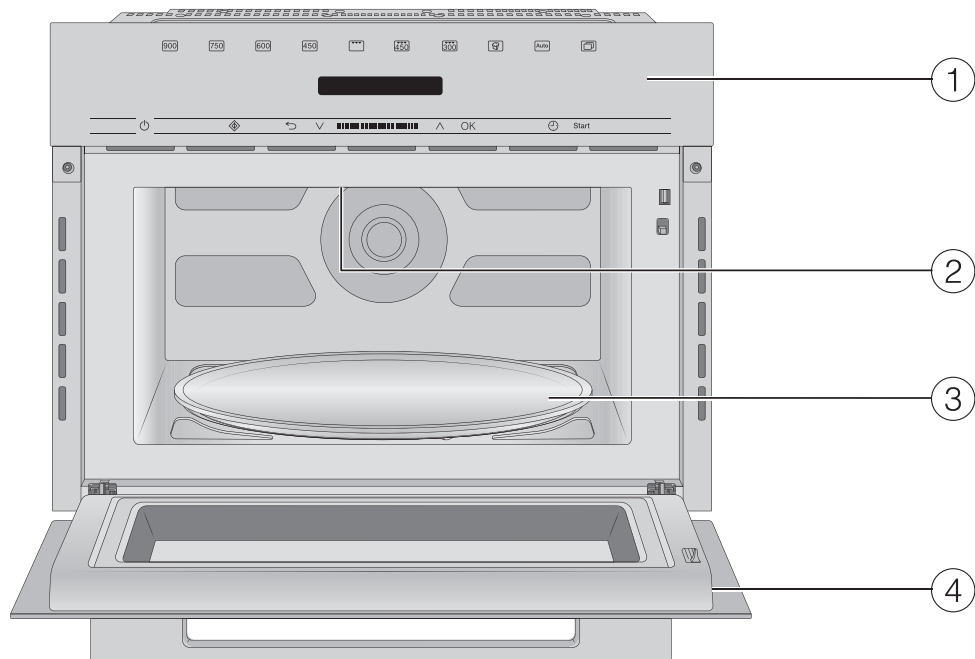
Hantering av uttjänat maskin

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



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

Beskrivning av mikrovågsugnen



- ① Kontrollpanel
- ② Grill
- ③ Roterande tallrik
- ④ Lucka
- ⑤ Grillgaller
- ⑥ Gourmetplatta

Medföljande tillbehör

Grillgaller

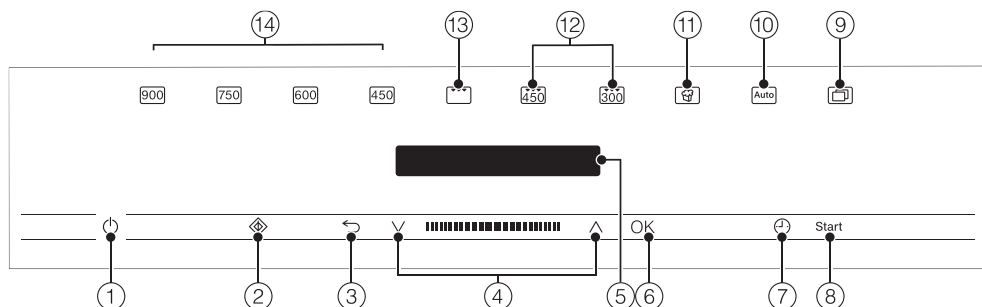
Grillgallret är lämpat för alla funktioner med och utan mikrovågor, men **inte** för enbart mikrovågsfunktion.

För att förhindra att grillgallret glöms kvar vid enbart mikrovågsfunktion ska det inte förvaras i tillagningsutrymmet.

Gourmetplatta

Det handlar om en rund grillplatta med nonstick-beläggning. Med denna gourmetplatta kan du tillreda söta eller kryddiga snacks, och även smårätter, knaprigt på kort tid.

Tips! Detta och andra tillbehör kan beställas i Miele's online-shop. Du kan även köpa dem via Miele's reservdelsavdelning (se information i slutet av denna bruksanvisning) och hos Miele's återförsäljare.



- ① Knapp På/Av ①
- ② Snabbknapp mikro ②
- ③ Knapp ↶ för att hoppa tillbaka stegvis och avbryta en tillagning
- ④ Navigationsområde med knapparna ^ och v för att bläddra i urvalslistorna och ändra värden
- ⑤ Display för att visa aktuell tid och information om användning
- ⑥ Knapp OK för att välja funktioner och för att spara inställningar
- ⑦ Knapp ⌚ för att ställa in tid på äggklockan eller tillagningstid
- ⑧ Knapp Start för att starta en tillagningsprocess
- ⑨ Knapp [Icon] för ytterligare program och inställningar
- ⑩ Knapp [Auto] för diverse tillagningsautomatikprogram
- ⑪ Knapp [Icon] för popcorn
- ⑫ Kombinerad funktion grill och mikrovågsugn
- ⑬ Grilldrift
- ⑭ olika effektlägen på mikrovågsugnen

Manöverpanel

Knapp På/Av

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

Med den startar du och stänger av mikrovågsugnen.

Display

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

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

Touchknappar

Touchknapparna reagerar på beröring. Varje knapptryck bekräftas med en ljudsignal. Du kan stänga av denna ljudsignal genom att välja inställningen Ljudstyrka och sedan Knappljud och dra ned ljusstyrkan helt med piltangenterna.

Om displayen är mörk måste du först koppla in mikrovågsugnen innan touchknapparna reagerar.

Touchknappar ovanför displayen

Här hittar du mikrovågsugnens driftsätt och ytterligare funktioner.

Driftsätt/funktion

 Effektläge 900 watt

 Effektläge 750 watt

 Effektläge 600 watt

 Effektläge 450 watt

 Grill

 Kombinerad funktion
450 watt + grill

 Kombinerad funktion
300 watt + grill

 Popcorn

 Automatikprogram

 Ytterligare
(program och Inställningar )

300 W

150 W

80 W

Grill + 150 W

Upptining

Uppvärmning

Inställningar 

Touchknappar nedanför displayen

Touchknapp	Funktion
	Med den här touchknappen startar du funktionen snabbknapp mikro. Tillagningsprocessen går med maximal effekt (900 W) och en tillagningstid på 1 minut (se kapitlet "Manöverpanel", avsnittet "Snabbknapp mikro"). Genom att trycka på touchknappen flera gånger kan du öka tillagningstiden.
	Beroende på i vilken meny du är, kommer du tillbaka till den överordnade menyn eller huvudmenyn med denna touchknapp. Om en tillagning pågår stoppas och avbryts den om du trycker på touchknappen ytterligare en gång.
	I navigeringsområdet bläddrar du med piltangenterna eller området däremellan i urvalslistorna uppåt eller neråt. Menypunkten som du vill välja visas i displayen. Värden och inställningar kan du ändra med piltangenterna eller området däremellan.
OK	När en funktion visas i displayen kan du välja dem genom att trycka OK. Nu kan du ändra den valda funktionen. Genom att trycka på OK sparar du ändringarna. När ett informationsfönster visas i displayen bekräftar du med OK.
	Med denna touchknapp kan du när som helst ställa tiden på äggklockan (till exempel för äggkokning) även om tillagning är igång samtidigt. Dessutom kan du programmera tillagningstiden med den här touchknappen.
Start	Med den här touchknappen startar du en tillagningsprocess.

Manöverpanel

Displaysymboler

Följande symboler kan visas i displayen:

Symbol	Innebörd
	Denna symbol visar ytterligare information och anvisningar för användningen. Detta informationsfönster bekräftar du med touchknappen <i>OK</i> .
	Information om överordnade menypunkter som inte längre kan visas i menyens sökväg på grund av platsbrist.
	Några inställningar, som t.ex. displayens ljusstyrka eller volymen på signalerna ställs in på en liggande stapel.
	Ett kryss bakom en inställning innebär att det här alternativet är valt just nu.
	Driftspärren är aktiverad (se kapitlet "Inställningar", avsnittet "Säkerhet"). Användningen är spärrad.
	Äggklocka

Ändra värde eller inställning

Piltangenterna $\wedge$ och $\vee$ området däremellan **||||** har följande funktioner:

- De väljer en menypunkt i en urvalslista.
- De ändrar ett värde (t.ex. vikten) eller en inställning (t.ex. ljudsignalens ljudstyrka).
- Tryck på motsvarande pilknapp eller dra med fingret mellan pilknapparna åt höger eller vänster i området tills önskad menypunkt eller önskat värde visas.

Tips! När du håller pilknapparna intryckta ändras urvalslistan eller värdena automatiskt tills du släpper knappen igen.

- Bekräfta valet med **OK**.

Aktuell inställning är markerad med en **✓**.

Välja driftsätt eller funktion

Touchknapparna för driftlägen och funktioner (till exempel inställningar) finns ovanför displayen. Välj driftsätt eller funktion med respektive touchknapp på manöverpanelen (se kapitlet "Manöverpanel" och "Inställningar").

- Tryck på touchknappen för det önskat driftsätt eller funktion.

Touchknappen på manöverpanelen lyser orange.

- Ställ in värdena eller bläddra i urvalslistorna tills önskad menypunkt visas.

Avbryta tillagning

Du avbryter tillagningen med den orange lysande touchknappen för driftsättet eller med touchknappen **↶**.

- Berör motsvarande touchknapp för driftsättet eller touchknappen två gånger **↶** för att avbryta tillagningsprocessen.
- När du har ställt in en tillagningstid väljer du **Avbryta process** och bekräftar med **OK**.

Huvudmenyn visas.

Funktionsbeskrivning

I mikrovågsugnen finns en magnetron. Den omvandlar ström till elektromagnetiska vågor – mikrovågor. Dessa vågor fördelas jämnt i tillagningsutrymmet och reflekteras av väggarna i ugnen, som består av metall. På det viset träffar mikrovågorna alla sidor av maten. Med den roterande tallriken inkopplad optimeras fördelningen av mikrovågor.

För att mikrovågorna ska kunna nå maten måste mikrovågorna kunna genomtränga kärlet. Mikrovågor tränger igenom glas, porslin, plast och papper men inte metall. Använd därför inga kärl av metall och inga kärl som är övertäckta med detta material, till exempel dekor med metall. Metall reflekterar mikrovågorna och det kan bildas gnistor. Mikrovågorna kan inte absorberas.

Mikrovågorna tränger direkt igenom det lämpade kärlet. Eftersom maten består av många små molekyler, sätts molekylerna – framförallt vattenmolekyler – i stark svängning av mikrovågorna, cirka 2,5 miljarder svängningar i sekunden. Därigenom uppstår värme. Den utvecklar sig först i utkanten av maten och vandrar sedan inåt. Ju mer vatten ett livsmedel innehåller, desto snabbare värms det upp respektive tillagas.

Värmen uppstår alltså direkt i maten. Det ger följande fördelar:

- Maten kan i allmänhet tillagas med mikrovågsfunktion utan att vätska eller fett behöver tillsättas.
- Upptining, uppvärmning och tillagning sker snabbare än på en vanlig hård.
- Näringsämnen som vitaminer och mineraler bevaras i maten.
- Livsmedlets naturliga färg och smak ändras knappt alls.

Alstringen av mikrovågor stoppas, så fort förloppet avbryts eller luckan öppnas. Under förloppet utgör den stängda, intakta luckan ett fullgott skydd mot mikrovågor.

Med mikrovågsfunktionen blir mat upp-tinad, värmd eller tillagad på kort tid.

Du kan använda mikrovågsfunktionen på följande sätt:

– Livsmedel kan du tina upp, värma eller tillaga med angiven effekt och tid.

– Djupfrysta färdigrätter kan du tina upp och sedan värma eller tillaga.

– Mikrovågsugnen kan vidare användas som en "liten kökshjälpreda", till exempel för att jäsa vetedeg, smälta choklad och smör, lösa upp gelatin, tillreda tårtglasyr och konservera mindre mängder frukt, grönsaker och kött.

Funktioner

Mikrovågsfunktion

Denna funktion är lämpad för upptining, uppvärmning och tillagning.

Grillning

är perfekt för att grilla platt grillmat, till exempel stekar eller små korvar.

Kombination mikrovågor och grill

är perfekt för gratinering och rostning. Mikrovågorna tillagar, grillen rostar.

Automatikprogram

Följande automatikprogram står till förfogande:

Du kan välja bland fyra olika kategorier automatikprogram.

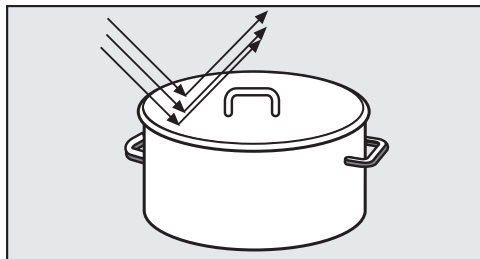
- Tillagning 
- Upptining
- Uppvärmning
- Popcorn 

Programmen beror på vikten.

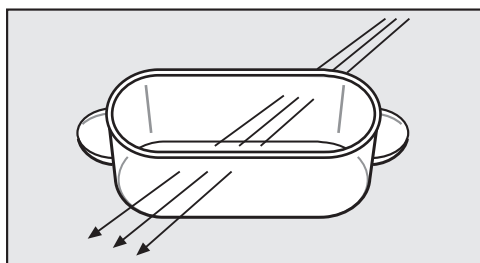
Du kan ställa in vikten på livsmedel i gram (g), pund (lb) eller pund/uns (lb/oz) (se kapitlet "Inställningar", avsnittet "Ändra inställningar").

Servisanvisningar för mikrovågor

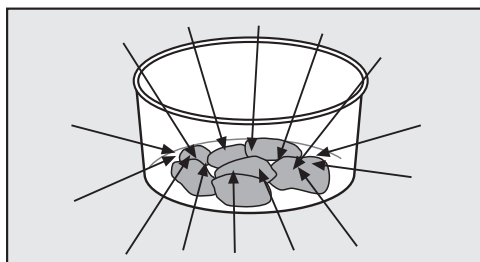
Mikrovågorna



- reflekteras av metall.



- tränger igenom glas, porslin, plast och papper.



- tas upp av livsmedlet.

⚠ Brandrisk på grund av olämpligt kokkärl.

Kärl som inte är lämpade för mikrovågsugnar kan förstöras och skada mikrovågsugnen.

Beakta anvisningarna på kärlet.

Material och form

Material och form på tillagningskärlet som används påverkar uppvärmnings- och tillagningstiderna. Runda och ovala, platta kärl har gett goda resultat. Värmen utjämnar sig bättre i sådana former än i kantiga fat.

⚠ Skaderisk på grund av ihåliga handtag och lockknoppar.

Vid användning av kärl med hålrum som det kan komma fukt i finns det en risk att tryck bildas och att hålrummen förstörs explosionsartat.

Använd inga kärl med ihåliga handtag och lockknoppar för tillagning om inte hålrummen är tillräckligt ventilerade.

Metall

Metallbehållare, aluminiumfolie, och bestick får inte användas i mikrovågsugnen, inte heller kärl med metallbeläggning (dekor, till exempel guldrand, koboltblå). Metallen reflekterar mikrovågorna och förhindrar därmed tillagningen.

Använd ingen plastbehållare med aluminiumlock på.

Undantag:

- Färdigrätter i aluminiumtråg kan tinas upp och värmas i mikrovågsugnen. Viktigt: Ta av locket, och fatet måste stå minst 2 cm från väggarna i tillagningsutrymmet. Uppvärmningen sker uppfifrån. Om du tar ut maten ur aluminiumtråget och använder ett fat lämpat för mikrovågsugnen fördelas värmen bättre.

Det kan börja spraka och gnistor kan bildas om aluminiumfolie används i mikrovågsugnen, ställ därför inte på gallret.

- Bit aluminiumfolie

För ojämna köttbitar, till exempel fågel, blir upptining, uppvärmning eller tillagning jämnare om man under de sista minuterna täcker över de plattare delarna med små bitar aluminiumfolie.

Folien måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna. Den får inte komma åt väggarna!

- Metallspett, - klamrar

Metallspett och -klamrar kan användas om köttstycket är mycket större än metalldelen.

Porslinsglasyr, färger

En del porslinsglasyrer och färger innehåller metalliska substanser. Sådant porslin ska därför inte användas när mikrovågsfunktionen är inkopplad.

Glas

Ugnsfast glas eller glaskeramik lämpar sig särskilt bra för mikrovågsfunktionen.

Kristallglas, som innehåller mycket bly, kan spricka i mikrovågsugnen. Sådant porslin ska därför inte användas.

Porslin

Porslin lämpar sig bra i mikrovågsugn.

Men det får inte ha någon metalldekor, till exempel guldrand, och inga ihåliga handtag.

Stengods

Målet stengods är endast lämpligt om ytan är glaserad ovanpå målningen.

Stengods kan bli hett.
Använd grythandskar.

Trä

Vattnet i trä förångas under tillagningen. Det gör att träet torkar ut och spricker.

Kärl i trä lämpar sig därför inte.

Plast

⚠ Skador på grund av värmekänslig plast.

Plastkärl måste vara värmebeständiga och tåla temperaturer upp till minst 110 °C. Annars smälter plasten och förstör maten.

Använd plastkärl endast för mikrovågsfunktionen.

Det finns speciella plastkärl för mikrovågsugnar i fackhandeln.

Plastkärl av melamin är olämpliga. De absorberar energi och blir varma. Fråga därför vilket material plastkärlet består av när du handlar.

Plastkärl av till exempel frigolit kan användas för uppvärmning av mat under en kort tid.

Kokpåsar av plast kan användas för uppvärmning och tillagning om du gör hål i påsen innan. Genom hålen kan ångan komma ut. Därigenom förhindras att tryck byggs upp och påsen spricker.

Utöver det finns en speciell påse för tillagning med ånga, som inte måste stickas hål på. Följ föreskrifterna på förpackningen.

Servisanvisningar för mikrovågor



Brandrisk på grund av olämpligt material.

Metallklips samt plast- och pappersklips med metalltråd kan antändas.

Undvik dessa klips.

Engångsbehållare

Engångsbehållare i plast måste uppfylla de kriterier som du hittar under "Plast".



Brandrisk på grund av olämpligt kokkärl.

Engångsförpackningar av plast, papper eller annat brännbart arbetsmaterial kan antändas.

Lämna inte enheten utan uppsikt när mat värms upp eller tillagas i engångskärl av plast, papper eller andra brännbara material.

Men undvik engångskärl för miljöns skull.

Testa kärl

Om du är osäker på om du kan använda ditt glas-, keramik- eller porslinskärl i mikrovågsugnen, kan du testa det på följande vis:

- Ställ det som ska testas i mitten av tillagningsutrymmet utan någonting i.
- Stäng luckan.
- Tryck på knappen
- Välj maximalt effektläge 900 watt.
- Ställ in med piltangenterna $\wedge$ och $\vee$ 30 sekunder och bekräfta med *OK*.
- Tryck på knappen start för att starta testet.

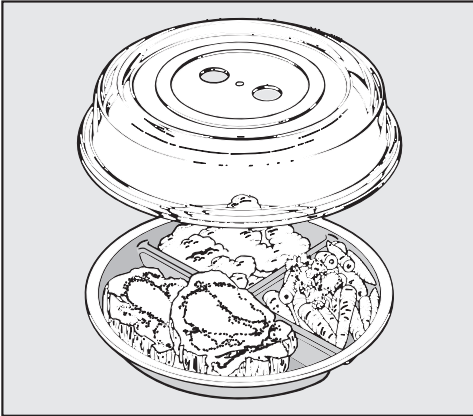
Stäng genast av maskinen om du hör knasterljud och ser gnistor (tryck knappen

och bekräfta med *OK*). Kärl som utlöser en sådan reaktion lämpar sig inte för användning i mikrovågsugnar. I tveksamma fall bör du kontrollera med säljaren eller tillverkaren av kärlet om det är lämpat för användning i mikrovågsugn.

Med detta test kan man inte kontrollera om håligheter i handtag är tillräckligt ventilerade.

En kåpa

- förhindrar att för mycket vattenångan avdunstar, särskilt om maten värms en längre tid.
- påskyndar uppvärmningen av maten.
- förhindrar att maten torkar ut.
- förhindrar att tillagningsutrymmet blir smutsigt.



- Täck därför över maten med en mikrotålig kåpa när mikrovågsfunktionen används.

Sådana kan du köpa ute i butik.

I stället för kåpan kan också genomskinlig folie som är särskilt lämpad för mikrovågor användas. Vanlig genomskinlig folie kan smälta och förstöra maten.

⚠ Skador på grund av värmekänslig plast.

Materialet i kåpan tål i regel temperaturer upp till 110 °C (se tillverkarens angivelser). Vid högre temperaturer kan plasten smälta och förstöra maten.

Använd därför kåpan endast användas i mikrovågsugnar och endast för mikrovågsfunktionen utan gourmetplatta.

⚠ Skador på grund av täckta öppningar.

Om kärlet har en liten diameter kan kåpan täta igen kärlet och vattenångan kan inte avdunsta genom öppningarna på sidan av kåpan. Kåpan blir för varm och kan smälta.

Se till att kåpan inte tätar igen kärlet.

Täck inte över med kåpan när

- panerad mat värms.
- maten ska få en skorpliknande yta, till exempel rostat bröd.
- gourmetplattan används.

⚠ Explosionsrisk på grund av tryckuppbyggnad.

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

Värm aldrig mat eller vätskor i slutna behållare, exempelvis glasburkar med barnmat. Öppna först behållarna. Ta bort både lock och napp från nappflaskor.

Första gången produkten används

Använd endast mikrovågsugnen när den är inbyggd.

När mikrovågsugnen ansluts till elnätet är den genast driftsklar.

Välkomstbild

Miele's logotyp visas. Du måste sedan göra några inställningar som krävs för att använda mikrovågsugnen för första gången.

- Följ anvisningarna i displayen.

Ställa in språk

- Välj önskat språk med hjälp av pilknapparna.
- Bekräfta med **OK**.

Om du har råkat ställa in ett språk som du inte förstår, se anvisningarna i kapitlet "Inställningar", avsnittet "Språk .

Ställa in land

- Välj önskat land med hjälp av pilknapparna.
- Bekräfta med **OK**.

Ställa in klockan

- Ställ in tiden med piltangenterna.
- Bekräfta med **OK**.

Displaymeddelandet Klocka av är markerat med en .

- Bekräfta med **OK**.

Informationen Strömförbrukning - visas i displayen eftersom energi sparas vid avstängd tidsindikering.

- Tryck på **OK**.

I displayen står Första idrifttagning avslutad.

- Bekräfta med **OK**.

I displayen står Välj funktion.

Tidsindikeringen är inställd så i fabrik att den löper i bakgrunden. Displayen är mörk för att spara energi. Denna inställning kan ändras om du alltid vill kunna se klockan (se kapitlet "Inställningar", avsnittet "Ändra inställningar").

Är klockan synlig reagerar alla touchknappar direkt när du trycker på dem.

Om klockan inte visas är enheten avstängd. Den måste slås på med knappen Av/På  innan den är redo att användas.

Tips! Du kan också ställa in tiden i 12-timmarsformat (se kapitlet "Inställningar", avsnittet "Klocka").

Ändra klockan

- Slå på mikrovågsugnen med knappen På/Av .

I displayen står Välj funktion.

- Tryck på touchknappen .
- Välj med pilknapparna underpunkten Inställningar  och bekräfta valet med **OK**.
- Välj sedan underpunkten med pilknapparna Tid och bekräfta valet med **OK**.
- Välj med pilknapparna Ställa in och bekräfta med **OK**.

I displayen visas aktuell tid med vit bakgrund.

- Ändra klockan med pilknapparna och bekräfta med **OK**.
- Tryck flera gånger på touchknappen , för att komma tillbaka till den första nivån.

I displayen står Välj funktion.

Översikt över inställningar

Menypunkt	Möjliga inställningar
Språk 	...deutsch*, english... Land
Tid	Visning (Klocka av*, Klocka på, Nattavstängning) Tidsformat (24-timmarsvisning*, 12-timmarsvisning) Ställa in
Ljudstyrka	Ljudsignaler ■■■■■■■■ Knappljud ■■■■■■■■
Displayens ljusstyrka	■■■■■■■■■
Enheter	Vikt (g*, lb, lb/oz)
Varmhållning	På*, Av
Snabb-MV	Effekt (...900 W*, 750 W, ...) Tillagningstid (01:00*, inställbar)
Popcorn	Tillagningstid 03:20*, inställbar mellan 2:30 och 3:50 min
Kontrollera mat	På*, Av
Säkerhet	Knappspärr (Av*, På) Driftspärr  (Av*, På)
Programversion	
Butik	Demoläge (Av*, På)
Fabriksinställningar	Återställ ej, Återställ

* Fabriksinställning

Inställningar

Ändra inställningar

För några inställningar finns det olika alternativ.

De inställningar som du kan ändra på finns i tabellen.

Fabriksinställningarna är i tabellen markerade med en stjärna*.

Så här går du till väga för att ändra en inställning:

- Tryck på knappen .
- Välj sedan med piltangenterna Inställningar .

- Bekräfta valet med **OK**.

- Nu kan du med piltangenterna välja mellan tillvalen i tabellen.
Bekräfta önskad punkt med **OK**.

- Beroende på meny punkt kan du nu ange värden eller välja en av underpunkterna med piltangenterna.

- Om du inte vill ändra en inställning och vill byta till en annan inställning väljer du knappen .

- Om du inte vill ändra några ytterligare inställningar trycker du på knappen .

De ändrade inställningarna förblir sparade vid ett strömavbrott.

Språk

Du kan ställa in önskat språk och land.

Landet kan sedan väljas när det för det valda språket finns olika länder och därmed språkvarianter att välja mellan.

När du har valt och bekräftat det önskade språket visas det direkt i displayen.

Tips! Har du råkat välja ett språk som du inte förstår väljer du . Följ symbolen  för att gå tillbaka till undermenyn Språk .

Tid

Visning

Välj hur du vill att tiden ska visas när mikrovågsugnen är avstängd:

- På
Tiden visas alltid i displayen. Alla touchknappar reagerar nu direkt när du trycker på dem.
- Av
Displayen är mörk för att spara energi. Du måste koppla in mikrovågsugnen innan du kan använda den.
- Nattavstängning
För att spara energi visas klockan bara från 05:00 till 23:00 i displayen. Resten av tiden är displayen mörk för att spara energi. Du måste koppla in mikrovågsugnen innan du kan använda den.

Tidsformat

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

Ställa in

Ställ in timmar och minuter.

Efter ett strömavbrott visas den aktuella tiden igen. Tiden sparas i cirka 150 timmar.

Ljudstyrka

Styrkan på ljudet visas med en liggande stapel.

- ■■■■■■■■
maximal ljudstyrka
- □□□□□□
Ljudet är avstängt.

Ljudsignaler

När ljudsignalerna är påslagna hörs en signal efter att den inställda tiden löpt ut.

Knappljud

Om ljudsignalen är aktiverad ljuder en signal vid val av touchknapp.

Displayens ljusstyrka

Ljusstyrkan på displayen visas med en liggande stapel.

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

Enheter

Vikt

Du kan ställa in vikten på livsmedel i automatikprogrammen i gram (g), lb (lb) eller lb/oz (lb/oz).

Varmhållning

Funktionen Varmhållning stänger automatiskt av sig om luckan förblir stängd och ingen knapp berörs efter ett förlopp med minst 450 watt.

Det tillagade hålls sedan varmt i cirka 2 minuter med 80 watt i maximalt 15 minuter.

- På
Funktionen Varmhållning är aktiverad.
- Av
Funktionen Varmhållning är avaktiverad.

Snabb-MV

Tryck på knappen  för att använda mikrovågsugnen med maximal effekt i 1 minut.

Effekt och tid kan ändras. På så vis kan en tillagningsprocess som används ofta sparas på den här programplatsen.

- Effekt
Alla befintliga effektnivåer är valbara.
- Tillagningstid
Vid maximal effektnivå är maximalt 5, vid andra 10 minuter tillagningstid programmerbar.

Popcorn

Detta program kan användas för att poppa mikrovågs-popcorn.

Fabriksinställningen på 3:20 minuter kan ändras.

Den kan ställas in mellan 2:30 och 3:50 minuter.

Kontrollera mat

Frågan påminner om att mikrovågsugnen inte får startas utan någonting i.

Maskinen kan skadas om den är tom när den används.

Om en tillagningsprocess startas utan att luckan har öppnats innan, visas i displayen frågan Har du ställt in något i ugnen?.

Eftersom luckan inte har öppnats på lång tid (ungefär 20 minuter), är det möjligt att mikrovågsugnen ännu är tom. Processen startar först efter bekräftelse med OK eller att luckan öppnats.

Inställningar

Säkerhet

Driftspärr

Driftspärren förhindrar oönskad användning av mikrovågsugnen.

Även om driftspärren är aktiverad kan du ställa in en tid på äggklockan.

Efter ett strömavbrott fortsätter driftspärren att vara aktiverad.

- På
Driftspärren är aktiverad. Innan du kan använda mikrovågsugnen kopplar du in den och trycker på **OK** i minst 6 sekunder.
- Av
Driftspärren är avaktiverad. Nu kan du använda mikrovågsugnen som vanligt igen.

Knappspärr

Knappspärren förhindrar att man råkar stänga av dialogugnen eller ändra en tillagning. Om knappspärren är aktiverad spärras alla touchknappar och fält i displayen några sekunder efter att en tillagning startats.

- På
Knappspärren är aktiverad. Innan du kan använda en funktion trycker du på **OK** i minst 6 sekunder. Knappspärren avaktiveras då under en kort stund.
- Av
Knappspärren är avaktiverad. Alla touchknappar reagerar nu direkt när du trycker på dem.

Programversion

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

Butik

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

Demoläge

När du har aktiverat demoläget så visas i displayen **Demoläge** när du kopplar in mikrovågsugnen. Enheten värms inte upp.

- På
Demoläget aktiveras när du trycker på **OK** i minst 4 sekunder.
- Av
Demoläget avaktiveras när du trycker på **OK** i minst 4 sekunder. Mikrovågsugnen är helt funktionsduglig igen.

Fabriksinställningar

Med en inställning kan du återställa alla ändringar som gjorts till mikrovågsugnsens utgångsläge.

- Återställ ej
Alla ändringar som gjorts kvarstår.
- Återställ
Alla inställningar återställs till fabriksinställningar.

Öppna luckan

Om mikrovågsugnen används avbryts förloppet när du öppnar luckan.



Risk för skador när luckan är öppen.

Luckan kan belastas med högst 8 kg. Barn kan skada sig på den öppnade luckan.

Hindra barn från att ställa eller sätta sig på den öppnade luckan, eller från att hänga från den.

Placera servis i mikrovågsugnen

Placera servisen i mitten av tillagningsutrymmet för bästa resultat.

Roterande skiva

Med hjälp av den roterande skivan blir maten jämnt upptinad, uppvärmd eller tillagad.

Använd endast mikrovågsugnen tillsammans med den roterande skivan.

Den roterande skivan startas automatiskt för varje program.

Ställ inte maten direkt på skivan. Se till att servisen inte är större än skivan.

Om möjligt, rör om eller vänd maten så att maten blir jämnt uppvärmd.

Stänga luckan

Tryck på startknappen för att återuppta ett avbrutet förlopp.

Starta förlopp

Val av mikrovågseffekt sker genom att aktivera motsvarande sensorknapp.

- Aktivera sensorknappen för önskat effektläge.

Touchknappen på manöverpanelen lyser orange.

- Ställ in önskad tillagningstid med pil-tangenterna och bekräfta valet med *OK*.

- Tryck på knappen Start.

Tillagningen startar.

Du kan välja mellan 7 effektlägen.

Ju högre effekt, desto fler mikrovågor träffar maten.

Maträtter som inte kan röras om eller vändas under uppvärmningen eller som består av flera olika saker, bör värmas på lägre effektläge.

Endast på så vis kan värmen fördelas jämnt. För att få önskat resultat behöver du i så fall välja en längre tidsinställning.

Hur lång tid som behövs beror på

- matens utgångstemperatur. Mat som har stått i kylskåp behöver tillredas längre än mat som har rumstemperatur.
- vilken sorts mat det är. Färska grönsaker innehåller mer vatten än lagrade grönsaker och har därför kortare tillredningstid.
- hur ofta maten rörs om eller vänds. Om maten rörs om eller vänds ofta fördelas värmen jämnare och maten behöver därmed inte tillredas lika länge.
- mängden mat. En tumregel är att dubbel mängd kräver nästan dubbel tid. För en mindre mängd mat blir också tiden likvärdigt kortare.
- kärlets form och material.

Användning

Har du ställt in något i ugnen?

Indikationen Har du ställt in något i ugnen? påminner om att mikrovågsugnen inte får startas utan någonting i.

Maskinen kan skadas om den är tom när den används.

Om startknappen trycks in utan att luckan har öppnats innan, visas Har du ställt in något i ugnen? i displayen. Eftersom luckan inte har öppnats på lång tid är det möjligt att mikrovågsugnen ännu är tom. Den går inte att starta förrän luckan har öppnats.

Avbryta förlopp/återuppta förlopp

Ett **förlopp** kan du när som helst . . .
. . . **avbryta**:

- Öppna luckan.

Tiden pausas.

I displayen visas meddelandet Stäng luckan.

. . . **återuppta**:

- Stäng luckan och tryck på startknappen Start.

Förloppet fortsätter.

Ändra inmatningar

Om du efter förloppets start märker att. . .

. . . den valda **mikrovågseffekten** är för hög eller för låg:

- Ställ in ny mikrovågseffekt.

. . . den valda **tiden** är för kort eller för lång:

- Ändra tiden med pilknapparna och återuppta förloppet (tryck på Start).

Radera förlopp

- Tryck två gånger på knappen ↵ eller alternativt på vald effektnivå.

I displayen visas Avbryta process.

- Bekräfta med OK.

Efter avslutat förlopp

Efter avslutat förlopp hörs en ljudsignal. Belysningen i tillagningsutrymmet slocknar.

Signalen upprepas några gånger. I displayen står Klar.

- Tryck på knappen för vald effektnivå för att bekräfta.

Varmhållning

Funktionen Varmhållning sätts automatiskt på om luckan förblir stängd och ingen knapp berörs efter ett förlopp med minst 450 watt.

Det tillagade hålls sedan varmt i cirka 2 minuter med 80 watt i maximalt 15 minuter.

I displayen står det Varmhållning.

Om luckan öppnas eller en knapp trycks in avbryts förloppet.

Funktionen Varmhållning kan inte väljas separat.

Du kan också välja bort denna funktion (se kapitlet "Inställningar").

Programmera tillagningstider

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

När du anger **Klar kl.** eller **Start kl.** kan du automatiskt starta eller stänga av tillagningar.

- **Klar kl.**
Du bestämmer en tidpunkt som du vill att programmet ska sluta på. Mikrovågsugnen stängs sedan av automatiskt vid denna tidpunkt.
- **Start kl.**
Ange en tidpunkt när tillagningen ska starta. Mikrovågsugnen sätts sedan på automatiskt vid denna tidpunkt.
- Ställ in maten i ugnen.
- Välj önskad funktion.
- Ställ in tillagningstiden och bekräfta med **OK**.
- Tryck på knappen ☺.
- Välj med pilknapparna **Klar kl.** eller **Start kl.** och bekräfta med **OK**.
- Bestäm med pilknapparna den tidpunkt då du vill att tillagningen ska börja eller avslutas och bekräfta med **OK**.

I displayen står **Start kl.** och starttiden.

Välj snabbknapp mikro

Tryck på knappen  för att använda mikrovågsugnen med maximal effekt i 1 minut.

- Tryck på knappen .

Utan ytterligare knapptryckning löper tillagningstiden på 1 minut ut vid maximal effekt.

Ändra tid och effekt

Du kan ändra den sparade tiden och effekten och på så vis spara ett huvudprogram.

- Välj .
- Välj **Inställningar**  och bekräfta med **OK**.
- Välj **Snabb-MV** och bekräfta med **OK**.
- Välj **Effekt**.

I displayen står **Effekt** och bakom den sparade effekten.

- Om du vill ändra effekten, bekräfta med **OK**.

Den sparade effekten är markerad med .

- Ändra effekten med piltangenterna och bekräfta valet med **OK**.
- Välj sedan med piltangenterna **Tillagningstid** och sedan **OK**.
- Ställ in önskad tillagningstid med piltangenterna och bekräfta med **OK**.

I displayen står **Tillagningstid** och bakom den sparade tiden.

- Tryck flera gånger på , för att komma tillbaka tillhuvudnivån.

Den ändrade effektnivån samt den ändrade tiden har nu sparats och väljas när knappen  trycks.

Användning

De programmerade tiderna sparas vid ett strömvabrott och måste inte anges på nytt.

Driftspärr

Driftspärren förhindrar oönskad användning av mikrovågsugnen.

Aktivera driftspärren

- Välj .
- Välj Inställningar  och bekräfta med **OK**.
- Välj Säkerhet och bekräfta med **OK**.
- Välj Driftspärr  och sedan **OK**.
- Välj På och sedan **OK**.
- Stäng av enheten för att aktivera driftspärren.

Enhetsfunktionerna är nu spärrade och kan bara användas om driftspärren lyfts. Endast äggklockan kan användas när driftspärren är aktiverad (se kapitlet "Äggklocka").

Efter ett strömvabrott fortsätter driftspärren att vara aktiverad.

Avbryt driftspärr

Du kan tillfälligt avaktivera driftspärren.

- Slå på mikrovågsugnen med knappen På/Av .
- I displayen står Driftspärr .
- Bekräfta med **OK**.
- I displayen står Tryck "OK" i 6 sekunder.
- Följ anvisningarna i displayen.
- Tiden visas i displayen och räknas ner i sekunder.
- Därefter avbryts driftspärren.
- Mata in önskad tillagningsprocess.

Alla knappar och processer kan väljas fritt till enheten stängs av. Först när enheten har stängts av är driftspärren aktiv igen.

Avaktivera driftspärren

- Slå på mikrovågsugnen med knappen På/Av .
- I displayen står Driftspärr .
- Bekräfta med **OK**.
- I displayen står Tryck "OK" i 6 sekunder.
- Följ anvisningarna i displayen.
- Tiden visas i displayen och räknas ner i sekunder.
- Därefter avbryts driftspärren.
- Välj .
- Välj Inställningar  och bekräfta med **OK**.
- Välj Säkerhet och bekräfta med **OK**.
- Välj Driftspärr  och sedan **OK**.
- Välj Av och sedan **OK**.
- Stäng av enheten.

Driftspärren är nu avaktiverad. Enhetsfunktionerna kan användas igen.

Använda äggklockan

För att övervaka externa förlopp, till exempel för att koka ägg, kan du ställa in en tid på äggklockan. Den inställda tiden räknas ner i sekunder.

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

- Tryck på knappen .

I displayen visas Äggklocka.

- Ange önskad tid på äggklockan med pilknapparna och bekräfta med OK.

I displayen lyser  och tiden räknas ner i sekunder.

En ljudsignal hörs när tiden har löpt ut. Den blinkar  och tiden räknas framåt. På så vis kan man veta hur länge den inställda tiden på äggklockan har varit avslutad.

- Stoppa förloppet genom att trycka på knappen .

Ändra tiden på äggklockan

- Tryck på knappen .

I displayen står Ändra. Den löpande tiden på äggklockan är stoppad.

- Bekräfta med OK.

- Korrigera tiden med hjälp av piltangenterna och bekräfta med OK.

Tiden på äggklockan fortsätter.

Radera tiden på äggklockan

- Tryck på knappen .

I displayen står Ändra. Den löpande tiden på äggklockan är stoppad.

- Välj med pilknapparna Radera och bekräfta med OK.

Äggklockans tid raderas.

Använd äggklockans tid plus tillagningsförlopp

Tiden på äggklockan kan också ställas in utöver ett pågående förlopp och fortlöper då i bakgrunden.

- Tryck på knappen  under tillagningsförloppet.

- Välj med pilknapparna Äggklocka och bekräfta med OK.

- Ange önskad tid på äggklockan med pilknapparna och bekräfta med OK.

- Tryck på knappen .

I displayen kan man se tillagningstiden som går ut och äggklockans tid som går ut.

Användning – grilla

Grillen kan användas i 4 inställningar: på egen hand och 3 kombinationer med mikrovågor, där grillen kombineras med en vald mikrovågseffekt.

Om grilltiden är < 15 minuter värm upp grillen ungefär 5 minuter innan.

Vänd skivorna efter halva grilltiden för att grilla köttet/fisken jämnt på bägge sidorna. Platta skivor och bitar måste bara vändas en gång, större, runda stycken måste vändas flera gånger.

Tiderna för grillning är bara riktvärden. Vid grillning beror tillagningstiden på typen av mat och de önskade egenskaperna.

Grillar man direkt på gallret är det bra att ha en värmebeständig, mikrovågsduglig form under gallret, för att fånga upp fett.

 Skada på grund av överhettning. Den medföljande gourmetplattan är inte lämpad att fånga upp fett. Den tomma plattan blir då överhettad. Det skadar ytskiktet. Använd istället en värmebeständig form, som är lämpad för mikrovågsugnar.

- Lägg det som ska tillagas i ett lämpligt kärl.
- Ställ gallret och en värmebeständig, mikrovågsanpassad form eller kärlet med maten på den roterande tallriken.

 Risk för brännskada på grund av varmt porslin. Galler och kärl blir varma under förloppets gång. Använd grythandskar.

Smutsig disk och gallret går lättare att göra rena om du lägger dem i diskvatten direkt efter grillningen.

I grillområdet färgas efter ett tag innetaket blått. Dessa spår efter användning, som inte går att undvika, försämrar dock inte mikrovågsugnens funktion.

Grilla utan mikrovågor

Denna funktion är perfekt för att grilla platt grillmat, till exempel stekar eller små korvar.

- Tryck på knappen .

Knappen  på manöverpanelen lyser orange.

I displayen står Tillagningstid och 00:00 min.

- Ställ in önskad tillagningstid med piltangenterna och bekräfta valet med OK.

- Tryck på knappen Start.

Tillagningen startar.

Efter avslutat förlopp hörs en ljudsignal.

Ändra grilltiden

Grilltiden kan ändras under förloppets gång.

- Tryck på en piltangent.

Processen avbryts.

- Ändra tiden med piltangenterna.

- Fortsätt förloppet genom att trycka på knappen Start.

Välj starttid eller sluttid

Grilltiden kan löpa ut vid förvald tidpunkt och slutar efter fastställd tid.

- Tryck på knappen .

Knappen  på manöverpanelen lyser orange.

I displayen står Tillagningstid och 00:00 min.

- Ställ in önskad tillagningstid med piltangenterna och bekräfta valet med **OK**.

- Tryck sedan på knappen .

I displayen står Tillagningstid och den inställda tiden för grillprocessen.

- Välj med pilknapparna mellan alternativen Start kl. och Klar kl..

Med Start kl. anger du tidpunkten när grillprocessen ska starta.
Med Klar kl. anger du tidpunkten när grillprocessen ska sluta.

Alternativt kan du här också välja Äggklocka om du utöver tillagningsprocessen vill starta en tid på äggklockan för en separat process.

- Bekräfta valet med **OK**.

I displayen står det Start kl. eller Klar kl., beroende på vad du har valt.
Dessutom är tiden ljusst markerad.

- Välj önskad starttid eller sluttid med piltangenterna och tryck sedan på **OK** för bekräftelse.

I displayen står Start kl. och knappen  lyser.

Grillprocessen startar vid förvald tidpunkt.

Efter avslutat förlopp hörs en ljudsignal.

Kombinera grill med mikrovågsfunktion

Denna funktion passar bra till gratinering och till att bryna. Mikrovågorna tillagar, grillen rostar.

Grillen kan kombineras med 3 olika mikrovågsnivåer, nämligen: 150, 300 och 450 watt.

Under tillagning är ingen växling mellan dessa 3 kombinationsnivåer möjlig utan att förloppet avbryts.

Kombinationerna  och  finns direkt på manöverpanelen, kombinationen  finns under .

- Välj den önskad kombination genom att trycka på knappen ,  eller , om du vill välja .

Motsvarande knapp på manöverpanelen lyser orange.

I displayen står Tillagningstid och 00:00 min.

- Ställ in önskad tillagningstid med piltangenterna och bekräfta valet med **OK**.

- Tryck på knappen Start.

Tillagningen startar.

Efter avslutat förlopp hörs en ljudsignal.

Ändra tiden

Tiden kan ändras under förloppets gång.

- Tryck på en piltangent.

Processen avbryts.

- Ändra tiden med piltangenterna.

- Fortsätt förloppet genom att trycka på knappen Start.

Användning – grilla

Välj starttid eller sluttid

Tillagningstiden kan löpa ut vid förvald tidpunkt och slutar efter fastställd tid.

- Välj önskad kombination av driftsätt.

Motsvarande knapp på manöverpanelen lyser orange.

I displayen står Tillagningstid och 00:00 min.

- Ställ in önskad tillagningstid med pil-tangenterna och bekräfta valet med *OK*.

- Tryck sedan på knappen ⌚.

I displayen står Tillagningstid och den inställda tiden för grillprocessen.

- Välj med pilknapparna mellan alternativen *Start kl.* och *Klar kl.*

Med *Start kl.* anger du en tidpunkt när en process ska starta.

Med *Klar kl.* anger du en tidpunkt när en process ska sluta.

Alternativt kan du här också välja Äggklocka om du utöver tillagningsprocessen vill starta en tid på äggklockan för en separat process.

- Bekräfta valet med *OK*.

I displayen står det *Start kl.* eller *Klar kl.*, beroende på vad du har valt. Dessutom är tiden ljusst markerad.

- Välj önskad starttid eller sluttid med piltangenterna och tryck sedan på *OK* för bekräftelse.

I displayen står *Start kl.* och knappen för det valda driftläget lyser.

Tillagningsprocessen startar vid förvald tidpunkt.

Efter avslutat förlopp hörs en ljudsignal.

Användaranvisningar



Risk för brännskada på grund av varmt porslin.

Gourmetplattan blir väldigt varm.

Greppa därför den varma plattan endast med grythandskar. Använd ett temperaturbeständigt underlägg när du ställer ifrån dig plattan.

Innan första användningen

Innan du använder plattan första gången, fyll den med 400 ml vatten och 3 till 4 matskedar ättika eller citronsaft. Värm sedan upp på 450 Watt + grill  i 5 minuter.

Ytskiktet på gourmetplattan gör att maten inte fastnar och plattan blir lätt att göra ren.

Teflon-liknande ytskikt är känsliga för skär- och rivskador.

Metalliska eller vassa föremål skadar ytskiktet.

Skär därför inte maten direkt på plattan.

Använd redskap av trä eller plast för att röra om och vända maten.

Steka/bryna



Brandfara på grund av överhettning.

Olja och fett kan självantända vid överhettning.

Lämna inte gourmetplattan utan uppsikt när du arbetar med fetter och oljor.

- Använd bara lite fett eller olja när du steker. Ytskiktet gör att inget fastnar och du kan laga mat kalorisnålt.

- Förbered maten, så att den kan läggas i den varma plattan direkt efter uppvärmningen.

- Ställ gourmetplattan direkt på den roterande tallriken.

Gnistor kan skada plattan och tillagningsutrymmet.

Ställ inte plattan på gallret och håll ett avstånd på ungefär 2 cm till innerväggarna, så att inga gnistor bildas.

- Värm upp plattan med 450 watt + grill  i max 5 minuter.



Skada på grund av överhettning. Överhetta inte den tomma plattan. Annars skadas ytskiktet.

Ställ därför inte plattan under gallret för att fånga upp fett när du grillar.

När du använder olja för att steka kan du antingen värma oljan tillsammans med plattan, eller hälla den på plattan efter uppvärmningen.

Smör ska alltid tillsättas först efter uppvärmningen, eftersom smör är mer värme känsligt än olja och blir för mörkt. Torka alltid av kött, kyckling, fisk och grönsaker väl innan de läggs på gourmetplattan.

Ägg kan spricka.

Använd inte gourmetplattan för tillagning eller för att värma redan kokta ägg.

Användningsexempel

Förvärm gourmetplattan på den roterande skivan med 450 Watt + grill  i max. 5 minuter.

- Djupfrysta fiskpinningar, 150 g + 2 msk olja , 3 - 4 min. varje sida
- Hamburgare, 2 stycken + 2 msk olja , 3 - 4 min. varje sida
- Djupfrysta kroketter, 10 - 12 stycken + 2 msk olja , 6 - 8 min., vänd då och då
- Filetstek, ca. 200 g , varje sida ca. 5 minuter (beroende på tillagningsgrad)
- Djupfryst pizza, 300 g, , 7 - 9 min.
- Färsk pizza, utan förvärmning , ca. 15 min. (beroende på pålägg)

Recept

De angivna tillredningstiderna är den sammanlagda tiden som krävs för förberedning och tillagning. Extra tider är angivna.

Croque Monsieur (3 portioner)

Tillredningstid: 10 - 15 minuter

Ingredienser

6 skivor formfranska
30 g mjukt smör
75 emmentalerost, riven
3 skivor kokt skinka

Gör så här

Bre smör på brödsnivorna. Fördela osten på tre brödsnivor, och lägg en skiva skinka på varje. Lägg de resterande tre brödsnivorna med den smörade sidan på skinkan. Lägg brödsnivorna på plattan, som redan har värmts med 450 Watt + grill i ungefär 5 minuter. Ställ på den roterande skivan, rosta med 450 Watt + grill ungefär 3 minuter på var sida. Andra förslag på fyllningar är avrunnen tonfisk och tunt skurna lökringar, eller ananasskivor, ost och kokt skinka.

Grönsakspanna (3 portioner)

Tillredningstid: 25 – 35 minuter

Ingredienser

2 gula lökar
2 msk olja
100 g ostronskivlingar eller champinjoner, rengjorda
150 g små djupfrysta morötter, eller morotsskivor
100 g broccolibuketter
1 röd paprika eller 100 g paprikaskivor (djupfrost)
1 tomat
Salt, peppar
30 g riven parmesan

Gör så här

Skär löken i tunna ringar, dela paprikan, kärna ur den och skär den i smala strimlor. Skär tomaten i tärningar. Ställ gourmetplattan på den roterande skivan och värme upp med 450 Watt + grill i ungefär 5 minuter. Tillsätt olja och lökringar. Ställ tillbaka plattan på den roterande skivan och rosta i ungefär 2 minuter med 450 Watt + grill. Tillsätt svamp, morötter, broccoli, paprikastrimlor, tomattärningar och kryddor. Blanda. Tillaga med 450 Watt + grill ungefär 6 minuter. Vänd och servera med parmesan.

Fläskfilé (2 portioner)

Tillredningstid: 15 – 20 minuter

Ingredienser

1 fläskfilé (ca. 400 g)
4 strimlor bacon
Salt, peppar
10 g smör
200 g skivade champinjoner
200 ml grädde
2 msk konjak/brandy

Gör så här

Skär fläskfilén i fyra skivor. Krydda varje skiva med salt och peppar. Ta en strimla bacon och linda runt varje skiva, fäst eventuellt med en tandpetare. Ställ gourmetplattan på den roterande skivan och värme upp med 450 Watt + grill i ungefär 5 minuter. Tillsätt smör, lägg i filéskivorna. Ställ på den roterande skivan, tillaga med 450 Watt + grill ungefär 3 minuter på var sida. Ta ur köttet, täck över och låt det stå varmt. Häll i svamp, grädde och konjak/brandy i stekfonden och låt ångkoka på maximal effekt i ca. 4 minuter. Servera med köttet.

Kryddig fläskfilé

Tillredningstid: 10 – 12 minuter

Gör så här

Skär fläskfilén i fyra skivor. Tillaga i den uppvärmda gourmetplattan med 450 Watt + grill ca. 4 minuter på varje sida. Tillsätt sedan 50 ml vitt vin, 125 ml grädde, 2 matskedar idealmjöl och 150 g roquefort. Rör om och tillaga ytterligare 3 minuter.

Gourmetplatta

Kryddiga kycklingtärningar (3 portioner)

Tillredningstid: 25 – 35 minuter

Ingredienser

600 g kyckling eller kalkonbröst
2 msk olja
2 msk vitvin
2 msk äppeljuice
1 msk citronsaft
Salt, svartpeppar
1 tsk currypulver
1 nypa rosmarin, mald
1 nypa ingefära, mald
1 nypa cayennepeppar
1/2 tsk tabasco
20 g smör

Gör så här

Skär filén i tärningar ungefär 2 x 2 cm stora. Blanda alla övriga ingredienser utom smöret med varandra och häll över tärningarna. Blanda och låt dra ungefär 30 minuter. Ställ gourmetplattan på den roterande skivan. Värm med 450 Watt + grill ungefär 5 minuter. Tillsätt smöret, och sedan kycklingtärningarna som har fått rinna av något. Ställ plattan på den roterande skivan och tillaga med 450 Watt + grill i ungefär 4 minuter. Vänd och tillaga i ytterligare 4 minuter med samma inställningar. Bildas så mycket köttsaft att inte kycklingen rostas ordentligt, får du eventuellt avlägsna lite köttsaft.

Laxfilé naturlig (2 portioner)

Tillredningstid: 5 – 10 minuter

Ingredienser

2 bitar laxfilé (à 150 g)
1 msk citronsaft
Salt, vitpeppar

Gör så här

Droppta citronsaft över laxfiléerna och låt dem dra i ungefär 10 minuter. Ställ gourmetplattan på den roterande skivan och värm upp med 450 Watt + grill i ungefär 5 minuter. Torka av laxfiléerna och krydda dem. Lägg dem på gourmetplattan och tryck fast dem. Ställ på den roterande skivan, tillaga med 450 Watt + grill ungefär 1 1/2 - 2 minuter på var sida. Servera laxen med ris, hollandaisesås, eller brynt smör och en färsk grönsallad.

Alla automatikprogram beror på vikten.

Du kan ställa in vikten på livsmedel i gram (g), pund (lb) eller pund/uns (lb/oz) (se kapitlet "Inställningar" avsnittet "Ändra inställningar").

Det finns fyra olika kategorier av automatikprogram:

- Tillagning 
- Upptining
- Uppvärmning
- Popcorn 

Tillagningsprogrammet och popcornprogrammet väljs med touchknapparna  eller .

Automatikprogrammen i kategorierna upptining och uppvärmning hämtas via touchknappen  och kan sedan väljas med pilknapparna.

Använda automatikprogram

- Välj önskat automatikprogram och bekräfta med **OK**.
- Ange livsmedelsvikten och bekräfta med **OK**.
- Välj med pilknapparna mellan alternativen Starta direkt, Start kl. och Klar kl..
- Följ anvisningarna i displayen, exempelvis Vänd maten eller Rör om maten.
- Följ tiden för rumstemperatur (utjämningsstid), så att värmen fördelar sig jämnt i maten.

Tillagning

För en av följande tillagningsprogram kopplas ibland grillen till.

 Skador på grund av värmekänslig plast.

Materialet i en täckkåpan tål i regel temperaturer upp till 110 °C (se tillverkarens anvisningar). Vid högre temperaturer kan plasten smälta och förstöra maten.

Täck maten med kåpa bara när enbart mikrovågsfunktionen används.

Använd under inga omständigheter kåpan när grillen är tillvald, alltså för program som är markerade med *.

Du kan välja bland 23 automatikprogram. Utjämningsstiden är alltid ca 2 minuter.

- Bacon
 - Potatis
 - Kycklingdelar *
 - Kyckling i sås
 - Fiskfilé
 - Fiskfilé i sås
 - Pommes, djupfryst *
 - Soppa
 - Grönsaker
 - Gratäng, djupfryst *
 - Pizza tunn *
 - Pizza tjock *
 - Färdigrätter, djupfryst
 - Grönsaker, djupfryst
 - Fruktdessert
 - Gratäng *
 - Grillad kyckling *
 - Fisk, gratinerad *
 - Fisk, grillad *
 - Grillspett *
 - Kött i sås
 - Ris
 - Gryta
- * ibland med grillkoppling

Användning – automatikprogram

Upptining

Det finns 13 program för att tina upp olika sorters livsmedel. Utjämningsstiden är alltid ca 10 minuter.

- Bröd
- Kaka
- Kycklinglår
- Portionsuppvärmning
- Fiskfilé
- Fukt
- Köttbitar
- Köttfärs
- Fågel
- Soppa
- Kött i skivor
- Grönsaker
- Fisk

Uppvärmning

Det finns 8 program för att värma upp olika sorters livsmedel. Utjämningsstiden är ca 2 minuter för dessa program.

- Gratäng
- Kyckling i sås
- Portionsuppvärmning
- Fiskfilé i sås
- Soppa
- Kött i sås
- Gryta
- Grönsaker

Popcorn

Detta program kan användas till att poppa mikrovågs-popcorn.

Mikrovågs-popcorn kan köpas i affärer i olika förpackningar. Detta program är anpassat för förpackningar med en vikt på ca 100 g. För andra förpackningar kan tiden ändras (se kapitlet "Inställningar", avsnittet "Ändra inställningar").

Tiden för ett pågående program kan dock inte ändras.

Program kan inte användas till att tillreda popcorn-majs eller majskärnor. Använd detta automatikprogram endast för uttryckligen märkta mikrovågs-popcorn.

- Lägg påsen på den roterande tallriken enligt anvisningarna.

Om påsen berör innerväggen och fastnar där kan värme byggas upp. Se därför till att påsen kan röra sig obehindrat.

- Tryck på .

Programmet startar inom kort. Det startar direkt om du trycker på knappen Start. Det dröjer inte länge innan det hörs hur de första majskärnorna poppar.

- Stoppa programmet i förtid om popandet har slutat. Följ det som står på förpackningen.

 Risk för brännskada på grund av varm påse.
Påsen är väldigt varm.
Ta därför ut den försiktigt.

Här bifogas några receptförslag för automatikprogrammen i kategorin "Tillagning **Auto**", som kan utvidgas eller ändras.

Om viktangivelserna för programmen inte följs tillagas inte maten ordentligt.

Följ därför viktangivelserna.

Grönsaker

Tillagning

Häll de rengjorda och förberedda grönsakerna i en skål. Tillsätt 3–4 msk vatten, beroende på hur färska och fuktiga de är, och lite salt eller andra kryddor. Ange vikten inklusive vattnet och tillaga i den övertäckta skålen. Efter ungefär halva tillagningstiden hörs en signal för att vända eller röra om maten.

Om du tillagar grönsaker i sås ska hela vikten anges, såsen inkluderad. Beakta de maximala viktangivelserna.

Morötter i körvelgrädde (2 portioner)

Tillagningstid: 25–35 minuter

Ingredienser

350 g morötter, rengjorda
5 g smör
50 ml grönsaksbuljong (instant)
75 g crème fraîche
1 msk vitt vin
Salt, peppar
1 nypa socker
1/2 tsk senap
1–2 msk körvel, färsk, hackad eller
1 msk körvel, torkad och pressad
Ca 1 msk ljus maizena

Tillagning

Skär morötterna i stavar (ca 3–4 mm tjocka) eller i skivor (3–4 mm). Blanda smör, buljong, crème fraîche och alla andra ingredienser och häll dem i en skål tillsammans med morötterna. Tillaga under lock och rör om när signalen hörs.

Inställning: **Auto** Grönsaker

Vikt: 525 g

Falshöjd: Roterande tallrik

Recept – Automatikprogram

Potatis

Med detta program kan du tillreda till exempel skalpotatis och andra sorters potatis.

Tillagning

Ange vikten för potatis och vätskan.
För saltad potatis: häll dem avrunna i en skål, salta något och tillaga under lock.
För skalpotatis, tillsätt ungefär 1 matsked vatten för varje potatis. Gör hål i skalet med en gaffel eller en tandpetare och tillaga under lock.

Gyllengul potatis (3 portioner)

Tillagningstid: 25–35 minuter

Ingredienser

500 g skalade potatisar
1 lök, fintärnad
10 g smör
1–2 msk currypulver
250 ml grönsaksbuljong (instant)
50 ml grädde
125 g ärtor (djupfrysta)
Salt, peppar

Tillagning

Skär potatisarna i stora tärningar (ca 3 x 3 cm) eller använd små potatisar.
Häll alla ingredienser i en tillräckligt stor skål och blanda. Tillaga under lock och rör om när signalen hörs. Fortsätt sedan tillagningen.

Inställning: Potatis

Vikt: 800 g

Falshöjd: Roterande tallrik

Ris

Med detta program kan du tillreda ris i mikrovågsugnen.

Tillagning

Ange vikten för det torra riset.
Häll kokande vatten över riset i förhållandet 1 del ris och 2 delar vatten.
Tillaga riset med lock.

Grönsaksgratäng (4 portioner)

Tillredningstid: ca 40 minuter

Ingredienser

400 g blomkål eller broccoli

400 g morötter

Till ostsåsen

20 g margarin

20 g mjöl

300 ml grönsaksbuljong (instant)

200 ml mjölk

100 g emmentalerost, tärnad

50 g riven goudaost

Peppar, salt, muskot

1 msk hackad persilja

Tillagning

Skär blomkålen eller broccolin i små buketter och morötterna i tunna skivor (3 mm). Häll i en gratängform (diameter ca 24 cm) och blanda. Värm margarin, tillfoga mjöl, rör om och häll i buljong och mjölk under omrörning. Tillsätt emmentalerost och låt sjuda på svag värme tills osten har lösts upp. Krydda ordentligt med salt, peppar och muskotnöt och tillsätt persilja. Häll såsen över grönsakerna, strö över goudaosten och tillaga utan lock.

Inställning:  Gratäng

Vikt: 1 500 g

Falshöjd: Roterande tallrik

Potatis- och ostgratäng (4 portioner)

Tillagningstid: 45 minuter

Ingredienser

Till gratängen

600 g potatis, mjölig

75 g riven goudaost

Att hälla över

250 g grädde

Salt, svartpeppar, muskot

Smör

Att strö över

75 g riven goudaost

Till formen

1 vitlöksklyfta

Tillbehör

Gratängform, mikrovågstålig, temperaturbeständig, Ø 26 cm

Tillagning

Gnid in gratängformen med vitlök.

Blanda grädde, salt, peppar och muskot.

Skala potatisen och skär den i 3–4 mm tunna skivor. Blanda potatisen med Goudan och grädden och häll blandningen i gratängformen.

Strö över goudaosten och tillaga utan lock.

Inställning:  Gratäng

Vikt: 1000 g

Falshöjd: Roterande tallrik

Recept – Automatikprogram

Filéspett (8 spett)

Tillredningstid: 25–35 minuter + 1 timme för vila

Ingredienser

1 fläskfilé, ca 300 g
1 röd paprika
2 gula lökar

För marinering

8 msk matolja
Peppar, salt, paprikapulver, chilipulver
8 träspett

Tillagning

Skär fläskfilén i 16 små bitar. Rengör paprikan och skär i lagom stora bitar. Skär lökarna i åttondelar. Spetsa växelvis kött, paprika och lök på spettet. Blanda ingredienserna för marinaden väl och pensla den på spetten. Låt dra i ungefär en timme. Lägg spetten på grillgallret och skjut in det tillsammans med en värmebeständig, mikrovågsanpassad form. Vänd efter ungefär halva grilltiden (signal).

Inställning:  Grillspett

Vikt: per spett ca 100 g

Falshöjd: galler och form på den roterande tallriken

Kycklingspett (8 spett)

Tillredningstid: 25–35 minuter + 1 timme för vila

Ingredienser

4 bitar kycklingbröst ca 120 g styck
4 skivor ananas (burk)
16 aprikoshalvor (burk)

För marinering

4 msk matolja
4 msk sesamolja
Peppar, salt
 $\frac{1}{2}$ tsk paprikapulver
 $\frac{1}{2}$ tsk currypulver
Lite chilipulver
Mald ingefära eller mald koriander, efter smak

8 träspett

Tillagning

Skär varje kycklingfilé i 4 bitar. Skär även ananasskivorna i 4 bitar. Låt aprikoshalvorna rinna av väl. Blanda alla ingredienser till marinaden väl.

Spetsa växelvis kycklingbitar, ananas och aprikos på träspetten, pensla över marinad och låt dra ungefär 1 timme. Lägg spetten på grillgallret och skjut in det tillsammans med en värmebeständig, mikrovågsanpassad form. Vänd efter ungefär halva tillagningstiden (signal).

Inställning:  Grillspett

Vikt: per spett ca 100 g

Falshöjd: galler och form på den roterande tallriken

Kycklingklubbor

Tillagning

Pensla kycklingklubborna med smör eller olja och krydda. Lägg på grillgallret och sätt in det tillsammans med en värmebeständig form som är lämplig för mikrovågsugn. Vänd kycklingklubborna efter ungefär halva tillagningstiden (signal) och tillaga tills programmet är slut.

Inställning:  Kycklingdelar

Grillad kyckling

Tillagning

Halvera kycklingen. Pensla kycklingen med smör eller olja och krydda. Lägg kycklingen med den skurna sidan uppåt på grillgallret och sätt in tillsammans med en värmebeständig, mikrovågsanpassad form. Vänd efter ungefär halva tillagningstiden (signal) och tillaga tills programmet är slut.

Inställning:  Grillad kyckling

För grillning av fågel

Tillagning

Använd kryddblandningen paprika och curry för att få en fin färg vid grillning. Förutom smaken bidrar dessa kryddor till att skinnet får en särskilt aptitlig, gyllenbrun färgton.

Fiskcurry (4 portioner)

Tillagningstid: 35–45 minuter

Ingredienser

300 g ananas
1 röd paprika
1 liten banan
500 g uerfilé
3 msk citronsaft
30 g smör
100 ml vitt vin
100 ml ananassaft
Salt, socker, chilipeppar
2 msk ljus Maizena

Tillagning

Tärna fiskfilén, lägg i en skål och droppa över citronsaft. Kvarta paprikan, kärna ur den och skär den i smala strimlor. Skala bananen och skär den i skivor. Blanda fisken med paprikan och ananasen. Tillsett smör. Blanda vin, saft, kryddor och maizena och häll i skålen med fisken. Blanda allt väl och tillaga under lock.

Inställning:  Fiskfilé i sås

Vikt: cirka 1 200 g

Falshöjd: Roterande tallrik

Recept – Automatikprogram

Fisk med täcke (2 portioner)

Tillagningstid: 25–35 minuter

Ingredienser

400 g uerfilé
3 msk citronsaft
Salt, vitpeppar
50 g smör
2 tsk senap
1 lök, fintärnad
40 g riven goudaost
20 g ströbröd
2 msk dill, hackad

Tillagning

Dropa citronsaft över fiskfilén och låt dra i ungefär 10 minuter. Smörj en platt gratängform. Torka fisken något, krydda med salt och peppar och lägg i formen. Smält smöret (450 W, 40–50 sek.), blanda väl med senap, lök, gouda, paneringsmjöl och dill. Stryk på fisken. Tillaga tills den får en gyllene färg.

Inställning: Fisk, gratinerad

Vikt: cirka 600 g

Falshöjd: Roterande tallrik

Tomatbaserad fiskgratäng (4 portioner)

Tillagningstid: 35–45 minuter

Ingredienser

500 g uerfilé
2 msk citronsaft
500 g tomat
Örtsalt
2 tsk pressad oregano
150 g riven goudaost

Tillagning

Skär uerfilén i bitar, droppa över citronsaft och låt dra i ungefär 10 minuter. Tärna tomaterna och håll dem i en gratängform tillsammans med fisken och hälften av osten. Krydda ordentligt med kryddsalt och oregano och blanda. Strö över resterande ost och tillaga utan lock.

Inställning: Fisk, gratinerad

Vikt: cirka 1 150 g

Falshöjd: Roterande tallrik

Grillade foreller (4 portioner)

Tillagningstid: 25–30 minuter

Ingredienser

4 foreller à 250 g
4–8 msk hackad persilja
Salt, peppar, citronsaft
Smörklickar

Tillagning

Rensa forellerna, krydda inuti och utanpå och fyll med örter. Lägg forellerna på det lätt inoljade grillgallret, stryk på mjukt smör och ställ i tillagningsutrymmet med en värmebeständig, mikrovågsanpassad form.

Inställning:  Fisk, grillad

Vikt: cirka 1 000 g

Falshöjd: galler och form på den roterande tallriken

Bacon

Med detta program kan du tillreda knaprigt bacon i mikrovågsugnen.

Tillagning

Lägg ett ark hushållspapper på tallrik som passar för mikrovågsugn.

Lägg bacon på pappret och täck med ytterligare ett ark hushållspapper.

Välj program **Bacon**, ange antal skivor och starta programmet.

Kycklingbröst i senap (4 portioner)

Tillagningstid: 30 minuter

Ingredienser

250 g crème fraîche
1 vitlöksklyfta, pressad
4 msk senap, söt
1½ tsk salt
½ tsk salvia
4 kycklingbröstfileér (à 200 g), köksfärdiga

Tillbehör

Gratängform, mikrovågstål

Tillagning

Blanda crème fraîche, vitlök, senap, salt och salvia till såsen.

Lägg kycklingbröstfileérna i en gratängform och fördela såsen över. Starta programmet övertäckt.

Efter anvisningen i displayen Vänd maten Vänd kycklingbröstfileérna och håll över sås. Tillaga med lock.

Inställning:  Kyckling i sås

Vikt: 1 100 g

Falshöjd: Roterande tallrik

Tips

Alternativt kan även kornig senap användas.

Recept – Automatikprogram

Minestrone (4 portioner)

Tillagningstid: 40 minuter

Ingredienser

50 g fläsk
1 gul lök
150 g selleri
2 tomater
150 g morötter
100 g bönor, gröna, djupfrysta
100 g ärtor, djupfrysta
50 g pasta (pasta i litet format)
1 msk italiensk örtblandning, djupfryst
100 ml grönsaksbuljong
100 g hårdost (parmesan), i bit

Tillbehör

Glasform med lock, lämpad för mikrovågsugn

Tillagning

Tärna fläsk och gul lök. Tärna selleri och tomater. Skär morötterna i skivor. Lägg allt i en glaskastrull.

Lägg i bönor, ärtor, pasta och kryddor i buljongen och rör om. Starta programmet övertäckt.

Rör under tiden om soppan och fortsätt tillagningen övertäckt.

Riv parmesan och strö över soppan.

Inställning:  Soppa

Vikt: 1000 g

Falshöjd: Roterande tallrik

Tips

Istället för pasta går det även bra att använda 150 g tärnad potatis.

Vitkålsgryta (4 portionen)

Tillagningstid: 45 minuter

Ingredienser

200 g nötfärs
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
 $\frac{1}{2}$ tsk paprikapulver, sött
Peppar
1 gul lök
250 g potatis
100 g purjolök
250 g vitkål
250 g rödbetor
250 ml oxbuljong
 $1\frac{1}{2}$ tsk salt
2 msk rödvinsvinäger
150 g crème fraîche
1 msk hackad persilja

Tillbehör

Skål, mikrovågstål

Tillagning

Blanda köttfärs med salt, paprika och peppar. Forma små köttbullar och lägg i en skål.

Tärna gul lök och potatis. Skär purjolöken i ringar. Hyvla vitkålen. Riv rödbetorna.

Lägg grönsakerna i lager över köttbullarna. Tillsätt oxbuljong och salt. Tillaga med lock enligt programmet.

Blanda i crème fraîche och persilja. Smaka av med rödvinsvinäger.

Inställning:  Gryta

Vikt: 1600 g

Falshöjd: Roterande tallrik

Königsberger Klopse (4 portioner)

Tillagningstid: 30 minuter

Till köttbullarna

40 g ströbröd
110 ml vatten
1 lök, fintärad
250 g fläskfärs
250 g nötfärs
1 ägg, storlek M
1 tsk salt
Peppar

Till såsen

40 g smör, mjukt
40 g vetemjöl, typ 405
500 ml köttbuljong, kall
2 msk grädde
1 msk kapis
1 msk citron

Tillbehör

Gratängform, mikrovågstålig

Tillagning

Rör ner ströbröd i vatten och låt svälla.

Rör ner löken och köttfärsen i ströbrödet. Knåda till en köttdeg med ägg, salt och peppar. Forma 8 köttbullar och lägg i en gratängform.

Rör ihop smör och mjöl och lägg i små klickar bredvid köttbullarna. Tillsätt köttbuljong. Tillaga med lock enligt programmet.

Rör försiktigt såsen jämn vid ljudsignalen. Smaka av med grädde, kapis och citron och fortsätt tillagningen.

Inställning:  Kött i sås

Vikt: 1400 g

Falshöjd: Roterande tallrik

Djupfryst pizza

Med programmen Pizza tunn och Pizza tjock kan du tillaga fryst färdigpizza. Programmet Pizza tunn är lämpligt för tunna, förbakade pizzor, programmet Pizza tjock för tjockare pizzor vars deg ska jäsa ytterligare i tillagningsutrymmet. Välj lämpligt program beroende på pizza.

Fiskfilé

Krydda den köksfärdiga fiskfilén efter smak, i en mikrovågsugnstålig gratängform, täck med mikrovågsfolie eller mikrovågstålig kåpa, ange vikt och tillaga övertäckt.

Bärkompott (4 portioner)

Tillagningstid: 15–20 minuter

Ingredienser

400 g blandade bär (t.ex. jordgubbar, hallon), färska eller djupfryssta
50 ml jordgubbssirap
1–2 msk majsstärkelse
20 ml vinbärslikör

Tillagning

Lägg bären tillsammans med 100 ml vatten och jordgubbssirapen i en skål.

Rör ihop stärkelse med 2 msk vatten och likör. Häll blandningen över bären och tillaga enligt programmet.

Inställning:  Fruktdessert

Vikt: 500 g

Falshöjd: Roterande tallrik

Tips

Bärkompotten passar utmärkt tillsammans vaniljsås eller vaniljglass.

Uppvärmning

För uppvärmning av livsmedel väljer du följande mikrovågseffekt:

Drycker	900 watt
Maträtter	600 watt
Barnmat	450 watt

 Risk för brännskada på grund av varm mat.

Om du värmer barnmat får den inte bli för varm.

Värm den därför bara i 1/2 till 1 minut med 450 watt.

Tips för uppvärmning

Täck över maten när du värmer den, värm endast stekt mat med panering utan lock.

 Explosionsrisk på grund av tryckuppbyggnad.

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

Värm aldrig mat eller vätskor i slutna behållare, exempelvis glasburkar med barnmat. Öppna först behållarna. Ta bort både lock och napp från nappflaskor.

 Risk för skador på grund av överkokning.

Vid tillagning, framför allt vid uppvärmning av vätska med mikrovågsfunktionen, kan det hända att sjudtemperaturen uppnås, men luftbubblor ännu inte har stigit i vätskan. Vätskan sjuder inte jämnt. Om man tar ut kärlet eller om det börjar vibrera kan dröjsmålet av sjudningen leda till att luftbubblor snabbt uppstår och även leda till att det helt plötsligt kokar över explosionsartat. Trycket kan bli så starkt att luckan öppnas av sig själv.

Undvik att sjudningen fördröjs genom att röra om vätskan innan den värms upp. Vänta minst 20 sekunder efter uppvärmningen innan du tar ut kärlet ur tillagningsutrymmet. Om du vill kan du sätta in en glasstav eller liknande i kärlet under uppvärmningen.

Ägg kan spricka.

Värm inte hårdkokta ägg i mikrovågsugnen, inte heller utan skal.

Mat som har stått i kylskåp behöver värmas längre än mat som har rumstemperatur. Tiden som krävs för uppvärmning beror på typen av mat, mängd och utgångstemperatur.

Se till att maten alltid är tillräckligt uppvärmd.

Om du är osäker på om maträtten har blivit tillräckligt varm är det bättre att du väljer en något längre tid.

Värmer du större mängder mat, se till att röra om eller vända maten då och då.

Rör de yttre skikten mot mitten, eftersom kanterna värms snabbare.

Efter uppvärmningen

Var försiktig när du tar ut kärlet. Det kan vara varmt.

Kärlet blir inte varmt av mikrovågorna (undantag: ugnsfast stengods), utan av värmeöverföring från maten.

Låt maten stå några minuter i rumstemperatur efter uppvärmningen, så att temperaturen fördelas jämnare i maten. Temperaturen jämnar ut sig.

 Risk för brännskada på grund av för varm mat.

Maten kan vara mycket varm efter uppvärmning.

När du värmer barnmat är det särskilt viktigt att du rör om eller skakar maten och kontrollerar temperaturen efter uppvärmningen.

Tillagning

Lägg maten i en mikrovågsanpassad skål och tillaga under lock.

För tillagning är det klokt att först välja en effekt på 900 Watt så att det kokar upp. För fortsatt skonsam tillagning välj sedan 450 Watt.

Kokar du till exempel **gröt** och **gryn** välj först 900 Watt och ställ sedan in 150 Watt.

Tips för tillagning

Grönsakernas tillagningstider beror på deras egenskaper. Färska grönsaker innehåller mer vatten och tillagas därför snabbare. Tillsätt lite vatten till lagrade grönsaker.

Mat som har stått i kylskåp behöver tillagas längre än mat som har rumstemperatur.

Rör om eller vänd maten under tillagningens gång. Det gör att värmen fördelas bättre.

 Hälsofara på grund av för kort tillagningstid.

Livsmedel som förstörs lätt, exempelvis fisk, måste tillagas tillräckligt länge.

Var noga med att följa de angivna tillagningstiderna.

För **livsmedel med fast skinn eller skal**, som tomater, korvar, skalpotatis och auberginer ska man göra flera hål i skalen. På så vis kan ångan som uppstår avdunsta och livsmedlet spricker inte.

 Risk för skador på grund av ägg med skal.

Om du tillagar ägg med skal i mikrovågsugnen kan de explodera, även efter de har tagits ut.

Använd specialkärl när du ska koka ägg med skal på i mikrovågsugnen.

 Risk för brännskada på grund av ägg utan skal.

Om du värmer upp ägg utan skal i mikrovågsugnen kan äggulan explodera efter tillagningen.

Ägg utan skal kan du tillaga om du först sticker flera hål på äggulans skinn.

Efter tillagningen

Var försiktig när du tar ut servisen!
Den kan vara varm.

Servisen blir inte varm av mikrovågorna (undantag: ugnsfast stengods), utan av värmeöverföring från maten.

Låt maten stå några minuter i rumstemperatur efter tillagningen (utjämnings-tid), så att temperaturen fördelas jämnt i maten. Temperaturerna jämnar ut sig.

 Hälsofara på grund av omfrysning.

Upptinade eller delvis upptinade livsmedel förlorar näring och förstörs vid omfrysning.

Frys inte in upptinade eller delvis upptinade livsmedel igen. Använd dem så fort som möjligt. Upptinade livsmedel kan frysas in på nytt om de kokas eller steks.

För upptining av livsmedel väljer du följande mikrovågseffekt:

- 80 watt
för upptining av känsliga livsmedel, som grädde, smör och ost.
- 150 watt
för upptining av andra livsmedel.

Ta ut den frysta maten ur förpackningen och tina upp den utan lock i mikrovågsanpassat kärl. Vänd, fördela eller rör om maten efter halva upptiningstiden.

För upptining av kött, packa upp det och lägg det frysta köttet på en upp- och nedvänd tallrik i ett glas- eller porslinskärl, så att köttsaften kan rinna av.

Vänd under upptiningen.

 Hälsofara på grund av salmonellrisk.

Beakta särskilt hygien vid upptining av kyckling.

Använd inte upptiningsvätskan.

Kött, kyckling och fisk behöver inte vara fullkomligt upptinade om de ska tillagas senare.

Det räcker att delvis tina upp livsmedlet. Ytan är då mjuk nog för att ta upp kryddor.

Upptining och tillredning

Djupfrysta livsmedel kan du tina upp och sedan värma respektive tillaga.

Välj först 900 Watt och därefter 450 Watt.

Ta ut livsmedlet ur förpackningen och lägg det i en mikrovågsanpassad servis. Tina upp och värma eller tillaga under lock. Undantag: pannbiff tillagas utan lock.

Mat med mycket vätska, som soppor och grönsaker behöver röras om då och då. Köttskivor ska försiktigt delas på och vändas efter halva tiden. Även fisk ska vändas efter halva tiden.

Låt maten stå några minuter i rumstemperatur efter upptiningen och värmningen eller tillagningen, så att temperaturen fördelas jämnare i maten.

Konservering

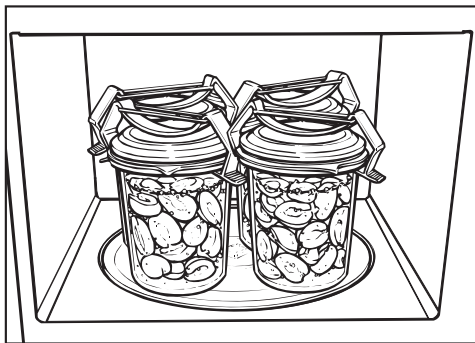
Med mikrovågsugnen kan du konservera mindre mängder frukt, grönsaker och kött i mikrotåliga glasburkar som finns i handeln. Förbered glasburkarna som vanligt.

Glasburkarna får inte fyllas med mer än 2 cm under kanten.

Förslut endast de mikrotåliga konserveringsglasen med klämmor eller genomskinlig tejp lämpad för tillagning i mikrovågsugn.

Använd inga metallklamrar eller glasburkar med skruvlock samt dosor för att undvika gasbildning.

Det bästa är att konservera maximalt fyra $\frac{1}{2}$ -liters-glas.



- Ställ burkarna på den roterande skivan.
- Använd en effekt på 900 Watt så att små bubblor bildas i burkarna.

Hur lång tid som krävs därtill beror på

- innehållets utgångstemperatur
- antal glas

Tiden som krävs tills bubblor stiger med jämna mellanrum i alla glas för

1 glas	cirka 3 minuter
2 glas	cirka 6 minuter
3 glas	cirka 9 minuter
4 glas	cirka 12 minuter

För frukt och gurkor räcker denna tid till konservering.

För grönsaker, reducera mikrovågseffekten till 450 Watt när bubblor börjar bildas och tillaga

- morötter ca. 15 minuter
- ärtor ca. 25 minuter.

Efter avslutad konservering

Ta ut glasen ur tillagningsutrymmet och låt dem stå övertäckta med en duk i cirka 24 timmar på en plats där det inte drar.

Ta av klamrarna eller tejpens och se efter om alla glasburkar är stängda.

Användningsexempel

Livsmedel	Mängd	Mikro- vågs- effekt (watt)	Tid (min)	Anvisningar
Smälta margarin och smör	100 g	450	1:00–1:10	Smält utan lock
Smälta choklad	100 g	450	3:00–3:30	Smält utan lock, rör om emellanåt
Lösa upp gelatin	1 litet paket + 5 msk vatten	450	00:10–00:30	Lös upp utan lock, rör om emellanåt
Tillreda tårtglasyr	1 litet paket + 250 ml vätska	450	4–5	Värm upp utan lock, rör om emellanåt
Vetedeg	Fördeg av 100 g mjöl	80	3–5	Täck över degen vid jäsning
Förstora skumbollar	20 g	600	00:10–00:20	På en tallrik, utan lock
Smaksätta salladsdressingar	125 ml	150	1–2	Värm på låg effekt utan lock
Temperera citrusfrukter	150 g	150	1–2	Lägg frukterna på en tallrik utan lock
Göra glass enkla att servera	500 g	150	1–3	Ställ glassen i ugnen utan lock
Skala tomater	3 stycken	450	6–7	Skär ett kryss i mitten upptill av tomaten, värm i lite vatten med lock, dra av skalet. Tomaterna kan bli mycket varma.
Tillreda jordgubbsmarmelad	300 g jordgubbar, 300 g gelésocker	900	7–9	Blanda frukt och socker, tillaga i hög skål under lock
Tina upp och grädda småfranska	2 stycken	150+grill grill	1–2 4–6	Tina upp utan lock på gallret, vänd efter halva tiden

Angivelserna i tabellen är riktvärden.

Anvisningar för testinstitut

Testrätter enligt EN 60705	Mikrovågs-effekt (watt) + Grill/Auto-matikpro-gram	Tid (min)/vikt	Utgjäm-nings-tid* (min)	Anmärkning
Vaniljsås, 1000 g	300	38–40	120	Kärl se norm, mått övre kant (25 x 25 cm)
Sandkaka, 475 g	600	7–7:30	5	Kärl, se norm, ytterdia-meter övre kant 220 mm, tillaga utan lock
Köttfärs, 900 g	600 450	4 17	5	Kärl - se norm, mått övre kant 250 mm x 124 mm, tillaga utan lock
Potatisgratäng, 1 100 g	Gratäng	1 100 g	5	Kärl, se norm, ytterdia-meter övre kant 220 mm, tillaga utan lock
Kyckling, 1 200 g djupfryst vikt, uppti-nad och halverad	Grillad kyckling	1 200 g	2	Grillgaller, under en värmebeständig form som är lämplig för mikrovågsugn, lägg sidan med snittytorna uppåt först och vänd efter halva tillagningstiden
Tina kött (köttfärs), 500 g	300 150	3 6:30	10	Kärl – se norm, tina ut-an lock, vänd efter halva tiden
Hallon, 250 g	150	7	3	Kärl – se norm, tillaga utan lock

* Låt maten stå i rumstemperatur under den här utjämnings-tiden så att värmen kan fördelas bättre i maten.

Se till att mikrovågsugnen är strömlös innan du gör rent den (till exempel dra ut sladden).

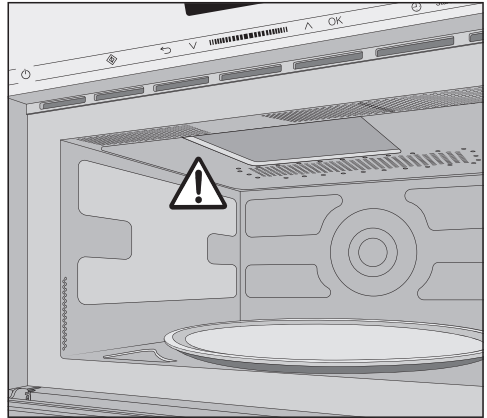
Använd under inga omständigheter en ångrengörare för att göra rent mikrovågsugnen. Ångan kan komma åt strömförande delar och utlösa kortslutning.

Tillagningsutrymme, luckans insida

⚠ Risk för brännskada då tillagningsutrymmet är mycket varmt. Omedelbart efter tillagning kan tillagningsutrymmet fortfarande vara för varmt för rengöring. Rengör tillagningsutrymmet så fort det har svalnat.

⚠ Brandrisk på grund av för kraftig nedsmutsning. Starka nedsmutsningar kan under omständigheter skada mikrovågsugnen och till och med framkalla farliga situationer på grund av brandrisken. Vänta inte med rengöringen för länge så att inte rengöringen blir onödigt svår och i extrema fall omöjlig.

Du kan göra rent tillagningsutrymmet och luckans insida med ett mildt rengöringsmedel, eller använda en spruta med diskmedel och vatten, torka sedan rent. Torka därefter torrt med en mjuk trasa. För nedsmutsningar värm ett glas vatten 2 eller 3 minuter i tillagningsutrymmet, tills det kokar. Ångan i tillagningsutrymmet mjukar upp smutsen. Nu kan du ta bort smutsen, eventuellt med diskmedel.



Ta inte av inte skyddet framför mikrovågsugnens utgångsport i tillagningsutrymmet.

Varken vatten eller föremål får hamna i ventilationsspringan.

Torka inte tillagningsutrymmet med en alltför fuktig trasa, annars tränger vätska genom de befintliga öppningarna.

Använd inte skurmedel, eftersom det repar materialet.

Lukt i tillagningsutrymmet kan neutraliseras genom att man kokar en kopp vatten med lite citronsaft några minuter i maskinen.

Rengöring och skötsel

⚠ Hälsofara på grund av defekt maskin.

En mikrovågsugn med skadad lucka får inte användas förrän en tekniker från Miele service har reparerat den. Om en trasig mikrovågsugn används kan mikrovågor utgå ur maskinen, vilket skulle innebära fara för användaren.

Håll alltid luckan ren och kontrollera den ständigt, med tanke på skador.

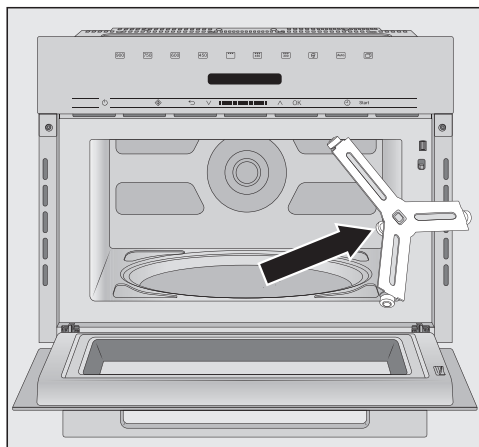
Använd inte mikrovågsugnen om

- luckan är böjd.
- luckans gångjärn sitter löst.
- det finns synliga hål eller sprickor i höljet, på luckan, eller på ugnsväggarna.

För rengöring av tillagningsutrymmet kan du:



- Ta ut den roterande skivan och gör rent den i diskmaskin eller med diskvatten och vatten.



- Rengör löpringen som ligger under den roterande skivan, såväl som ytan under. Annars roterar skivan ryckigt.
- Rengör kontaktytorna mellan den roterande skivan och löpringen.

Dra inte dragkorset för hand, det kan skada driftmotorn.

Maskinens framsida

Varken vatten eller föremål får hamna i ventilationsspringan på ramen.

Om smutsen får bita sig fast en längre tid kan det hända att smutsten inte längre går att få bort och ytorna kan missfärgas eller förändras.

Det bästa är att alltid ta bort smuts direkt.

Rengör framsidan med en ren trasa, handdiskmedel och varmt vatten. Torka sedan av den med en mjuk trasa. Du kan också rengöra ytorna med en ren, fuktig mikrofibertrasa utan rengöringsmedel.

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

Alla ytor kan missfärgas eller förändras om de kommer i kontakt med olämpliga rengöringsmedel.

Följ rengöringsanvisningarna.

För att undvika skador på ytorna bör följande inte användas för rengöring:

- rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid,
- kalklösande rengöringsmedel,
- skurmedel i pulver eller flytande form,
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel,
- rengöringsmedel för rostfritt stål,
- diskmaskinsrengöringsmedel,
- ugnsspray
- rengöringsmedel för glas eller fönsterputsmedel,
- hårda disksvampar och borstar som repar,
- rengöringssvampar,

- vassa metallskrapor.

Medföljande tillbehör

Galler

Diska gallret efter varje bruk, den kan diskas i diskmaskin. Använd inte rengöringsmedel för rostfritt stål för att ta bort smuts som går att diska bort.

Gourmetplatta

Rengör gourmetplattan med varmt vatten, trasa och fettlösande diskmedel.

Använd under inga omständigheter stålull, skurmedel eller aggressiva rengöringsmedel.

Rengör inte plattan i diskmaskinen.

Efter tillredning av mat med intensiv lukt kan du värma gourmetplattan med vatten och citronsaft med maximal mikrovågseffekt i 2 – 3 minuter. Skölj sedan av med färskt vatten.

Hur du klarar av mindre fel själv

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

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

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

Problem	Orsak och åtgärd
En process startar inte.	Kontrollera ■ om luckan är stängd. ■ om driftspärren är aktiverad (se kapitlet “Manöverpanel”, avsnittet “Driftspärr”). ■ om det står Har du ställt in något i ugnen? i displayen. Luckan har inte öppnats under en längre tid (ungefär 20 minuter). (Se kapitlet “Manöverpanel”, avsnittet “Har du ställt in något i ugnen?”). ■ om stickproppen sitter i ordentligt. ■ om en säkring har gått, på grund av defekt hushållsmaskin eller huvudström (dra ut stickproppen ur väggkontakten och kontakta Miele service, se kapitlet “Miele service”).
Efter avslutat program hörs driftljud från ugnen.	Detta är inget fel. Efter avslutad tillagning fortsätter kylfläkten att gå en stund så att det inte blir någon luftfuktighet kvar i ugnsutrymmet, på manöverpanelen eller på kökssnickerier i närheten. Den stänger av sig automatiskt.
Displayen är svart.	Klockan är avstängd. ■ Slå på mikrovågsugnen med knappen På/Av ①.
Den roterande skivan rör sig ryckigt.	Området under skivan kan vara smutsigt. ■ Kontrollera om smuts befinner sig mellan den roterande skivan och ytan under. ■ Kontrollera om kontaktytorna mellan den roterande skivan och löpringen är rena. ■ Rengör området runt den roterande skivan.
Maten inte är tillräckligt upptinad, värmd eller tillagad efter den inställda tiden.	Den valda tiden eller effektnivån var inte tillräcklig. ■ Kontrollera om en effekt har valts som motsvarar den angivna tiden. Ju lägre effektnivå, desto längre tid. ■ Kontrollera om förloppet avbröts och inte återupptogs.
Mikrovågsugnen fungerar, men belysningen i tillagningsutrymmet fungerar inte.	Lampan är trasig. Du kan använda produkten som vanligt med en trasig lampa. ■ Kontakta Miele Service om du vill byta ut lampan.

Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Onormala ljud hörs medan mikrovågsugnen används.	Maten är täckt med aluminiumfolie. ■ Ta bort aluminiumfolien.
	Gnistor alstras vid användning av metallservis. ■ Beakta anvisningarna för servis!
Klockan i displayen går fel.	Efter ett strömavbrott måste klockan ställas in på nytt. ■ Ställ in tiden.
Maten kallnar för fort.	På grund av mikrovågornas egenskaper alstras värmen först i kanterna på maten, och vandrar sen mot mitten. Om mat värms med en hög mikrovågseffekt kan maten vara varm på utsidan, men fortfarande kall inuti. Temperaturen jämnar ut sig efteråt och maten blir varmare inuti och kallare utanpå. ■ Värm därför mat med varierande sammansättning, till exempel en meny, med lägre effekt och under längre tid.
Mikrovågsugnen stänger av sig medan den tillagar, värmer eller tinar upp.	Luftcirkulationen kan vara otillräcklig. ■ Kontrollera om luften fritt kan gå in och ut ur maskinen. Ta bort eventuella föremål.
	Om mikrovågsugnen överhettas kan den av säkerhetsskäl stängas av. ■ Efter att den svalnat kan du fortsätta använda den.
	Produkten stänger av sig på nytt. ■ Kontakta Miele service.

Miele service

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

Få hjälp vid eventuella störningar

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

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

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

Mieles garanti

Garantitiden för produkten är två år.

Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

Miele AB
Svetsarvägen 17
171 41 Solna

Postadress:

Miele AB
Box 1397
171 27 Solna

Tel: 08 562 29 000

E-post: contact@miele-support.se
www.miele.se

Tyskland

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

M 7244 TC

sv-SE

M.-Nr. 11 194 000 / 12