



Microondas

Mikro

CF634AGS1 CF834AGB1

siemens-home.bsh-group.com/welcome

es	Instrucciones de uso	3
sv	Bruksanvisning	24

Register
your
product
online

Índice

 Uso correcto del aparato	4	 ¿Qué hacer en caso de avería?	17
 Indicaciones de seguridad importantes	4	 Servicio de Asistencia Técnica	18
En general	4	Número de producto (E) y número de fabricación (FD). 18	
Microondas	5	Datos técnicos	18
 Causas de los daños	7	 Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	19
 Protección del medio ambiente	7	Descongelar	19
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	7	Descongelar, calentar o cocer alimentos congelados	20
 Presentación del aparato	8	Calentar	20
Panel de mando	8	Cocer	21
Mandos	8	Consejos prácticos para usar el microondas	22
Pantalla de visualización	8	 Comidas normalizadas	23
Menú de modos de funcionamiento	9	Cocer en el microondas solo, sin grill	23
Más información	9	Descongelar en microondas independiente	23
Funciones del interior del aparato	9		
Accesorios	9		
 Antes del primer uso	10		
Primera puesta en marcha	10		
Limpiar los accesorios	10		
 Manejo del aparato	10		
Encendido y apagado del aparato	10		
Funcionamiento	10		
Ajuste del modo de funcionamiento	11		
 El microondas	11		
Recipiente	11		
Niveles de potencia del microondas	12		
Programación del microondas	12		
 Reloj avisador	13		
Ajuste del reloj avisador	13		
 Programas	13		
Ajuste de un programa	13		
Indicaciones sobre los programas	14		
Tiempo de reposo	14		
Tabla de programas	14		
 Ajustes básicos	15		
Modificación de los ajustes	15		
Lista de los ajustes	15		
Corte en el suministro eléctrico	15		
Modificación de la hora	15		
 Limpieza	16		
Productos de limpieza	16		

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.siemens-home.bsh-group.com y también en la tienda online: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión. Introducir los accesorios correctamente en el interior del aparato.

Indicaciones de seguridad importantes

En general

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Advertencia – ¡Peligros derivados del magnetismo!

En el panel de mando o en los propios mandos hay instalados imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, como marcapasos o bombas de insulina. Los portadores de implantes electrónicos deben mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al panel de mando.

Microondas**⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!**

- Un uso del aparato diferente al especificado es peligroso y puede provocar daños.
Está prohibido secar alimentos o ropa, calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, esponjas, trapos de limpieza húmedos y similares.
Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.

- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor.
No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.
No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas.
Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso.
No secar alimentos con el microondas.
Los alimentos con poco contenido de agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.
- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de explosión!

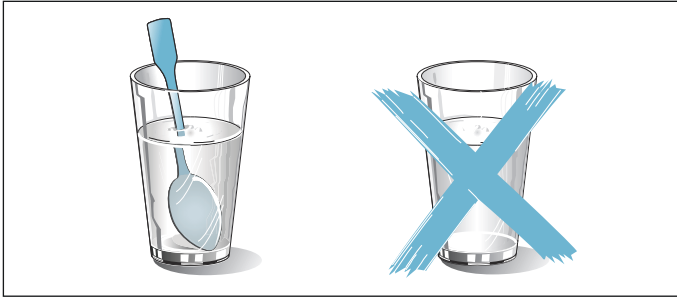
Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar. No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.
- El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés. No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.
- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.
- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje. Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.
- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Al calentar líquidos puede producirse un retardo de la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita el retardo de la ebullición.



⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.
- El uso de vajilla o recipientes de metal con la función microondas puede provocar la formación de chispas. A consecuencia de esto, el aparato se estropea. No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de daños importantes para la salud!

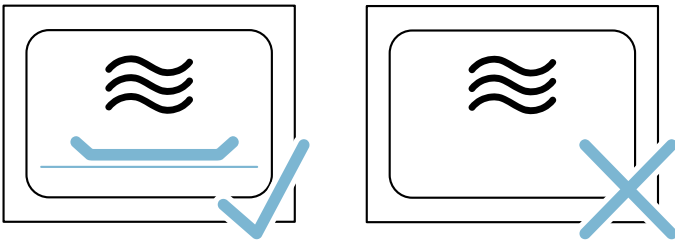
- La superficie del aparato podría sufrir daños si no se limpia correctamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el interior del aparato, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta.
→ "Limpieza" en la página 16

- Si está dañada la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior. Nunca se debe retirar la carcasa. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

Causas de los daños

¡Atención!

- Transportar el aparato: no transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.
- Formación de chispas: los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del interior del aparato y de la parte interior de la puerta. La formación de chispas puede destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- Bandejas de aluminio: no utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- Modo microondas sin alimentos: el funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo. Nunca poner en marcha el microondas sin alimentos dentro. Solo se permite para probar brevemente un recipiente. → "El microondas" en la página 11



- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.
- Junta muy sucia: si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia. → "Limpieza" en la página 16
- Enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse sobre la puerta abierta del aparato. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Palomitas para microondas: no programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal puede estallar por sobrecarga.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Presentación del aparato

En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

Nota: Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.

Panel de mando

Mediante el panel de mando se ajustan las diferentes funciones del aparato con ayuda de teclas, campos táctiles y un mando giratorio. La pantalla muestra los ajustes configurados en ese momento.

La imagen muestra el panel de mando con el aparato encendido con un modo de funcionamiento seleccionado.



1 Teclas

Las teclas situadas a izquierda y derecha del mando giratorio cuentan con un punto de presión. Pulsar la tecla para accionarla.

2 Mando giratorio

El mando giratorio se puede girar a la derecha y la izquierda.

3 Pantalla de visualización

En la pantalla se muestran los valores ajustados en ese momento, las posibilidades de selección o los textos con indicaciones.

4 Campos táctiles

Debajo de los campos táctiles a la izquierda < y derecha > de la pantalla hay sensores. Para seleccionar una función, tocar la flecha correspondiente.

start/stop	Inicio o interrupción del funcionamiento
------------	--

Campos táctiles



<	Campo a la izquierda de la pantalla	Navegación hacia la izquierda
>	Campo a la derecha de la pantalla	Navegación hacia la derecha

Mandos

Todos y cada uno de los elementos de mando están adaptados a las distintas funciones del aparato. De esta forma, el aparato podrá ajustarse fácil y directamente.

Teclas y campos táctiles

Aquí se explica brevemente el significado de las diferentes teclas y campos táctiles.

Teclas	Significado	
on/off		Encender y apagar el aparato
menu	Menú	Abrir el menú de modos de funcionamiento
	Información	Mostrar indicaciones
	Función de tiempo	Ajuste del reloj avisador

Mando giratorio

Con el mando giratorio se modifican los modos de funcionamiento y los valores ajustados que aparecen en la pantalla.

En la mayoría de las listas de selección, p. ej. programas, una vez finalizado el último punto, comienza el primero de nuevo.

En algunas listas de selección, p. ej. en la duración, se debe volver a girar el mando giratorio hacia atrás cuando se haya alcanzado el valor mínimo o máximo.

Pantalla de visualización

La pantalla está estructurada de forma que los datos puedan leerse de un solo vistazo.

Aparecerá resaltado el valor que se pueda ajustar en cada momento. Se muestra en letra blanca sobre fondo oscuro.

Línea de estado

La línea de estado se sitúa en la parte superior de la pantalla. Allí se muestra la hora, el tiempo del reloj avisador y la duración del programa.

Línea de progreso

La línea de progreso muestra, p. ej., el tiempo transcurrido. La línea recta situada bajo los valores de ajuste se va rellenando de izquierda a derecha conforme transcurre el modo en curso.

Menú de modos de funcionamiento

El menú está dividido en distintos modos de funcionamiento. De esta forma se puede acceder a la función deseada rápidamente.

Los modos de funcionamiento varían según el modelo de aparato.

Modo de funcionamiento	Aplicación
Microondas	Selección de los niveles de potencia del microondas
Programas	Programas automáticos Preparar los alimentos seleccionados de una forma muy sencilla
Ajustes → "Ajustes básicos" en la página 15	Los ajustes básicos del aparato se pueden personalizar a las costumbres de cada usuario.

Más información

En la mayoría de los casos, el aparato ofrece indicaciones e información adicional para la acción ya seleccionada. Para ello, pulsar la tecla **i**. La indicación se muestra en la pantalla durante unos segundos. Si las indicaciones son largas, se puede avanzar hasta el final con el mando giratorio.

Algunas indicaciones aparecen automáticamente, p. ej, para confirmar cuando se trata de un requerimiento o una advertencia.

Se puede eliminar la indicación volviendo a pulsar la tecla **i**.

Funciones del interior del aparato

Las funciones del interior del aparato facilitan el funcionamiento del mismo. Así, p. ej., se iluminará la gran superficie del interior y un ventilador protegerá el aparato contra sobrecalentamiento.

Iluminación interior

Al abrir la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior. Si la puerta permanece abierta más de 5 min. aprox., se vuelve a apagar la iluminación interior. Al volver a cerrar y abrir la puerta del aparato, se vuelve a encender la iluminación interior.

En todos los modos de funcionamiento, la iluminación interior se enciende en cuanto se inicia el funcionamiento. Cuando el funcionamiento ha finalizado, la iluminación se apaga.

Nota: Al abrir la puerta del aparato se interrumpe el funcionamiento y este debe reiniciarse una vez cerrada la puerta pulsando la tecla «start/stop» **D**.

Ventilador

El ventilador se enciende según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta.

El ventilador puede continuar funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el aparato.

¡Atención!

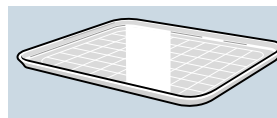
No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario, el aparato se sobrecalienta.

Notas

- El aparato se mantiene frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador se activa igualmente. Puede seguir funcionando incluso si el microondas ya no está en funcionamiento.
- Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Se trata de algo normal y el funcionamiento del microondas no se ve perjudicado. Limpiar el agua condensada tras la cocción.

Accesorios

Este aparato incorpora los siguientes accesorios:



Bandeja de cristal

Para descongelar y cocer alimentos.

Utilizar solo accesorios originales del fabricante de su aparato. Están pensados especialmente para este aparato.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.

Nota: Los recipientes aptos para microondas pueden colocarse encima de la base del interior del aparato (altura 0).



Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez, deben realizarse algunos ajustes.

Primera puesta en marcha

Tras la conexión eléctrica o tras un corte en el suministro eléctrico, se muestran en la pantalla los ajustes de la primera puesta en marcha. El requerimiento puede tardar en aparecer unos segundos.

Nota: Estos ajustes pueden volver a modificarse en cualquier momento en los Ajustes básicos.

Selección del idioma

1. Configurar el idioma deseado con el mando giratorio.
2. Pulsar la flecha >. Se muestra el siguiente ajuste.

Ajuste de la hora

1. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
2. Pulsar la flecha >

Ajuste de la fecha

1. Ajustar el día actual con el mando giratorio.
2. Pulsar la flecha > para confirmar.
3. Ajustar el mes actual con el mando giratorio.
4. Pulsar la flecha > para confirmar.
5. Ajustar el año actual con el mando giratorio.
6. Pulsar la flecha > para confirmar.
En la pantalla aparece la indicación de que la primera puesta en marcha ha concluido.

Limpiar los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente, un poco de jabón y un paño suave.



Manejo del aparato

Ya hemos presentado anteriormente los mandos y su funcionamiento. A continuación se explica cómo ajustar el aparato. Se ofrece información sobre la forma de conectar/desconectar el aparato y de ajustar los modos de funcionamiento.

Encendido y apagado del aparato

El aparato debe encenderse antes de poder realizar cualquier ajuste.

Nota: El reloj avisador puede ajustarse también con el aparato apagado. Algunas indicaciones y advertencias permanecen visibles en pantalla incluso con el aparato apagado.

Apagar el aparato si no se está usando. Cuando el aparato lleva mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste, se apaga automáticamente.

Encendido del aparato

El aparato se enciende pulsando la tecla "on/off". La indicación "on/off" situada sobre la tecla se ilumina en azul.

En la pantalla se muestra el logotipo de Siemens y a continuación la potencia máxima del microondas.

El aparato ya está listo para funcionar.

En los siguientes capítulos se indica cómo ajustar los modos de funcionamiento.

Apagado del aparato

El aparato se apaga pulsando la tecla "on/off". La iluminación sobre la tecla se apaga.

Se interrumpirá la función que esté en curso en ese momento.

En la pantalla se muestra la hora y la fecha.

Nota: En los ajustes básicos se puede establecer que la hora y la fecha se muestren o no cuando el aparato está apagado.

Funcionamiento

Algunos pasos son iguales en el uso de todos los modos de funcionamiento. A continuación, se presentan los pasos de funcionamiento básicos.

Inicio del funcionamiento

Todos los modos de funcionamiento deben iniciarse pulsando la tecla "start/stop".

Después de iniciar el funcionamiento se muestran los ajustes en la pantalla de visualización. La línea de progreso muestra, p. ej., el tiempo transcurrido.

Nota: Al abrir la puerta del aparato se interrumpe el funcionamiento y este debe reiniciarse una vez cerrada la puerta pulsando la tecla "start/stop".

Interrupción del funcionamiento

Pulsando la tecla "start/stop" se detiene y se reanuda el funcionamiento.

Para borrar los ajustes, pulsar la tecla "on/off".

Notas

- El funcionamiento también se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato.
- Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.

Ajuste del modo de funcionamiento

Tras encender el aparato se muestra el ajuste del modo de funcionamiento recomendado. Este ajuste se puede iniciar directamente.

Si se desea ajustar otro modo de funcionamiento, en los capítulos correspondientes se presentan descripciones precisas al respecto.

Por regla general:

1. Pulsar la tecla "menu".
Se abre el menú de modos de funcionamiento.
2. Seleccionar el modo de funcionamiento deseado con el mando giratorio.
Existen diferentes posibilidades de selección según el modo de funcionamiento.
3. Con la flecha > se accede al modo de funcionamiento seleccionado.
4. Modificar la selección con el mando giratorio.
Modificar otros ajustes según la selección.
5. Iniciar pulsando la tecla "start/stop".
En la pantalla se muestra el transcurso de tiempo.
Los ajustes y la línea de progreso se muestran visibles.

Nota: Para salir del ajuste actual, pulsar la tecla "menu", que vuelve al nivel de los modos de funcionamiento.



El microondas

Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar particularmente rápido.

Para usar el microondas de forma óptima, prestar atención a las instrucciones sobre los recipientes y orientarse por los datos que figuran en las tablas de uso situadas al final de las instrucciones de uso.

→ "Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 19

Recipiente

No todos los recipientes son adecuados para microondas. Para que los alimentos se calienten sin dañar el aparato, se deben usar solo recipientes adecuados para microondas.

Recipientes adecuados

Son adecuados los recipientes resistentes al calor de vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al cambio de temperatura. Estos materiales dejan pasar las microondas.

También se pueden utilizar recipientes para servir. Así no hay que trasvasar los alimentos. Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada solo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son adecuados. El metal no deja pasar las microondas. Los alimentos en recipientes de metal cerrados no se calientan.

¡Atención!

Formación de chispas: los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del interior del aparato y de la parte interior de la puerta. La formación de chispas puede destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

Prueba de los recipientes

No encender nunca el microondas sin alimentos en su interior. La única excepción es una prueba breve de los recipientes.

Si no se está seguro de si un recipiente es adecuado para el microondas, realizar la prueba siguiente:

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato de 30 segundos a 1 minuto a la potencia máxima.
2. Comprobar la temperatura del recipiente de vez en cuando.

El recipiente debería estar frío o templado.

Si se calienta mucho o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.
Interrumpir la prueba.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

Niveles de potencia del microondas

Están a disposición del usuario los siguientes niveles de potencia del microondas.

La potencia del microondas se ajusta en distintos niveles, que no siempre se corresponden exactamente con los vatios utilizados por el aparato.

Nivel	Alimentos	Duración máxima
90 W	para descongelar alimentos delicados	1 h 30 min
180 W	para descongelar y continuar con la cocción	1 h 30 min
360 W	para cocer carne y calentar alimentos delicados	1 h 30 min
600 W	para calentar y cocer alimentos	1 h 30 min
900 W	para calentar líquidos	30 min

Valores recomendados:

El aparato recomienda una duración para cada potencia del microondas. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.

El ajuste máximo está previsto para calentar líquidos. La potencia máxima del microondas se reduce después de un tiempo para proteger el aparato. La potencia completa vuelve a estar disponible tras un tiempo de enfriado.

Programación del microondas

Ejemplo: potencia del microondas 600 W, duración 5 minutos.

1. Pulsar la tecla «on/off». El aparato ya está listo para funcionar. En la pantalla se muestra una potencia máxima del microondas y una duración recomendada que puede modificarse en cualquier momento.
2. Seleccionar la potencia del microondas deseada con el mando giratorio.



En la pantalla se muestra la potencia del microondas y una duración recomendada.

3. Pulsar la flecha >. La duración puede ajustarse.
4. Programar la duración deseada con el mando giratorio.



5. Iniciar pulsando la tecla «start/stop».



El aparato inicia el funcionamiento. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

Notas

- Cuando se enciende el aparato, aparece en pantalla como recomendación siempre la potencia máxima del microondas.
- Si se abre entretanto la puerta del aparato, el ventilador puede seguir funcionando.

La duración ha finalizado

Suena una señal.

El funcionamiento ha finalizado.

Finalizar la señal antes de tiempo:

Pulsar la tecla ⏻.

Nota: Tras pulsar la tecla ⏻ aparece la función del reloj avisador y se apagará poco después automáticamente. Volver a pulsar la tecla ⏻ y se apagará inmediatamente la función del reloj avisador.

Apagar el aparato con la tecla "on/off".

Modificación de la duración

Se puede realizar en cualquier momento.

Modificar la duración con el mando giratorio.

El funcionamiento continúa.

Modificación de la potencia del microondas

Se puede realizar en cualquier momento.

Cambiar a la potencia del microondas con la flecha <. Ajustar la potencia del microondas deseada con el mando giratorio.

La duración no se modifica.

El funcionamiento continúa.


Nota: Si la duración programada supera la duración máxima para la potencia de 900 W del microondas, esta se reducirá automáticamente. El funcionamiento no continúa. Iniciar el funcionamiento pulsando la tecla "start/stop"

Reloj avisador

El reloj avisador se puede usar como reloj de cocina. El reloj avisador funciona de forma paralela a otros ajustes. Puede programarse en cualquier momento, incluso cuando el aparato esté apagado. Cuenta con señal acústica propia, por lo que se escuchará la finalización del reloj avisador o de la duración.

Ajuste del reloj avisador

Se pueden ajustar como máximo 24 horas. Cuanto mayor es el valor, más grandes serán las fracciones de tiempo.


1. Pulsar la tecla .
Se muestra el reloj avisador.
2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.




3. Iniciar con la tecla .

Nota: Transcurridos unos segundos, el reloj avisador se inicia automáticamente.


El tiempo del reloj avisador transcurre. La indicación vuelve hacia atrás en poco tiempo. Se muestra el símbolo de un reloj y el tiempo transcurrido en la barra de estado.

Una vez finaliza el tiempo del reloj avisador, suena una señal. La señal se puede apagar antes de tiempo con la tecla .

Notas

- El reloj avisador permanece visible en pantalla cuando el aparato está apagado.
- Si está activo un modo de funcionamiento, pulsar la tecla  para seleccionar el reloj avisador. El tiempo del reloj avisador se muestra brevemente y puede modificarse.

Modificación del reloj avisador

Para modificar el tiempo del reloj avisador, pulsar la tecla . El tiempo del reloj avisador se muestra y puede modificarse con el mando giratorio.

Cancelación del reloj avisador


Si se desea cancelar el reloj avisador, volver a restablecer por completo el tiempo del mismo. Tras aplicar la modificación, el símbolo se apaga.

Programas

Los programas permiten preparar alimentos de manera sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa configura el ajuste óptimo automáticamente.


Ajuste de un programa

Ejemplo: programa «Descongelar pan», peso 250 g.


1. Pulsar la tecla «on/off».
El aparato ya está listo para funcionar.
2. Pulsar la tecla de menú.
Los modos de funcionamiento se iluminan.
3. Seleccionar «Programas» con el mando giratorio.
4. Pulsar la flecha .
5. Ajustar el programa deseado con el mando giratorio.
El primer programa se muestra en la pantalla.



El programa deseado queda seleccionado. En la pantalla se muestra el valor de peso recomendado.

6. Pulsar la flecha .
7. Ajustar el peso deseado con el mando giratorio.



8. Pulsar la flecha .
9. Iniciar pulsando la tecla «start/stop».
El aparato inicia el funcionamiento. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

Notas

- La duración del tiempo de cocción se calculará a partir de los programas.

- Al preparar algunos platos, en la pantalla se muestran indicaciones para dar la vuelta o remover los alimentos. Seguir dichos consejos. Al abrir la puerta del aparato, el funcionamiento se detiene. Tras cerrar la puerta del aparato, reanudar el funcionamiento. Aunque no se les dé la vuelta o se remuevan los alimentos, el programa continúa con normalidad hasta el final.

Indicaciones sobre los programas

Colocar los alimentos dentro del aparato cuando esté frío.

Sacar los alimentos de su envase y pesarlos. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.

Para estos programas, utilizar siempre recipientes adecuados para el microondas, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica. Observar las indicaciones relativas a los recipientes en la tabla de programas.

Al final de estas indicaciones se presenta una tabla en la que figuran alimentos adecuados, el margen de peso correspondiente y el recipiente necesario.

No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso.

Descongelar:

- Congelar los alimentos a -18°C en posición horizontal y repartidos en porciones adecuadas.
- Colocar los alimentos congelados en un recipiente plano, p. ej., un plato de cristal o de porcelana.
- Una vez que los alimentos estén descongelados, dejarlos reposar de 15 a 90 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Descongelar solo la cantidad necesaria de pan. De lo contrario, se pondrá rápidamente duro.
- Cuando se descongelan carne o aves, se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

- Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
- Si el ave está entera, colocarla en el recipiente por el lado de la pechuga. Si se trata de trozos de ave, por el lado de la piel.

Verduras:

- Verduras frescas: cortar en trozos grandes del mismo tamaño. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g.
- Verduras congeladas: únicamente son apropiadas las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir entre 1 y 3 cucharadas de agua. No añadir agua para espinacas y col lombarda.

Patatas:

- Patatas cocidas con sal: cortar en trozos grandes del mismo tamaño. Añadir dos cucharadas de agua y un poco de sal por cada 100 g.
- Patatas hervidas sin pelar: utilizar patatas de igual grosor. Lavarlas y pinchar la piel. Colocar las patatas aún húmedas en un recipiente sin agua.

Arroz:

- No utilizar arroz integral ni en bolsa de cocción.
- Añadir dos partes o dos partes y media de agua al arroz.
- Utilizar un poco más de agua para las porciones muy pequeñas.

Tiempo de reposo

Algunos platos precisan un tiempo de reposo dentro del aparato al finalizar el programa.

Plato	Tiempo de reposo
Verduras	aprox. 5 minutos
Patatas	aprox. 5 minutos Escurrir previamente el agua acumulada
Arroz	de 5 a 10 minutos

Tabla de programas

Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente
Descongelar			
Pan*	Pan entero, hogaza o barra, pan en rebanadas, pastel de masa de bizcocho, pastel de levadura, pastel de frutas, pastel sin glaseado, nata o gelatina	0,20-1,50 kg	Recipiente plano sin tapa Base del interior del aparato
Carne*	Asados, piezas de carne planas, carne picada, pollo, capón, pato	0,20-2,00 kg	Recipiente plano sin tapa Base del interior del aparato
Pescado*	Pescado entero, filetes de pescado o ventresca	0,10-1,00 kg	Recipiente plano sin tapa Base del interior del aparato
Cocer			
Verduras frescas**	Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, puerro, pimiento, calabacines	0,15-1,00 kg	Recipiente con tapa Base del interior del aparato
Verduras congeladas**	Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, lombarda, espinacas	0,15-1,00 kg	Recipiente con tapa Base del interior del aparato
*) Prestar atención a la señal para dar la vuelta			
**) Prestar atención a la señal para remover			

Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente
Patatas**	Patatas cocidas con sal, patatas cocidas sin pelar, trozos de patata del mismo tamaño	0,20-1,00 kg	Recipiente con tapa Base del interior del aparato
Arroz**	Arroz, arroz de grano largo	0,05-0,30 kg	Recipiente alto con tapa Base del interior del aparato

*) Prestar atención a la señal para dar la vuelta
**) Prestar atención a la señal para remover

Ajustes básicos

Para utilizar el aparato fácilmente y de forma óptima, existen distintos ajustes a disposición del usuario. Dichos ajustes se pueden modificar según las necesidades.

Modificación de los ajustes

1. Pulsar la tecla «on/off».
2. Pulsar la tecla «menu».
Se abre el menú de modos de funcionamiento.
3. Seleccionar «Ajustes» con el mando giratorio.
4. Pulsar la flecha >.
5. Modificar los valores con el mando giratorio.
6. Cambiar al siguiente ajuste siempre con la flecha > y modificar en caso necesario.
7. Pulsar la tecla «menu» para guardar.
En la pantalla se muestra «eliminar» o «guardar».
8. Seleccionar adecuadamente con los campos táctiles.

Lista de los ajustes

En la lista están descritos todos los ajustes básicos y sus posibles modificaciones. En la pantalla solo se visualizan los ajustes básicos compatibles con el aparato de acuerdo con su equipamiento.

Se pueden modificar los siguientes ajustes:

Ajuste	Selección
Idioma	Ajuste del idioma
Hora	Ajuste de la hora actual
Fecha	Ajustar la fecha actual
Tono de aviso	Duración breve Duración media* Duración larga
Sonido de las teclas	Conectado Desconectado* (El sonido de tecla permanece al pulsar la tecla "on/off")
Brillo de la pantalla	Ajuste mediante 5 niveles Nivel 3*
Indicación del reloj	Digital + fecha* Digital Desactivada

Oscurecimiento nocturno	Desconectado* Conectado (pantalla oscurecida entre las 22:00 y las 6:00)
Modo Demo	Desconectado* Conectado (se muestra solo en los 3 primeros minutos después de un restablecimiento o en los primeros minutos de la puesta en marcha)
Ajustes de fábrica	Restablecer No restablecer*
* Ajuste de fábrica (los ajustes de fábrica pueden variar según el modelo de aparato)	

Nota: Las modificaciones de los ajustes del idioma, el sonido de las teclas y el brillo de la pantalla tienen efecto inmediato. Todos los demás ajustes se aplican después de guardar.

Corte en el suministro eléctrico

Las modificaciones de los ajustes realizadas permanecen incluso después de un corte en el suministro eléctrico.

En caso de un corte en el suministro eléctrico, se deberán volver a realizar solo los ajustes de la primera puesta en marcha.

Modificación de la hora

La hora se modifica en los ajustes básicos.

Ejemplo: cambiar de la hora de verano a la de invierno.

1. Pulsar la tecla "on/off".
2. Pulsar la tecla "menu".
3. Seleccionar "Ajustes" con el mando giratorio.
4. Pulsar la flecha > para ir a "Hora".
5. Modificar la hora con el mando giratorio.
6. Pulsar la tecla "menu".
En la pantalla se muestra "guardar" o "eliminar".

Limpieza

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

Nota: Los olores desagradables, como los que se generan después de preparar un pescado por ejemplo, se pueden eliminar fácilmente. Añadir unas gotas de limón a una taza con agua. Introducir siempre una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de la ebullición. Calentar el agua entre 1 y 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

Productos de limpieza

Consultar las indicaciones de la tabla a fin de no dañar las distintas superficies con productos de limpieza inapropiados.

No utilizar lo siguiente:

- Productos de limpieza fuertes o abrasivos.
- Rascadores para metal o vidrio para limpiar los cristales de la puerta.
- Rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta.
- Estropajos o esponjas duras.
- Productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con jabón: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Pantalla de visualización	Limpiar con un paño de microfibras o un paño ligeramente humedecido. No limpiar con un paño mojado.

Zona	Productos de limpieza
Acero inoxidable	Agua caliente con jabón: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.
Interior del aparato de acero inoxidable	Agua caliente con jabón o agua con vinagre: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas. Estos objetos rayan la superficie. Dejar que las superficies interiores se sequen por completo.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: limpiar con un paño. No utilizar rascadores para vidrio.
Junta de la puerta No retirar.	Agua caliente con jabón: limpiar con un trapo, no frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, se trata solo de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar subsanar la avería uno mismo con ayuda de la tabla.

Consejo: Si no se ha conseguido el resultado de cocción esperado de un plato, consultar el capítulo siguiente. En él se indican muchos consejos e

indicaciones para los ajustes óptimos. → "Sométidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 19

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona; no aparece ninguna indicación en pantalla	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los demás electrodomésticos de cocina funcionan
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
	Error de manejo	Desconectar el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 60 segundos
El aparato no inicia el funcionamiento	La puerta del aparato no está cerrada completamente	Cerrar la puerta del aparato
Los alimentos no se calientan. En la pantalla se muestra la palabra «Demo».	El aparato está en modo Demo	Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos. Para ello, desconectar el aparato brevemente de la red eléctrica (desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). A continuación, desactivar el modo Demo en los ajustes básicos en el margen de 3 minutos.
La iluminación interior no funciona	Iluminación interior defectuosa	Avisar al Servicio de Atención al Cliente
Mensaje de error "Exxx"*		Si aparece un mensaje de error, apagar el aparato y volverlo a encender; si la indicación desaparece, se trata de un problema puntual. Si el error vuelve a aparecer o la indicación permanece, ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente e indicar el código de error.

* Particularidades:

Mensaje de error "E0532": abrir la puerta del aparato y volverla a cerrar.

Mensaje de error "E6501": apagar el aparato. Esperar 10 minutos. Volver a conectar el aparato.

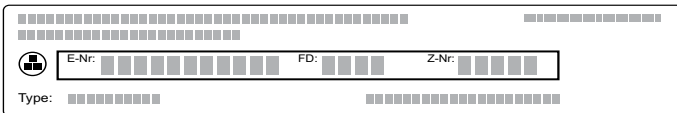
Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E) completo y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.

Si su aparato dispone de sistema de vapor, la etiqueta de características se encuentra a la derecha bajo el cuadro de mandos.



A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º E	N.º FD
-------	--------

Servicio de Asistencia Técnica

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 11 88 21

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Este aparato cumple la normativa EN 55011 o CISPR 11. Es un producto del grupo 2, clase B.

El grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos. La clase B indica que el aparato es apropiado para su uso privado en el ámbito doméstico.

Datos técnicos

Suministro de corriente eléctrica	220-240 V, 50 Hz
Consumo total máximo	1300 W
Potencia del microondas	900 W (IEC 60705)
Frecuencia del microondas	2450 MHz
Fusibles	10 A
Medidas (alto/ancho/fondo)	
- Aparato	455 x 595 x 565 mm
- Interior del aparato	236 x 445x 348 mm
Homologación VDE	
	Sí
Distintivo CE	
	Sí

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan las potencias del microondas apropiadas para los respectivos platos. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el interior del aparato frío y vacío. Antes de proceder a su utilización, retirar del interior del aparato todos los recipientes que no sean necesarios.
- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinadas por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los recipientes calientes del interior del aparato.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al extraer el recipiente puede derramarse líquido caliente. Extraer con cuidado el recipiente del interior del aparato.

Las siguientes tablas muestran numerosas posibilidades y valores de ajuste para el microondas.

Las indicaciones de tiempo de las tablas son valores orientativos, dependen del recipiente, de la calidad, la temperatura y el estado de los alimentos.

En las tablas se indican casi siempre los márgenes de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo según sea necesario.

Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para el funcionamiento del microondas existe una regla general: una cantidad doble supone casi el doble de tiempo; la mitad de cantidad, la mitad de tiempo.

El recipiente puede colocarse en el centro sobre la base del interior del aparato. Las microondas pueden llegar así a todas las partes de los alimentos.

Descongelar

Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la base del compartimento de cocción.

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 o 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces. Al dar la vuelta, extraer el líquido resultante de la descongelación.

Dejar reposar los alimentos descongelados entre 15 y 90 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

Plato	Peso	Potencia del microondas en vatios; duración en minutos	Advertencia
Carne entera de buey, cerdo o ternera (con o sin huesos)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15-25 min	Dar la vuelta varias veces
	1000 g	180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min	
	1500 g	180 W, 25 min + 90 W, 25-30 min	
Carne en piezas o filetes de buey, cerdo o ternera	200 g	180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min	Al dar la vuelta, separar las piezas de carne entre sí
	500 g	180 W, 8-11 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10-15 min	Congelar preferiblemente en plano; mientras se descongela, dar la vuelta varias veces y retirar la carne ya descongelada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	1000 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	Dar la vuelta de vez en cuando; eliminar el líquido resultante de la descongelación
	1200 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Filetes, ventresca o medallones de pescado	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Separar las partes descongeladas
Pescado entero	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	Dar la vuelta de vez en cuando
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Verduras, p. ej. guisantes	300 g	180 W, 10-15 min	Remover con cuidado de vez en cuando
Fruta, p. ej. frambuesas	300 g	180 W, 6-9 min	Remover con cuidado de vez en cuando y separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Mantequilla, descongelar	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 1-2 min	Retirar todo el envoltorio
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	
Pan entero	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	Dar la vuelta de vez en cuando
	1000 g	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	

Plato	Peso	Potencia del microondas en vatios; duración en minutos	Advertencia
Pasteles secos, p. ej. pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 10-15 min	Separar las porciones del pastel; solo para pasteles sin glaseado, nata o crema
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Pasteles jugosos, p. ej. pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	Solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

Descongelar, calentar o cocer alimentos congelados

Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.

Cuanto menor sea el grosor de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 o 3 veces.

Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.

Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

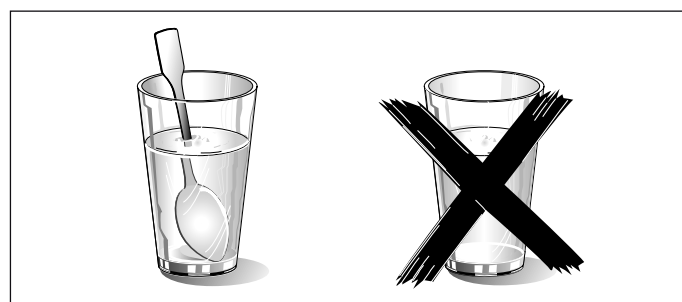
Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

Plato	-Peso	Potencia del microondas en vatios, Duración en minutos	Nota
Menú, plato único, plato precocinado (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 8-13 min	con tapa
Sopa	400 g	600 W, 8-12 min	recipiente con tapa
Cocidos	500 g	600 W, 10-15 min	recipiente con tapa
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 10-15 min	recipiente con tapa
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min	con tapa
Gratinados, p. ej., lasaña, canelones	450 g	600 W, 10-15 min	recipiente sin tapa
Guarniciones, p.ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 3-7 min.	recipiente con tapa, añadir líquido
	500 g	600 W, 8-12 min	
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g	600 W, 7-11 min	recipiente con tapa; añadir 1 cucharada de agua
	600 g	600 W, 14-17 min	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 10-15 min	cocer sin añadir agua

Calentar

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al calentar líquidos puede producirse un retardo de la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita el retardo de la ebullición.



¡Atención!

Formación de chispas: los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del interior del aparato y de la parte interior de la puerta. La formación de chispas puede destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

- Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para sacar los recipientes.

Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

Plato	Cantidad	Potencia del microondas en vatios; duración en minutos	Advertencia
Menú, plato cocinado, plato precocinado (2-3 componentes)		600 W, 5-8 min	-
Bebidas	125 ml	900 W, ½-1 min	Introducir siempre una cuchara en el recipiente, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso
	200 ml	900 W, 1-2 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Alimentos para bebé, p. ej. biberones	50 ml	360 W, aprox. ½ min	Biberones sin tetina ni tapadera: después de calentar remover bien; controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, ½-1 min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Sopa, 1 taza	175 g/ud.	600 W, 1-2 min	-
Sopa, 2 tazas	175 g/ud.	600 W, 2-3 min	-
Carne en salsa	500 g	600 W, 7-10 min	-
Cocido	400 g	600 W, 5-7 min	-
	800 g	600 W, 7-8 min	-
Verduras, 1 ración	150 g	600 W, 2-3 min	-
Verduras, 2 raciones	300 g	600 W, 3-5 min	-

Cocer**Notas**

- Cuanto menor sea el grosor de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- Cocer los alimentos en recipientes tapados. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.
- Una vez cocidos, dejar reposar los alimentos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para sacar los recipientes.

Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

Plato	Cantidad	Potencia del microondas en vatios; duración en minutos	Advertencia
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1200 g	600 W, 25-30 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo
Filete de pescado fresco	400 g	600 W, 7-12 min	-
Verduras frescas	250 g	600 W, 6-10 min	Cortar las verduras en trozos del mismo tamaño; añadir 1-2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura; Remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 10-15 min	
Patatas	250 g	600 W, 8-10 min	Cortar las patatas en trozos del mismo tamaño; añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g; Remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 10-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	

Plato	Cantidad	Potencia del microondas en vatios; duración en minutos	Advertencia
Arroz	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	Añadir doble cantidad de líquido
	250 g	600 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Dulces, p. ej., flan (instantáneo)	500 ml	600 W, 6-8 min	Remover bien el flan 2 o 3 veces durante el proceso con la varilla batidora
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min	Remover de vez en cuando
Palomitas para el microondas	100 g	600 W, 3-4 min	Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre la bandeja de cristal; tener en cuenta las indicaciones del fabricante

Consejos prácticos para usar el microondas

No se encuentra ninguna indicación para la cantidad de alimento preparada.	Alargar o acortar el tiempo de cocción según la siguiente regla general: el doble de cantidad = casi el doble de tiempo, la mitad de cantidad = la mitad de tiempo
El alimento ha quedado muy seco.	Ajustar la siguiente vez un tiempo de cocción más breve o seleccionar una potencia de microondas inferior. Destapar el alimento y añadir más líquido.
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocido.	Ajustar un tiempo más largo. Las cantidades más grandes o alimentos más gruesos precisan más tiempo.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el alimento se ha calentado excesivamente por el exterior, pero aún no está listo en el centro.	Remover de vez en cuando y seleccionar la próxima vez una potencia más baja y una duración más larga.
Una vez descongelado, el ave o la carne ha empezado a cocerse por el exterior pero aún no se ha descongelado del todo en el centro.	Seleccionar la próxima vez una potencia de microondas más baja. En caso de cantidades grandes de ave o carne, dar la vuelta varias veces.

Comidas normalizadas

Según la norma EN 60705, IEC 60705 o DIN 44547.

Existen institutos que verifican la calidad y el funcionamiento de los aparatos microondas a partir de estos platos.

Cocer en el microondas solo, sin grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Advertencia
Mezcla de leche y huevos, 1000 g	600 W, 11-12 min + 180 W, 8-10 min	Molde de vidrio pyrex
Bizcocho, 475 g	600 W, 7-9 min	Molde de vidrio pyrex Ø 22 cm
Asado de carne picada, 900 g	600 W, 25-30 min	Molde de vidrio pyrex rectangular, 28 cm de largo

Descongelar en microondas independiente

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Carne, 500 g	Programa «Descongelar carne», 500 g o bien 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Molde de vidrio pyrex, Ø 24 cm

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	25		Hur åtgärda fel?	37
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	25		Service	38
	Allmänt	25		E- och FD-nummer	38
	Mikro	26		Tekniska data	38
	Skadeorsaker	27		Testat i vårt provkök.	39
	Återvinning	27		Upptining	39
	Återvinning	27		Tina och värma på eller tillaga frysmat.	39
	Lär dig enheten	28		Värma på	40
	Kontroller	28		Tillaga	41
	Kontroller	28		Mikrotips	41
	Display	28		Provrätter	42
	Ugnsfunktionsmenyn	28		Tillagning med bara mikro	42
	Mer information	29		Tina med bara mikro	42
	Ugnsfunktioner	29			
	Tillbehör	29			
	Före första användning	30			
	Första användningen	30			
	Rengöra tillbehören	30			
	Använda maskinen	30			
	Slå på och av enheten	30			
	Användning	30			
	Ställ in ugnsfunktion	31			
	Mikrovågsugnen.	31			
	Form	31			
	Mikroeffektlägen	31			
	Ställa in mikron	32			
	Timer	33			
	Ställa timern	33			
	Program	33			
	Ställa in program	33			
	Anvisningar till programmen	34			
	Vila	34			
	Programtabell	34			
	Grundinställningar	35			
	Ändra inställningar	35			
	Lista med inställningar	35			
	Strömavbrott	35			
	Ställa klockan	35			
	Rengöring	36			
	Rengöringsmedel	36			

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 8 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. Uppvärmda 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!

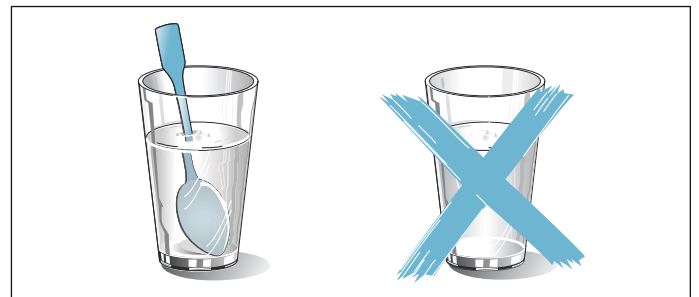
⚠ Varning – Risk för brännskador!!

- 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 skinnet 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 vakuumsförpackade 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.

⚠ 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 keramikformer 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.
- Metallformer och -behållare kan ge gnistbildning vid mikring. Enheten blir skadad.

⚠ Varning – Risk för stötar!!

Produkten innehåller högspänningsdelar. Ta aldrig bort höljet.

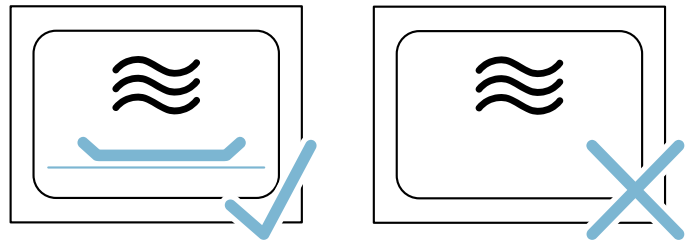
Varning – Risk för allvarliga personskador!!

- Dålig rengöring kan förstöra ytorna på enheten. Enheten kan avge mikro vågsstrålning. Rengör enheten regelbundet och ta bort alla matrester. Håll ugnsutrymme, lucktätning, lucka och gångjärn rena. → "Rengöring" på sidan 36
- Skadad lucka eller tätning kan få enheten att avge mikro vågsstrålning. Använd aldrig mikro vågsugnen om luckan eller tätningarna är skadade. Kontakta service!
- Enheten avger mikro vågsstrålning utan hölje. Ta aldrig av höljet. Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

Skadeorsaker

Obs!

- Transportera enheten: bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.
- Gnistbildning: metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistora kan förstöra det inre luckglaset.
- Aluminiumformar: använd inte aluminiumformar i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistora som uppstår.
- Mikra utan mat: använder du enheten utan mat i ugnsutrymmet blir den överbelastad. Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra. → "Mikro vågsugnen" på sidan 31



- Fukt i ugnsutrymmet: om ugnen är fuktig länge kan det ge korrosion. Låt ugnsutrymmet torka efter användning. Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Förvara inte mat i ugnsutrymmet.
- 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 36
- Ugnen ska alltid svalna med stängd lucka! Kläm inte fast något i luckan. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på öppen lucka och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Mikro popcorn: ställ aldrig in för hög mikroeffekt. Använd max. 600 W. Lägg alltid popcornpåsen på glastallriken. Skivan kan spricka på grund 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
i	Information
🕒	Tidsfunktion
start/stop	Slår på eller pausa funktionen
Pekfält	
<	Fältet vänster om displayen
>	Fältet höger om displayen

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.

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 35	Du kan anpassa enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

Mer information

Enhetsen har oftast anvisningar och mer info om vad du ska göra. Tryck på **i**. 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 **i** igen.

Ugnsfunktioner

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

Ugnsbelysning

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

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

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

Kylfläkt

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

Kylfläkten har en viss eftergångstid efter att du använt enheten.

Obs!

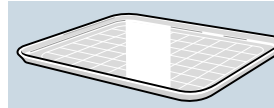
Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir enheten överhettad.

Anvisningar

- Enhetsen 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 bildas kondens på luckglas, ugnsväggar och -botten. Det är normalt och påverkar inte mikrons funktion. Torka upp kondensvattnet efter tillagning.

Tillbehör

Följande tillbehör är bipackade med enheten:



Glasform

För att tina och tillaga mat.

Använd bara tillverkarens originaltillbehör till enheten. De är specialgjorda för enheten.

Tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet.

Anvisning: Mikroformar går även att ställa på ugnsbotten (fals 0).

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.

Rengöra tillbehören

Rengör tillbehören ordentligt med varmt vatten, diskmedel och en mjuk disktrasa före första användning.

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 39

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 glaskeramik-, porslins-, keramikformer eller temperaturlågliga plastformer 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

Metallformer fungerar inte. Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir inte varm i slutna metallformer.

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.

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 ½ 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.

Läge	Mat	max. tillagningstid
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 5 min.

- Tryck på on/off.
Enheten är klar att användas. 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 när som helst, 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 knappen .
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.

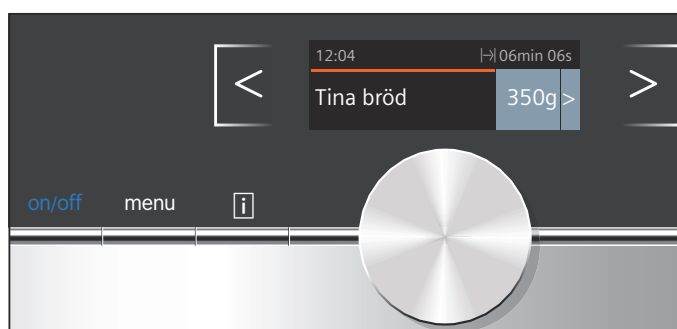
Program

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 keramikformar. 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.

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 temperaturutjämnas 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.
- Skalpatis: 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.
- Ta lite mer vatten till mycket små portioner.

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, gräddor 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 meny.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
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 meny.
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 meny.
3. Välj Inställningar med vredet.
4. Tryck till med pilen > på Klocka.
5. Ställ klockan med vredet.
6. Tryck på meny.
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!

Enheter 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 personskador!

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 stormkoker 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
Enhetsfront	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 ugnsgörings- 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

Felsökningstabell

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Enheten 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.
Enheten går inte att slå på	Luckan är inte helt stängd	Stäng luckan
Maten blir inte varm. Du får upp ordet Demo på displayen.	Enheten 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	Trasig ugnsbelysning	Ring service
Felindikering Exxx*		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.

optimal inställning.→ "Testat i vårt provkök."
på sidan 39

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!

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 egenskap.

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 15-90 minuter i rumstemperatur, så att det temperaturutjämnar. Du kan då ta ur innanmätet på fägel.

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 frys 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.

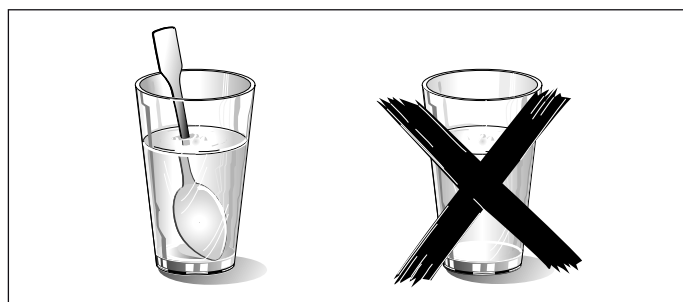
Anvisning: Ställ formen på ugnsbotten.

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 skållning!!

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 stormkoker 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 luckglaset.

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.	
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.	-

Maträtt	Mängd	Mikroeffekt i W Tillagningstid i minuter	Obs!
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

Enligt standard EN 60705, IEC 60705 resp. DIN 44547.

Provningsinstituterna använder de här rätterna för att testa mikroågsugns kvaliteten 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 Tina kött, 500 g eller 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Pyrexform, Ø 24 cm

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo licencia de marca de Siemens AG
Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



9001160648
961219(2)