



Mikrobølgeovn

Mikroaaltouuni

Mikrobølgeovn

Mikro




BF634LG.1 BF634RG.1 BF834LG.1 BF834RG.1

siemens-home.bsh-group.com/welcome

da	Brugsanvisning3
fi	Käyttöohje23
no	Bruksveiledning42
sv	Bruksanvisning61

Register
your
product
online

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	62
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	62
	Allmänt	62
	Mikro	63
	Skadeorsaker	64
	Återvinning	64
	Återvinning	64
	Lär dig enheten	65
	Kontroller	65
	Kontroller	65
	Display	65
	Ugnsfunktionsmenyn	66
	Mer information	66
	Ugnsfunktioner	66
	Före första användning	67
	Första användningen	67
	Använda maskinen	67
	Slå på och av enheten	67
	Användning	67
	Ställ in ugnsfunktion	68
	Mikrovågsugnen	68
	Form	68
	Mikroeffektlägen	69
	Ställa in mikron	69
	Timer	70
	Ställa timern	70
	Program	70
	Ställa in program	70
	Anvisningar till programmen	71
	Vila	71
	Programtabell	71
	Grundinställningar	72
	Ändra inställningar	72
	Lista med inställningar	72
	Strömavbrott	72
	Ställa klockan	72
	Rengöring	73
	Rengöringsmedel	73
	Hur åtgärda fel?	74

	Service	75
	E- och FD-nummer	75
	Tekniska data	75
	Testat i vårt provkök	76
	Upptining	76
	Tina och värma på eller tillaga frysmat	77
	Värma på	77
	Tillaga	78
	Mikrotips	78
	Provrätter	79
	Tillagning med bara mikro	79
	Tina med bara mikro	79

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.siemens-home.bsh-group.com och onlineshop: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops



Bestämmelser för användningen

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Den här enheten är avsedd för inbyggnad. Laktta särskilda monteringsanvisningar.

Kontrollera enheten efter uppäckning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 4000 meter över havet.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 15 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.



Viktiga säkerhetsanvisningar!

Allmänt



Varning

Brandrisk!

Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.



Varning

Risk för brännskador!

- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.



Varning

Skållningsrisk!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.



Varning

Risk för personskador!

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.



Varning

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

⚠ Varning

Fara för magnetpåverkan!!

Det sitter permanentmagneter i kontrollerna eller vreden. De kan påverka elektroniska implantat som t.ex. pacemaker och insulinpumpar. Håll 10 cm minimiavstånd till kontrollerna om du har elektroniska implantat.

Mikro

⚠ Varning

Brandrisk!!

- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Du får inte torka mat eller kläder, värma tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor eller liknande. Uppvärmade vetevärmare och liknande kan till exempel börja brinna flera timmar efteråt. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.
- Maten kan börja brinna. Värm aldrig mat i varmhållningsförpackningar. Håll koll när du värmer på mat i formar av plast, papper eller andra brännbara material. Ställ aldrig in en för hög mikrovågseffekt eller en för lång tid. Följ anvisningarna i bruksanvisningen. Torka aldrig livsmedel i mikrovågsugnen. Tina eller värm aldrig livsmedel med låg vattenhalt, som t.ex. bröd, på för hög effekt eller för lång tid.
- Matolja kan självantända. Värm aldrig upp enbart matolja i mikron.

⚠ Varning

Explosionsrisk!

Vätskor och livsmedel i slutna behållare kan explodera! Värm aldrig vätskor och livsmedel i slutna behållare!

⚠ Varning

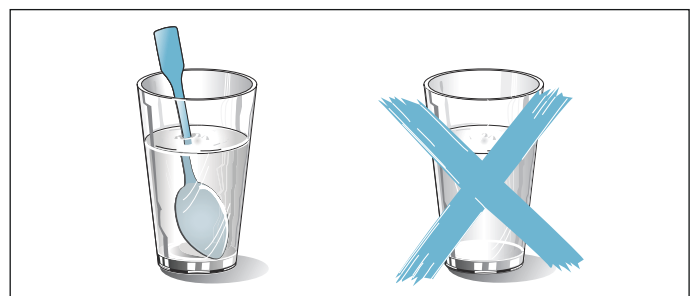
Risk för brännskador!!

- Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera både vid och efter uppvärmning. Koka aldrig ägg med skal eller värm på hårdkokta ägg. Tillaga aldrig skal- och kräftdjur. Om du steker ägg eller kokar ägg i glas, så måste du plocka gulan först. Skal och skinn på t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan spricka. Plocka skalet eller skinet innan du värmer på.
- Värmen blir inte jämnt fördelad i barnmat. Värm aldrig barnmat med locket på. Ta alltid bort locket eller nappen. Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen. Kontrollera alltid temperaturen själv innan du ger barnet maten.
- Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm. Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan explodera. Följ alltid anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten ur ugnsutrymmet.
- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Enheten är inte avsedd för att torka mat eller kläder, värma tofflor, gryn- eller sädeskuddar, svampar, fuktiga putstrasor och liknande. Överhettade tofflor, gryn- eller sädeskuddar, svampar, fuktiga putstrasor och liknande kan t.ex. ge brännskador.

⚠ Varning

Risk för skällning!!

- När du värmer vätska kan den koka upp. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta. Sätt alltid en sked i koppen/muggen när du värmer vätskor. Då stormkokar det inte.



⚠ Varning**Risk för personskador!!**

- Olämpliga formar kan spricka. Porslins- och keramikformor har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Finns det fukt i hålrummen kan det få delen att spricka. Använd bara formar som tål att mikra.
- Metallformor och -behållare kan ge gnistbildning vid mikring. Enheten blir skadad. Mikra aldrig metallbehållare.

⚠ Varning**Risk för stötar!!**

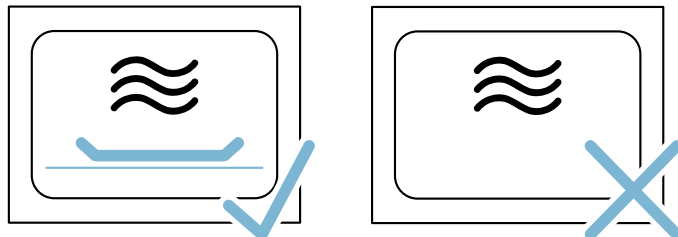
Produkten innehåller högspänningsdelar. Ta aldrig bort höljet.

⚠ Varning**Risk för allvarliga personskador!!**

- Dålig rengöring kan förstöra ytorna på enheten. Enheten kan avge mikroovågsstrålning. Rengör enheten regelbundet och ta bort alla matrester. Håll ugnsutrymme, lucktätning, lucka och gångjärn rena. → "Rengöring" på sidan 73
- Skadad lucka eller tätningslist kan få enheten att avge mikroovågsstrålning. Använd aldrig mikroovågsugnen om luckan eller tätningslistan är skadad. Kontakta service!
- Enheten avger mikroovågsstrålning utan hölje. Ta aldrig av höljet. Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

🔧 Skadeorsaker**Obs!**

- Gnistbildning: metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistora kan förstöra det inre luckglaset.
- Aluminiumformor: använd inte aluminiumformor i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistora som uppstår.
- Mikra utan mat: använder du enheten utan mat i ugnsutrymme bli den överbelastad. Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymme. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra. → "Mikrovågsugnen" på sidan 68



- Fukt i ugnsutrymme: om ugnen är fuktig länge kan det ge korrosion. Låt ugnsutrymme torka efter användning. Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Förvara inte mat i ugnsutrymme.
- Jättesmutsig tätning: om tätningen är jättesmutsig, så stänger inte luckan ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador. Håll tätningen ren. → "Rengöring" på sidan 73
- Mikropopcorn: ställ aldrig in för hög mikroeffekt. Använd max. 600 W. Lägg alltid popcornpåsen på glastallriken. Luckan gå upp av överbelastning.

♻ Återvinning**Återvinning**

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Lär dig enheten

Kapitlet beskriver displayer och kontroller. Dessutom får du lära dig de olika funktionerna på enheten.

Anvisning: Det kan förekomma avvikelser i färg och specifikation beroende på typen av enhet.



- 1 Knappar**
Knapparna vänster och höger om vredet är tryckkänsliga. Tryck på knappen för att bekräfta.
- 2 Vred**
Vredet går att vrida både åt vänster och höger.
- 3 Display**
Du får upp aktuella inställningsvärden, alternativ eller anvisningar på displayen.
- 4 Pekfält**
Det sitter givare under pekfälten vänster < och höger > om displayen. Tryck till på resp. pil för att välja funktionen.

Kontroller

Kontrollerna är anpassade till enhetens olika funktioner. Du kan ställa in enheten smidigt och direkt.

Knappar och pekfält

Här är en kort förklaring till de olika knapparna och pekfälten.

Knappar	Betydelse	
on/off		Slår på och av enheten
menu	Meny	Öppnar ugnsfunktionsmenyn
i	Information	Visa anvisningar
🕒	Tidsfunktion	Ställa timern
open	Automatisk lucköppning	Öppna luckan
start/stop		Slår på eller pausa funktionen

Kontroller

Du använder kontrollernas knappar, pekfält och vred för att ställa in de olika funktionerna på enheten. Du får upp aktuell inställning på displayen.

Översikten visar kontrollerna när enheten är på och du valt ugnsfunktion.

Pekfält

<	Fältet vänster om displayen	Navigera åt vänster
>	Fältet höger om displayen	Navigera åt höger

Vred

Vredet ändrar ugnsfunktioner och inställningsvärden du fått upp på displayen.

De flesta menyalternativ som t.ex. programmen börjar om från början efter sista punkten.

Vissa menyalternativ som t.ex. tillagningstid kräver däremot att du vrider tillbaka vredet när du når minimi- eller maxvärdet.

Display

Displayen är uppbyggd så att du kan läsa av uppgifterna med en blick.

Enheten lyfter fram värdet du kan ställa in. Det står med vit text på mörk bakgrund.

Statusraden

Statusraden sitter upptill på displayen. Där får du upp klockan, timer- och programtiden.

Statusindikering

Statusindikeringen visar t.ex. hur långt tillagningstiden kommit. Strecket under inställningsvärdena blir fyllt från vänster till höger ju längre funktionen kommit.


Ugnsfunktionsmenyn

Menyn är uppdelad på olika ugnsfunktioner. Du kan snabbt ställa in den funktion du vill ha.

Det finns olika många ugnsfunktioner beroende på vilken typ av enhet du har.

Ugnsfunktion	Användning
Mikro	Välja mikroeffektlägen
Program	Programautomatik Gör det smidigt att laga ett urval maträtter.
Inställningar → "Grundinställningar" på sidan 72	Du kan anpassa enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

Mer information

Enheten har oftast anvisningar och mer info om vad du ska göra. Tryck på . Du får upp anvisningen i några sekunder. Längre anvisningar kan du bläddra fram med vredet.

Många anvisningar kommer upp automatiskt, t.ex. för bekräftelse, som uppmaning eller varning.

Du får bort anvisningen genom att trycka på  igen.

Ugnsfunktioner

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten. Ugnsutrymmet är t.ex. välbelyst och kylfläkten skyddar enheten mot överhettning.

Automatisk lucköppning

Luckan öppnar om du slagit på automatisk lucköppning. Du kan öppna luckan helt för hand.

Automatisk lucköppning fungerar inte vid strömavbrott. Du kan öppna luckan för hand.

Anvisningar

- Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så pausar funktionen.
- Funktionen fortsätter inte automatiskt när du stänger luckan. Du måste slå på den för hand.
- Om enheten varit av länge, så öppnar luckan med tidsfördröjning.

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen tänds när du öppnar luckan. Är luckan öppen mer än ca 5 minuter, så slår ugnsbelysningen av igen. Ugnsbelysningen tänds igen av den automatiska lucköppningen.

Ugnsbelysningen tänds på alla ugnsfunktioner när funktionen slår på. Den slocknar när funktionen slår av.

Kylfläkt

Kylfläkten slår på vid behov. Den varma luften evakuerar via luckan.

Kylfläkten har en viss eftergångstid efter att du använt enheten.

Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir enheten överhettad.

Anvisningar

- Enheten blir inte varm när du mikrar. Men kylfläkten kan slå på i alla fall. Den kan fortsätta gå även efter att du mikrat klart.
- Det kan det bildas kondens på luckglas, ugnsväggar och -botten. Det är normalt och påverkar inte mikrons funktion. Torka upp kondensvattnet efter tillagning.

Före första användning

Du måste göra ett par inställningar innan du kan använda enheten:

Första användningen

Du får upp inställningarna för första användning på displayen efter elanslutning eller strömavbrott. Det kan ta några sekunder innan du får upp uppmaningen.

Anvisning: Du kan ändra inställningarna närsomhelst i grundinställningarna.

Ställa in språk

1. Välj det språk du vill ha med vredet.
2. Tryck till på >. Du får upp nästa inställning.

Ställa klockan

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck till på >.

Ställa in datum

1. Ställ in aktuell dag med vredet.
2. Tryck till på > för att bekräfta.
3. Ställ in aktuell månad med vredet.
4. Tryck till på > för att bekräfta.
5. Ställ in aktuellt år med vredet.
6. Tryck till på > för att bekräfta. Du får upp meddelandet att första användningen är avslutad på displayen.

Använda maskinen

Kontrollerna och hur de fungerar har du ju lärt dig redan. Nu ska vi lära dig att ställa in enheten. Du får lära dig vad som händer när du slår på och av samt hur du ställer in ugnsfunktionerna.

Slå på och av enheten

Du måste slå på enheten för att ställa in den.

Anvisning: Timern går att ställa även när enheten är av. Displayindikeringar och -anvisningar syns även när enheten är av.

Slå av enheten när du inte använder den. Enheten slår av automatiskt om du inte använt den på ett tag.

Slå på enheten

Slå på enheten med on/off-knappen. on/off över knappen får blå belysning.

Du får upp Siemens-loggan på displayen och sedan högsta mikroeffektläget.

Enheten är klar att använda.

Du hittar hur du ställer in ugnsfunktionerna i respektive kapitel.

Slå av enheten

Slå av enheten med on/off-knappen. Belysningen över knappen slocknar.

Ev. inställd funktion blir avbruten.

Du får upp klockan och datumet på displayen.

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna om klockan och datumet ska komma upp eller inte när du slår av enheten.

Användning

Vissa funktionsinställningar är lika för alla ugnsfunktioner. Nedan lär vi dig de grundläggande funktionsinställningarna.

Slå på funktionen

Du måste slå på ugnsfunktionerna med start/stop.

Du får upp dina inställningar på displayen när du slagit på. Statusindikeringen visar t.ex. hur långt tillagningstiden kommit.

Anvisning: Blir ugnsfunktionen pausad för att du öppnat luckan, så måste du slå på den igen med start/stop när du stängt luckan.

Pausa funktionen

Du kan pausa och slå på ugnsfunktionen igen med start/stop.

Vill du radera alla inställningar, tryck på on/off.

Anvisningar

- Om du öppnar luckan, så pausar funktionen också.
- Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.

Ställ in ugnsfunktion

Du får upp förinställt funktionsförslag på displayen när du slår på. Du kan slå på inställningen direkt.

Vill du ställa in en annan ugnsfunktion, se beskrivningarna i resp. kapitel.

Som princip gäller:

1. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
2. Välj den ugnsfunktion du vill ha med vredet.
Det finns olika alternativ beroende på ugnsfunktionen.
3. Använd pilen > för att välja ugnsfunktion.
4. Ändra menyalternativ med vredet.
Det går att ändra fler inställningar beroende på menyalternativet.
5. Slå på med start/stop.
Du får upp på en funktionstid displayen.
Inställningarna och statusindikeringen syns.

Anvisning: Vill du lämna aktuell inställning, tryck på menu så kommer du tillbaka till ugnsfunktionerna.

**Mikrovågsugnen**

Mikron tillagar, värmer på och tinar mat snabbare.

Följ anvisningarna om formar och infon i användningstabellerna i slutet av bruksanvisningen, så att du använder mikron optimalt. → "Testat i vårt provkök." på sidan 76

Form

Alla formar går inte mikra. Använd bara formar som går att mikra för att värma mat, så skadar du inte enheten.

Lämpliga formar

Eldfasta glas-, eller glaskeramisk-, porslins-, keramikformor eller temperaturtåliga plastformor fungerar. De materialen släpper igenom mikrovågorna.

De går även att servera ur. Så slipper du lägga över maten. Använd bara formar med guld- eller silverdekor om tillverkaren garanterar att de går att mikra.

Olämpliga formar

Metallformor fungerar inte. Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir inte varm i slutna metallformor.

Obs!

Gnistbildning: metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistora kan förstöra det inre luckglasat.

Test av lämpliga formar

Starta aldrig mikron tom. Det enda undantaget är ett kort test av lämpliga formar.

Gör det här testet om du är osäker på om en viss form är lämplig att mikra.

1. Ställ in den tomma formen i ugnen på maxeffekt i 1/2 till 1 minut.
2. Kontrollera temperaturen på formen då och då.
Formen ska vara kall eller ljummen.

Om formen blir varm eller det slår gnistor, så går den inte att mikra.
Avbryt testet.

**Varning****Risk för brännskador!**

Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.

Mikroeffektlägen

Följande mikroeffektlägen finns.

Mikroeffektlägena motsvarar inte alltid exakt den effekt som mikron använder.

Läge	Mat	max. tillagningstid
90 W	för upptining av känslig mat	1 tim. 30 min.
180 W	för upptining och fortsatt tillagning	1 tim. 30 min.
360 W	för tillagning av kött och påvärmning av känslig mat	1 tim. 30 min.
600 W	för att värma på och tillaga mat	1 tim. 30 min.
900 W	för att värma vätskor	30 min.

Förslag:

Enheten föreslår en tillagningstid för varje mikroeffektläge. Du godkänner dem eller ändrar dem i resp. intervall.

Maxinställningen är till för att värma vätskor. Max. mikroeffekt blir sänkt efter ett tag för att skydda enheten. Full effekt är tillgänglig igen efter avsvälning.

Ställa in mikron

Exempel: mikroeffekt 600 W, tillagningstid 3 min.

- Tryck på on/off. Enheten är klar att använda. Du får upp max. mikroeffekt och en tillagningstid som förslag på displayen, de går att ändra närsomhelst.
- Välj det effektläge du vill ha med vredet.



Du får upp effektläget och ett förslag på tillagningstid på displayen.

- Tryck till på >. Tillagningstiden går att ställa in.
- Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.



- Slå på med start/stop.



Enheten slår på funktionen. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Anvisningar

- När du slår på enheten får du alltid upp max. mikroeffekt som förslag på displayen.
- Om du öppnar luckan vid tillagning, kan kylfläkten fortsätta att gå.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal..
Funktionen slår av.

Du kan slå av signalen tidigare:
Tryck till på ⏸.

Anvisning: När du tryckt till på ⏸ får du upp timerfunktionen, enheten följer den automatiskt efter ett tag. Trycker du till igen på ⏸ så följer enheten timerfunktionen direkt.

Slå av enheten med on/off.

Ändra tillagningstiden

Det kan du göra närsomhelst.

Ändra tillagningstiden med vredet.
Funktionen går igång igen.

Ändra mikroeffekt

Det kan du göra närsomhelst.

Hoppa till mikroeffekt med pilen <.
Ställ in det effektläge du vill ha med vredet.

Tillagningstiden blir inte ändrad.
Funktionen går igång igen.


Anvisning: Om inställd tillagningstid överskrider maxtillagningstiden för effektläge 900 W, så minskar enheten tiden automatiskt. Funktionen går inte igång igen. Slå på funktionen med start/stop.

Timer


Timern går att använda som äggklocka. Timern fungerar oberoende av övriga inställningar. Du kan ställa den närsomhelst, även när enheten är av. Den har en egen signal, så du hör om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut.

Ställa timern


Maxinställningen är 24 timmar.
Ju högre värde, desto större tidssteg.

1. Tryck på .
Du får upp timern.
2. Ställ in timern med vredet.




3. Slå på med .
Anvisning: Timern går igång automatiskt inom några sekunder.


Timertiden räknar ned. Displayen återgår efter ett tag. Du får upp en timersymbol och timernedräkningen på statusraden.

Enheten ger signal när timertiden går ut. Du kan slå av signalen tidigare med .

Anvisningar

- Timern ligger kvar på displayen även om enheten är av.
- Tryck till på  om du vill välja timern när ugnsfunktion är på. Du får upp timertiden ett slag på displayen och kan ändra den.

Ändra timern

Vill du ändra timertiden, tryck till på . Du får upp timertiden på displayen och kan ändra med vredet.

Avbryta timern


Vill du avbryta timern, nollställ timertiden. Symbolen slocknar när ändringen är sparad.

Program

Du får en smidigare matlagning med programmen. Du väljer bara program och anger matens vikt. Programmet hämtar optimal inställning.


Ställa in program

Exempel: program tina bröd, vikt 250 g.


1. Tryck på on/off.
Enheten är klar att använda.
2. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionerna.
3. Välj program med vredet.
4. Tryck till på .
Du får upp det första programmet på displayen.
5. Ställ in det program du vill ha med vredet.



Programmet du vill ha är markerat. Du får upp ett viktförslag på displayen.

6. Tryck till på .
Vikten går att ställa in.
7. Ange den vikt du vill ha med vredet.



8. Tryck till på .
Du får upp tillagningsanvisning.
9. Slå på med start/stop.
Enheten slår på funktionen. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Anvisningar

- Programmen beräknar tillagningstiden.
- Många maträtter ger displayanvisningar om att du ska vända eller röra om under tillagningen. Följ anvisningarna. Funktionen pausar om du öppnar luckan. Slå på funktionen igen när du stängt luckan. Programmet fortsätter som vanligt ända till slutet, även om du inte vänder eller rör om maten.

Anvisningar till programmen

Ställ in livsmedlet i kall ugn.

Ta ut livsmedlet ur förpackningen och väg det. Runda av uppåt om du inte kan ange exakt vikt.

Använd alltid formar som går att mikra, t.ex. glas- eller keramikformor. Följ anvisningarna om lämpliga formar i programtabellen.

Det finns en tabell med lämpliga livsmedel och resp. viktintervall samt vilka formar du behöver i anslutning till anvisningen.

Du kan inte ange vikter som ligger utanför viktintervallet.

Många av maträtterna ger signal efter ett tag. Då är det dags att vända maten eller röra om.

Upptining:

- Platta till och portionsfrys maten, frysförvara i -18°C.
- Lägg det djupfrysta livsmedlet i en låg form, t.ex. på en glas- eller porslinstallrik.
- Låt maten temperaturutjämna i ytterligare 15 till 90 minuter efter upptining.
- Tina inte mer bröd än vad som går åt. Det håller sig inte färskt annars.
- Det bildas vätska när du tinar kött och fågel. Häll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
- När du vänder på köttfärsen bör du ta bort redan upptinad köttfärs.
- Lägg hel fågel först med bröstsidan ned i formen, fågeldelar med skinnsidan ned i formen.

Grönsaker:

- Färska grönsaker: skär i jämnstora bitar. Tillsätt en msk vatten per 100 g.
- Frysta grönsaker: passar för blancherade, inte förkokta grönsaker. Passar inte för djupfrysta, stuvade grönsaker. Tillsätt 1 till 3 msk vatten. Tillsätt inget vatten till spenat och rödkål.

Potatis:

- Kokt potatis: dela i jämnstora bitar. Tillsätt 2 msk vatten och lite salt per 100 g.
- Skalpotatis: använd jämnstora potatisar. Skölj och picka skalen. Lägg den blöta potatisen i en form utan vatten.

Ris:

- Använd inte råris eller ris i kokpåse.
- Tillsätt två till två och en halv del vatten till en del ris.

Vila

Vissa maträtter behöver vila ytterligare i ugnen vid programslut.

Maträtt	Vila
Grönsaker	ca 5 minuter
Potatis	ca 5 minuter. Häll först av resten av vattnet
Ris	5 till 10 minuter

Programtabell

Program	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form
Upptining			
Bröd*	Bröd, hela, runda eller limpor, bröd i skivor, sockerkakor, vetebröd, fruktkakor, kakor utan glasyr, grädde eller gelatin	0,20-1,50 kg	Plan, öppen form Ugnsbotten
Kött*	Ugnsstekning, tunna köttstycken, köttfärs, kyckling, gödkyckling, anka	0,20-2,00 kg	Plan, öppen form Ugnsbotten
Fisk*	hel fisk, fiskfilé, fiskkotlett	0,10-1,00 kg	Plan, öppen form Ugnsbotten
Tillaga			
Färska grönsaker**	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, purjolök, paprika, zucchini	0,15-1,00 kg	Täckt form Ugnsbotten
Frusna grönsaker**	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, rödkål, spenat	0,15-1,00 kg	Täckt form Ugnsbotten
Potatis**	Kokt potatis, skalpotatis, jämnstora potatisbitar	0,20-1,00 kg	Täckt form Ugnsbotten
Ris**	Ris, långkornigt ris	0,05-0,30 kg	Hög, täckt form Ugnsbotten

*) Följ signalen som anger när du ska vända

**) Följ signalen som anger när du ska röra om

Grundinställningar

Enheten har olika inställningar, så att du kan använda den optimalt och smidigt. Du kan ändra inställningarna, om det behövs.

Ändra inställningar

1. Tryck på on/off.
2. Tryck på menu.
Du får upp ugsnfunktionsmenyn.
3. Välj Inställningar med vredet.
4. Tryck till på >.
5. Ändra värdet med vredet.
6. Hoppa till nästa inställning med pilen >, ändra om det behövs.
7. Spara genom att trycka på menu.
Du får upp slänga eller spara på displayen.
8. Välj med resp. pekfält.

Lista med inställningar

Listan innehåller alla grundinställningar och ändringsalternativ. Displayen visar bara de inställningar som gäller just din enhet och ditt utförande.

Du kan ändra följande inställningar:

Inställning	Alternativ
Språk	Välja språk
Tid	Ställa klockan
Datum	Ställa in aktuellt datum
Ljudsignal	Kort tillagningstid Halvlång tillagningstid* Lång tillagningstid
Knappton	På Av* (Knappton vid on/off ligger kvar)
Displayljusstyrka	Inställning i 5 lägen Läge 3*
Klockdisplay	Digital + datum* Digital Av
Nattläge	Av* På (displayen blir dämpad mellan 22:00 och 06:00)
Demoläge	Av* På (kommer bara upp de första 3 minuterna efter återställning eller första användning)
Fabriksinställningar	Återställ Återställ inte*
* Fabriksinställning (fabriksinställningarna kan avvika beroende på vilken typ av enhet du har)	

Anvisning: Ändrar du inställningarna språk, knappton och displayljusstyrka blir de aktiverade direkt. Övriga inställningar kräver att du sparar först.

Strömavbrott

Dina ändrade inställningar finns kvar även efter strömavbrott.

Det är bara inställningarna för första användning du måste göra om efter strömavbrott.

Ställa klockan

Du ställer klockan i grundinställningarna.

Exempel: ställa om klockan från sommar- till vintertid.

1. Tryck på on/off.
2. Tryck på menu.
3. Välj Inställningar med vredet.
4. Tryck till med pilen > på Klocka.
5. Ställ klockan med vredet.
6. Tryck på menu.
Du får upp spara eller slänga på displayen.

Rengöring

Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Vi ska förklara här hur du sköter och rengör enheten ordentligt.

Varning

Risk för brännskador!

Enhetsen blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnstrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Varning

Risk för stötar!

Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

Varning

Risk för personskadorna!

Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

Anvisning: Dålig lukt, t.ex. efter att du lagat fisk, går att ta bort smidigt. Droppa några droppar citronsaft i en kopp med vatten. Sätt alltid en sked i koppen/muggen, så stormkokar det inte. Värm på vattnet 1-2 minuter på max. mikroeffekt.

Rengöringsmedel

Följ anvisningarna i tabellen, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel.

Använd

- inga starka eller skurande rengöringsmedel.
- inte metall- eller glasskrapa vid rengöring av luckglasen.
- inte metall- eller glasskrapa vid rengöring av lucktätningen.
- inga hårda skurbollar eller svinto.
- starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Område	Rengöringsmedel
Enhetsens front	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och torka torrt med mjuk trasa. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Display	Torka av med mikrofiberduk eller lättfuktad trasa. Våttorka inte!
Rostfritt	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och torka torrt med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckor. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt.
Rostfri ugn	Varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning: rengör med disktrasa och torka torrt med mjuk trasa. Använd inte ugnsspray eller andra aggressiva ugnsrengörings- eller skurmedel. Skursvampar, hårda svampar och skurbollar är inte heller bra. De repar ytan. Torka torrt invändigt.

Område	Rengöringsmedel
Luckglasen	Fönsterputs: rengör med disktrasa. Använd inte glasskrapa.
Lucktätningen Ta inte bort!	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.

? Hur åtgärda fel?

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Kolla om du kan åtgärda felet själv med hjälp av felsökningstabellen innan du kontaktar service.

Tips: Om en maträtt inte blir perfekt tillagad, se följande kapitel. Där finns massor med tips och anvisningar om

optimal inställning. → "Testat i vårt provkök." på sidan 76

⚠ Varning

Risk för stötar!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Felsökningstabell

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Enhetsen fungerar inte, ingen displayvisning	Kontakten sitter inte i	Elanslut enheten
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar
	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet
	Felanvändning	Slå av säkringen i proppskåpet och slå på den igen efter ca 60 sekunder.
Enhetsen går inte att slå på	Luckan är inte helt stängd	Stäng luckan
Enhetsen värmer inte upp. Du får upp ordet Demo på displayen.	Enhetsen är i demoläge	Slå av demoläget i grundinställningarna. Slå av och på elen till enheten (med säkringen i proppskåpet eller jordfelsbrytaren). Slå sedan av demoläget inom 3 minuter i grundinställningarna.
Ugnsbelysningen fungerar inte Felindikering Exxx*	Trasig ugnsbelysning	Ring service Slå av och på enheten vid felindikering; slocknar indikeringen var det ett tillfälligt fel. Får du felet igen eller ligger indikeringen kvar, kontakta service och ange felkoden.

* Speciella egenskaper:

Felindikering E0532: öppna och stäng luckan.

Felindikering E6501: slå av enheten, vänta 10 minuter. Slå på enheten igen.

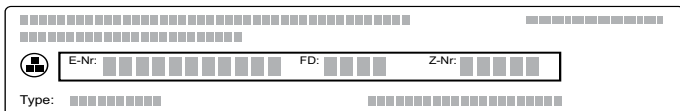
Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.

E- och FD-nummer

Ange fullständigt serienummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan ge dig rätt råd. Du hittar typskylten med infon när du öppnar luckan.

Har din enhet ångfunktion, så sitter typskylten på höger sida bakom panelen.



The diagram shows a rectangular label with a grid of characters. The label is divided into four main sections: E-Nr, FD, Z-Nr, and Type. Each section has a corresponding number of empty boxes for characters. There is also a small icon of a telephone handset in the top left corner of the label area.

Fyll i enhetens uppgifter och servicenumret här redan nu, så slipper du leta efter dem när de behövs.

E-nr

FD-nr

Service 

Tänk på att det kostar om serviceteknikern kommer och åtgärdar felet, även om du har garanti kvar.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

Enheten uppfyller kraven i standard EN 55011 resp. CISPR 11. Den tillhör produktgrupp 2, klass B.

Grupp 2 betyder att den använder mikrovågor för att värma upp livsmedel. Klass B innebär att enheten är avsedd för hemanvändning.

Tekniska data

Strömmatning	220-240 V, 50/60 Hz
Max. totaleffekt	1220 W
Mikroeffekt	900 W (IEC 60705)
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz
Avsäkring	10 A
Mått (H/B/D)	
- enhet	382 x 594 x 318 mm
- ugnsutrymme	220 x 350 x 270 mm
VDE-godkänd	ja
CE-märkt	ja

Testat i vårt provkök.

Här hittar du flera olika maträtter och optimala inställningar för dem. Vi visar vilken mikroeffekt som passar bäst för det du tänker laga. Du får tips om både formar och tillagning.

Anvisningar

- Tabellvärdena gäller kall och tom ugn. Ta ut formar du inte behöver ur ugnstrymmet innan du använder ugnen.
- Tiderna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper.
- Använd grytlappar när du tar ut varma formar ur ugnstrymmet.

Varning

Risk för skållning!!

Het vätska kan skvimpas över när du tar ut formen. Ta ut formen försiktigt ur ugnen.

Du hittar olika alternativ och inställningar för mikron i tabellerna nedan.

Tiderna i tabellerna är riktvärden, de beror på formen, livsmedlets kvalitet, temperatur och egenskaper.

Tabellerna anger ofta tidsintervall. Ställ först in den kortare tiden och förläng den, om det behövs.

Mängden du har kanske inte överensstämmer med angiven mängd i tabellen. Det finns en tumregel när du mikrar: dubbel mängd - nästan dubbel tid, halv mängd - halv tid.

Ställ formen i mitten av ugnsbotten. Då når mikrovågorna maten från alla sidor.

Upptining

Lägg frysvaran i öppen form på ugnsbotten.

Vänd eller rör om maten 1-2 gånger. Vänd stora bitar flera gånger. Håll av vätskan som bildas vid tining när du vänder.

Låt det tinade vila ytterligare 10-60 minuter i rumstemperatur, så att det temperaturutjämnar. Du kan då ta ur innanmätet på fågel.

Anvisning: Ställ formen på ugnsbotten.

Maträtt	Vikt	Mikroeffekt i W Tillagningstid i minuter	Obs!
Helt kött av nöt, fläsk, kalv (med ben och benfritt)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	Vänd flera gånger.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Kött i bitar eller skivor av nöt, fläsk, kalv	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	dela på köttbitarna när du vänder
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Blandfärs	200 g	90 W, 10-15 min.	platta till och frysa in; vänd flera gånger under upptiningen och ta bort redan upptinat kött
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Fågel eller fågeldelar	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	vänd maten då och då; Håll av vätskan som bildas vid upptining
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Fiskfilé, fiskkotlett eller -skivor	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separera upptinade delar från varandra.
Hel fisk	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Vänd emellanåt.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Grönsaker, t.ex. ärtor	300 g	180 W, 10-15 min.	Rör om försiktigt då och då.
Frukt, t.ex. hallon	300 g	180 W, 6-9 min.	rör om försiktigt då och då och dela på tinade delar
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Smör, tina	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	Ta bort förpackningen helt och hållet.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Helt bröd*	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Vänd emellanåt.
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Kaka, torr, t.ex. sockerkaka	500 g	90 W, 10-15 min.	dela på kakbitarna; bara för kakor utan glasyr, grädde eller kräm
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Mjuk kaka, t.ex. fruktkaka, cheesecake	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	bara för kakor utan glasyr, grädde eller gelé
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Tina och värma på eller tillaga frysmat.

Ta av förpackningen på färdigmaten. Den blir varm snabbare och jämnare form som går att mikra. Ingredienserna i maten kan värma på olika.

Platt mat blir klar snabbare än hög. Sprid ut maten så mycket det går i formen. Livsmedlen ska inte ligga på varandra.

Täck alltid maten. Har du inget lock till formen, ta en tallrik eller speciell mikrofolie.

Rör om resp. vänd maten 2-3 gånger.

Låt maten vila ytterligare 2-5 minuter efter uppvärmning, så att den hinner temperaturutjämnas.

Maten behåller mycket av sin smak. Så salta och krydda försiktigt.

Anvisning: Ställ formen på ugnsbotten.

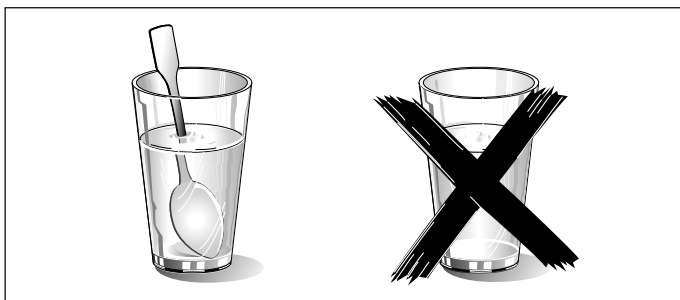
Maträtt	Vikt	Mikroeffekt i W, Tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, tallriksupplägg, färdigrätt (2-3 ingredienser)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	övertäckt
Soppa	400 g	600 W, 8-12 min.	täckt form
Grytor	500 g	600 W, 10-15 min.	täckt form
Köttskivor eller -bitar i sås, t.ex. gulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	täckt form
Fisk, t.ex. filébitar	400 g	600 W, 10-15 min.	övertäckt
Gratänger, t.ex. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	öppen form
Tillbehör, t.ex. ris, pasta	250 g	600 W, 3-7 min.	täckt form, tillsatt vätska
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter	300 g	600 W, 7-11 min.	täckt form, tillsatt 1 msk vatten
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Stuvad spenat	450 g	600 W, 10-15 min.	tillaga utan tillsatt vatten

Värma på

⚠ Varning

Risk för skällning!!

När du värmer vätska kan den koka upp. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta. Sätt alltid en sked i koppen/ muggen när du värmer vätskor. Då stormkokar det inte.



Obs!

Gnistbildning: metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistora kan förstöra det inre luckglaslet.

Anvisningar

- Ta av förpackningen på färdigmaten. Den blir varm snabbare och jämnare form som går att mikra. Ingredienserna i maten kan värma på olika.
- Täck alltid maten. Har du inget lock till formen, ta en tallrik eller speciell mikrofolie.
- Rör resp. vänd maten då och då. Kontrollera temperaturen.
- Låt maten vila ytterligare 2-5 minuter efter uppvärmning, så att den hinner temperaturutjämnas.
- Använd grytvantar resp. -lappar när du tar ut formen.

Anvisning: Ställ formen på ugnsbotten.

Maträtt	Mängd	Mikroeffekt i W Tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, på tallrik, färdigrätt (2-3 ingredienser)		600 W, 5-8 min.	-
Drycker	1,25 dl	900 W, ½-1 min.	sätt alltid en sked i koppen, värm inte på alkoholhaltiga drycker för mycket, kontrollera då och då
	2 dl	900 W, 1-2 min.	
	0,5 l	900 W, 3-4 min.	
Barnmat, t.ex. nappflaskor	50 ml	360 W, ca ½ min.	Skaka eller rör om nappflaskan utan napp eller lock efter uppvärmning; du måste kontrollera temperaturen
	1 dl	360 W, ½-1 min.	
	2 dl	360 W, 1-2 min.	

Maträtt	Mängd	Mikroeffekt i W Tillagningstid i minuter	Obs!
Soppa, 1 kopp	à 175 g	600 W, 1-2 min.	-
Soppa, 2 koppar	à 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Kött i sås	500 g	600 W, 7-10 min.	-
Gryta	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Grönsaker, 1 port.	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Grönsaker, 2 port.	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Tillaga

Anvisningar

- Platt mat blir klar snabbare än hög. Sprid ut maten så mycket det går i formen. Livsmedlen ska inte ligga på varandra.
- Tillaga maten i täckt form. Har du inget lock till formen, ta en tallrik eller speciell mikrofolie.

- Maten behåller mycket av sin smak. Så salta och krydda försiktigt.
- Låt maten vila 2-5 minuter efter tillagning, så att den hinner temperaturutjämna.
- Använd grytvantar resp. -lappar när du tar ut formen.

Anvisning: Ställ formen på ugnsbotten.

Maträtt	Mängd	Mikroeffekt i W Tillagningstid i minuter	Obs!
Hel kyckling, färsk, utan inkräm	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Vänd efter halva tiden
Fiskfilé, färsk	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Grönsaker, färska	250 g	600 W, 6-10 min.	Skär grönsakerna i lika stora delar; tillsätt 1-2 msk vatten per 100 g grönsaker rör om då och då
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Potatis	250 g	600 W, 8-10 min.	Skär potatisen i lika stora delar; tillsätt 1 msk vatten per 100 g; rör om då och då
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Ris	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	tillsätt 2 ggr så mycket vätska
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Söta efterrätter, t.ex. pudding (mix)	0,5 l	600 W, 6-8 min.	Rör om pudingen ordentligt 2-3 gånger med ballongvisp.
Frukt, kompott	500 g	600 W, 9-12 min.	rör om då och då
Mikropopcorn	100 g	600 W, 3-4 min.	Lägg alltid popcornpåsen direkt på glastråget; Följ tillverkarens anvisningar

Mikrotips

Du hittar ingen inställning för mängden mat du förberett.	Förläng eller korta tillagningstiden enligt följande tumregel: dubbel mängd - nästan dubbel tid, halv mängd - halv tid
Maten blev för torr.	Ställ in en kortare tillagningstid nästa gång eller välj lägre mikroeffekt. Täck maten och tillsätt mer vätska.
Maten är inte tinad, varm eller tillagad när tiden går ut.	Ställ in längre tid. Stora mängder och hög mat tar längre tid.
Maten har bränt på kanten men är inte klar i mitten när tillagningstiden går ut.	Rör om då och då och välj lägre mikroeffekt och längre tillagningstid nästa gång.
Fågel och kött är kokta utvändigt men otinade i mitten efter upptining.	Välj lägre mikroeffekt nästa gång. Vänd stora mängder fågel eller kött flera gånger.



Provrätter

Följer standarderna EN 60705, IEC 60705 resp. DIN 44547 och EN 60350 (2009)

Provningsinstituterna använder de här rätterna för att testa mikroågsugnars kvalitet och funktion.

Tillagning med bara mikro

Maträtt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Äggstanning, 1 kg	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Pyrexform
Tårtbotten, 475 g	600 W, 7-9 min.	Pyrexform Ø 22 cm.
Köttfärslimpa, 900 g	600 W, 25-30 min.	Pyrex-/formbrödsform, 28 cm

Tina med bara mikro

Maträtt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Kött, 500 g	Program Kött, 500 g eller 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Pyrexform, Ø 24 cm

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG
Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla
Producert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemærkelicens
Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



9000967462 970426