

Bruks- och installationsanvisningar

Register your
new device on
YourBlaupunkt:
**blaupunkt-
einbaugeraete.com**



5P35K1261

Enjoy it.

Mikro

Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

| | | |
|------|---------------------------------|----|
| 1 | Säkerhet..... | 2 |
| 2 | Förhindrande av saksador | 4 |
| 3 | Miljöskydd och sparsamhet | 5 |
| 4 | Lär känna..... | 6 |
| 5 | Före första användningen | 7 |
| 6 | Användningsprincip | 7 |
| 7 | Memory | 9 |
| 8 | Program | 9 |
| 9 | Barnspärr..... | 10 |
| 10 | Grundinställningar | 10 |
| 11 | Rengöring och skötsel | 11 |
| 12 | Avhjälpning av fel | 12 |
| 13 | Avfallshantering..... | 13 |
| 14 | Kundtjänst | 13 |
| 15 | Så här lyckas du..... | 13 |
| 16 | MONTERINGSANVISNING | 17 |
| 16.2 | Säker montering..... | 18 |



1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin. Säker användning av enheten kräver fackmässig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.

Använd bara enheten:

- för att tillaga mat och dryck.

- under uppsikt. Håll oavbruten uppsikt vid korta tillagningar.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till max. 4000°möh.

Apparaten uppfyller kraven i normen EN 55011 resp. CISPR 11. Den är en produkt i grupp 2, klass B. Grupp 2 innebär att mikro-vågor alstras för att värma upp livsmedel. Klass B innebär att apparaten är avsedd för användning i privata hushåll.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

1.4 Säker användning

WARNING! – Brandrisk!

Förvarar du brännbara föremål i ugnen, så kan de antändas.

- ▶ Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen.
- ▶ Slå av enheten eller dra ur kontakten om det börjar ryka, håll luckan stängd så att ev. lågor kvävs.

Överhettning kan leda till brand.

- ▶ Montera aldrig enheten bakom dekor- eller stomlucka.

WARNING! – 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.

- ▶ Använd bara små mängder sprit i maten.
- ▶ Öppna försiktigt luckan till enheten.

WARNING! – Skållningsrisk!

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

- ▶ Rör inte heta delar.
- ▶ Håll barnen borta.

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.

- ▶ 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.

- ▶ Rengör inte luckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.

Sprickor, splitter och brott på glasvridtallriken är farliga.

- ▶ Slå aldrig hårda föremål mot vridtallriken.
- ▶ Hantera vridtallriken försiktigt.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

Skadad sladdisolering är farligt.

- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
- ▶ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Använd aldrig skadad enhet.
- ▶ Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
- ▶ Ring service. → Sid. 13

⚠ VARNING! – Kvävningrisk!

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.

1.5 Mikro

Följ säkerhetsanvisningarna när du använder mikron.

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Uppvärmda vetevärmare och liknande kan till exempel börja brinna flera timmar efteråt.

- ▶ Torka aldrig mat eller kläder med enheten.
- ▶ Värm inte tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor och liknande med enheten.
- ▶ 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 för hög mikroeffekt eller för lång tid. Följ anvisningarna i bruksanvisningen.
- ▶ Torka aldrig livsmedel i mikron.
- ▶ 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 bara 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 och värm aldrig på hårdkokta ägg.
- ▶ Tillaga aldrig skaldjur.

- ▶ Om du steker ägg eller kokar ägg i glas, så måste du picka gulan först.
- ▶ Skal och skinn på t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan spricka. Picka skalet eller skinnen 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 vakuumpackade 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 inte heta komponenter.
- ▶ Håll barnen borta.

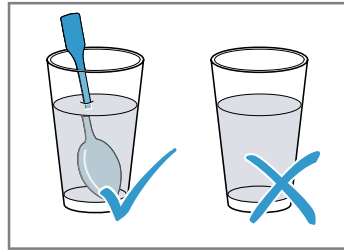
Ej avsedd användning är farlig. Överhettade tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor och liknande kan t.ex. ge brännskador.

- ▶ Torka aldrig mat eller kläder med enheten.
- ▶ Värm inte tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor och liknande med enheten.
- ▶ Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

När du värmer vätska kan den stormkoka. 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.



⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Olämpliga former 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 former som tål att mikra.
- ▶ Former och behållare av metall eller med metallbeläggning kan ge gnistbildning vid mikring. Enheten blir skadad.
- ▶ Mikra aldrig metallbehållare.
- ▶ Använd bara former som tål att mikra.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Enheten innehåller högspänningsdelar.

- ▶ Ta aldrig bort höljet.

⚠ VARNING! – Risk för allvarlig hälsoskada!

Dålig rengöring kan förstöra ytorna på enheten. Enheten kan avge mikrovågsstrålning.

- ▶ Rengör enheten regelbundet och ta bort alla matrester.
- ▶ Håll ugnsutrymme, lucka och gångjärn rena.

Skadad lucka kan få enheten att avge mikrovågsstrålning.

- ▶ Använd aldrig enheten om lucka eller luckplastram är skadade.
- ▶ Ring service!

Enheten avger mikrovågsstrålning utan hölje.

- ▶ Ta aldrig av höljet.
- ▶ Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

2 Förhindrande av sakskador

2.1 Allmänt

OBS!

Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.

- ▶ Torka av kondensen efter varje tillagning.

- ▶ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.
 - ▶ Förvara inte mat i ugnsutrymmet.
- Använd inte luckan för att sitta på eller ställa saker på, det kan skada luckan.
- ▶ Ställ eller häng inget på ugnsluckan.

2.2 Mikro

Följ anvisningarna när du använder mikron.

OBS!

Det blir gnistbildning om metall får kontakt med ugnsväggen, vilket kan skada enheten eller förstöra luckglasets.

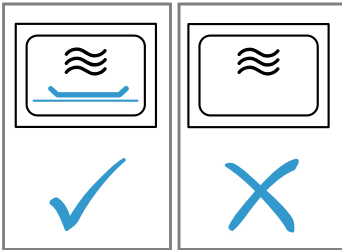
- ▶ Metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.

Aluformar kan ge gnistbildning i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistbildningen.

- ▶ Använd inte aluformar i enheten.

Slår du på enheten utan mat i ugnsutrymmet, så blir den överbelastad.

- ▶ Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra.



Upprepad mikring av popcorn i direkt följd på hög mikroeffekt kan skada ugnsutrymmet.

- ▶ Låt enheten svalna flera minuter mellan mikringarna.
- ▶ Ställ aldrig in för hög mikroeffekt.
- ▶ Använd max. 600 W.
- ▶ Lägg alltid popcornpåsen på vridtallriken.

Mikromatningen blir skadad om du tar bort skyddet.

- ▶ Ta aldrig bort ugnens mikromatningsskydd.

Tar du bort den transparenta folien på luckans insida, så skadar du luckan.

- ▶ Ta inte bort den transparenta folien på luckans insida.

Vätska som tränger in i enheten kan skada vridtallriken drivning.

- ▶ Håll koll på tillagningen.
- ▶ Ställ sedan in en kort tid och förläng den, om det behövs.
- ▶ Använd aldrig enheten utan vridtallrik.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinnsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

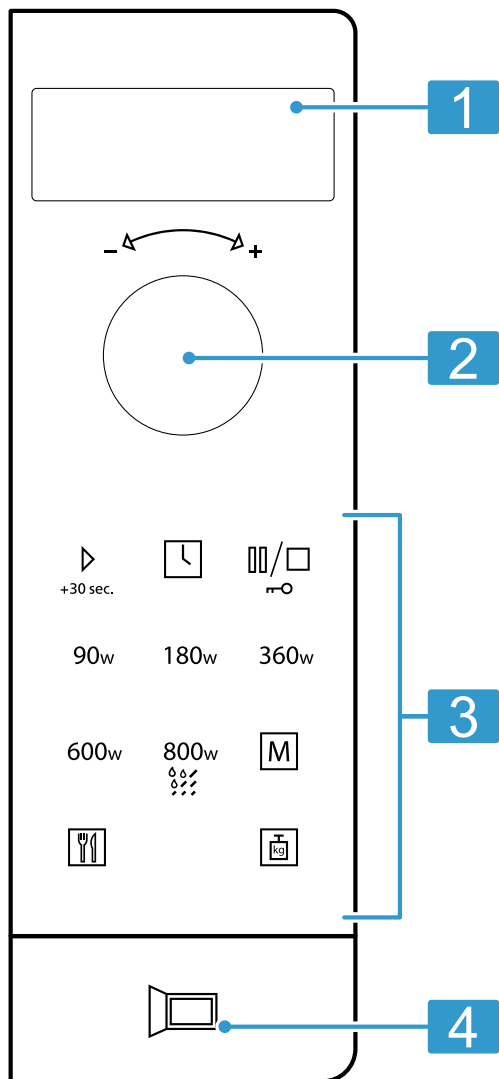
Dölj klockan i standbyläge.

- Enheten spar effekt i standbyläge.

4 Lär känna

4.1 Kontroller

Med manöverorganen ställer du in spisens alla funktioner och får information om drifttillståndet.



| | | |
|----------|-------------|--|
| 1 | Display | Visar klockan eller tillagningstiden. |
| 2 | Vred | Ställer klockan, ställer in tillagningstid eller programautomatik. |
| 3 | Knappar | Väljer funktioner. |
| 4 | Lucköppning | Öppnar luckan. |


Lucköppning

Luckan åker upp när du använder lucköppningen. Du kan öppna luckan helt för hand.

Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så pauser funktionen. Funktionen fortsätter inte automatiskt när du stänger luckan. Du måste slå på funktionen.

4.2 Ugnsfunktioner

Här hittar du en ugnsfunktionsöversikt. Du får upp användningsrekommendationer till ugnsfunktionerna.

| Symbol | Namn | Användning |
|---|---------|--|
| 90-800 | Mikro | Tinar, tillagar och värmer upp mat och vätskor. Mikroeffekter: <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 800 W |
|  | Program | Det finns förprogrammerade inställningar för många maträtter. |

4.3 Kylfläkten

Kylfläkten slår på och av, om det behövs. Ugnsutrymmet förblir kallt vid mikring. Men kylfläkten kan slå på i alla fall.

Notera: Kylfläkten kan fortsätta att gå även om du slår av enheten.

4.4 Kondensvatten



Det kan bildas kondens på luckan vid ugnstillagning. Kondensen är normal och påverkar inte enhetens funktion. Torka av kondensen efter tillagningen.

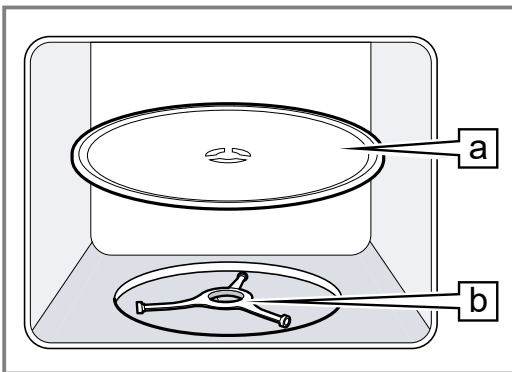
5 Före första användningen

Gör inställningarna för den första idrifttagningen. Rengör apparaten och tillbehören.

5.1 Sätta i vridtallriken

Använd bara enheten med vridtallrik.

- ▶ Sätt vridtallriken  på lagerringen .



5.2 Rengöra enheten före första användningen

Rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat med enheten för första gången.


1. Se till så att det inte finns förpackningsrester, tillbehör och andra föremål i ugnen.
2. Rengör de glatta ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa.
3. Torka ur ugnen tom med varmt vatten och diskmedel, så får du bort lukten av ny ugn.
→ "Rengöra ugnsutrymmet", Sid. 11

5.3 Rengöra tillbehören

- ▶ Rengör tillbehöret ordentligt med varmt vatten, diskmedel och mjuk, fuktad disktrasa.

5.4 Ställa klockan

Du får en uppmaning att ställa klockan på displayen vid elanslutning eller strömavbrott.

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck på  för att bekräfta tiden.

6 Användningsprincip

6.1 Mikroeffekter

Här hittar du en översikt över mikroeffekterna och hur de används.

| Mikroeffekt i W | Användning |
|-----------------|---|
| 90 | Tinar känslig mat. |
| 180 | Tinar mat och fortsätter tillagningen. |
| 360 | Tillagar kött och fisk och värmer på känslig mat. |
| 600 | Värmer upp och tillagar mat. |
| 800 | Hettar upp vätskor. |

Notera:

Det går att ställa in mikroeffekterna en viss tid:

- 800 W i 30 minuter
- 600 W i 60 minuter
- 90 W, 180 W och 360 W i 99 minuter

6.2 Formar och tillbehör som går att mikra

Använd lämpliga formor och tillbehör så att maten blir jämnvarm och enheten inte blir skadad.

Notera: Följ tillverkarens anvisningar innan du mikrar formen. Testa formen om du är osäker.

Mikrotålig

| Formar och tillbehör | Orsak |
|--|---|
| Formar av eldfast material som går att mikra: <ul style="list-style-type: none"> ■ glas ■ glaskeramik ■ porslin ■ temperaturtålig plast ■ helglaserad keramik utan sprickor | De här materialen släpper igenom mikrovågor. Mikron skadar inte värmetåliga formar. |
| Metallbestick | Notera: Du kan använda metallbestick, t.ex. en sked i glaset för att undvika stormkokning. |

OBS!

Det blir gnistbildning om metall får kontakt med ugnsväggen, vilket kan skada enheten eller förstöra luckglasets.

- ▶ Metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.

Går inte att mikra

| Formar och tillbehör | Orsak |
|------------------------------------|--|
| Metallformar | Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir knappt uppvärmd. |
| Formar med guld- eller silverdekor | Mikron kan skada guld- och silverdekor. Tips! Använd bara om tillverkaren garanterar att formarna går att mikra. |

6.3 Testa om formen går att mikra

Testa om formen går att mikra. Enda gången du får mikra utan mat i enheten är om du gör ett formtest.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

- ▶ Rör inte heta delar.
- ▶ Håll barnen borta.

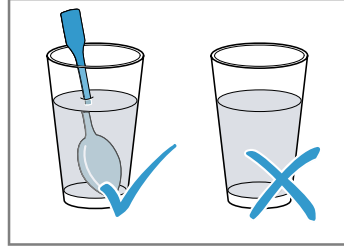
1. Ställ in den tomma formen i ugnen.
2. Ställ in enheten på maxeffekt i ½ - 1 minut.
3. Slå på funktionen.
4. Kontrollera formen flera gånger:
 - Är formen kall eller ljummen, så går den att mikra.
 - Är formen varm eller ger gnistbildning, avbryt formtestet. Formen går inte att mikra.

6.4 Ställa in mikron

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

När du värmer vätska kan den stormkoka. 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.

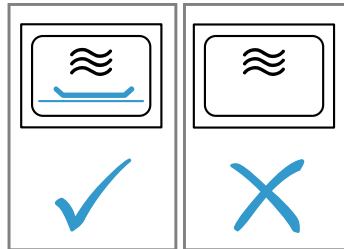
- ▶ Sätt alltid en sked i koppen/muggen när du värmer vätskor. Då stormkocar det inte.



OBS!


Slår du på enheten utan mat i ugnsutrymmet, så blir den överbelastad.


- ▶ Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra.



Tips! Följ uppgifterna in inställningsrekommendationerna för att utnyttja enheten optimalt.

→ "Så här lyckas du", Sid. 13

1. Följ säkerhetsanvisningarna. → Sid. 3
2. Följ anvisningarna för att undvika saksador. → Sid. 5
3. Följ anvisningarna för mikrotåliga formar och tillbehör. → Sid. 7
4. Tryck på den mikroeffekt du vill ha.
5. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
6. Tryck på .
 - ✓ Enheten ger signal när tiden går ut.

Notera: Om du öppnar ugnsluckan när funktionen är igång, så avbryter enheten funktionen och pausar inställd tid. Vill du slå på funktionen igen, stäng luckan och tryck på .

Förlänga tillagningstiden

Du kan närsomhelst förlänga inställd tillagningstid.



- ▶ Tryck på .
- ✓ Tillagningstiden förlängs med 30 sekunder.

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.



- ▶ Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.

Avbryta funktionen

- ▶ Öppna luckan och tryck på  eller två gånger på .

6.5 QuickStart

Du kan slå på max. mikroeffekt med en knapp.



- ▶ Tryck på .
- ✓ Max. mikroeffekt slås på i 30 sekunder.
- ✓ Tillagningstiden förlängs med 30 sekunder för varje tryck på .

7 Memory

Memory-funktionen sparar inställningen för maträtten så att den går att få upp närsomhelst.


Tips! Använd Memory-funktionen om du tillagar en viss maträtt ofta.

7.1 Lagra i minnet



1. Tryck på .
 2. Tryck på den mikroeffekt du vill ha.
 3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
 4. Bekräfta med .
- ✓ Inställningen är sparad.

7.2 Slå på minnesinställning

Krav: Luckan är stängd.

1. Tryck på .
- ✓ Du får upp de sparade inställningarna på displayen.
2. Tryck på .
- ✓ Enheten ger signal när tiden går ut.



7.3 Avbryta funktionen



- ▶ Öppna luckan och tryck på  eller två gånger på .

8 Program



Programmen hjälper enheten vid tillagning av olika maträtter och väljer automatiskt optimala inställningar.

8.1 Ställa in program

1. Välj program.
2. Tryck på  tills du får upp det programnummer du vill ha på displayen.
3. Tryck på .
- ✓ Du får upp ett viktförslag på displayen.
4. Ställ in maträttens vikt med vredet.
Runda av upp- eller nedåt om du inte kan ange exakt vikt.

5. Tryck på  för att slå på funktionen.
6. Öppna luckan när enheten ger signal under programmet.
 - Dela, rör om eller vänd maten.
 - Stäng luckan.
 - Tryck på .
- ✓ Enheten ger signal när tiden går ut.

8.2 Avbryta funktionen

- ▶ Öppna luckan och tryck på  eller två gånger på .

8.3 Tina mat med programautomatik

De 4 upptjningsprogrammen kan tina kött, fågel och bröd.

| Program | Mat | Form | Viktintervall i kg |
|---------|-------------------------|-------|--------------------|
| P01 | Köttfärs | öppen | 0,20-1,00 |
| P02 | Köttbitar | öppen | 0,20-1,00 |
| P03 | Kyckling, kycklingdelar | öppen | 0,40-1,80 |
| P04 | Bröd | öppen | 0,20-1,00 |

Tina mat med programautomatik

1. Ta ut livsmedlet ur förpackningen.
Använd platta, portionsförpackade livsmedel som förvarats vid -18°C.
2. Väg livsmedlet.
Matvikten är nödvändig för att kunna ställa in programmet rätt.
3. Lägg livsmedlet i en låg form som går att mikra, t.ex. en glas- eller porslinstallrik.
Täck inte över.
4. Ställ in programmet. → Sid. 9

5. **Notera:** 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.
6. Dela på mindre bitar och köttfärs före vilotiden.
7. Låt det tinade livsmedlet vila i ytterligare 10 till 30 minuter för att temperaturutjämna.
Stora köttbitar kräver en längre vilotid än mindre. Du kan ta ur inkråmet på fågel efter vilotiden.
8. Du kan fortsätta att tillaga maten även om tjocka köttbitar är lite frusna i mitten.

8.4 Laga mat med programautomatik

De 3 tillagningsprogrammen tillagar ris, potatis och grönsaker.

| Program | Mat | Form | Viktintervall i kg | Anvisningar |
|---------|-----------|----------|--------------------|--|
| P05 | Ris | med lock | 0,05-0,20 | <ul style="list-style-type: none"> Använd en stor, hög form till ris. Använd inte ris i kokpåse. Tillsätt två till tre gånger så mycket vatten per 100 g ris. |
| P06 | Potatis | med lock | 0,15-1,00 | <ul style="list-style-type: none"> Till kokt potatis skär du färska potatisar i små, jämna bitar. Tillsätt en msk vatten och lite salt per 100 g kokpotatis. |
| P07 | Grönsaker | med lock | 0,15-1,00 | <ul style="list-style-type: none"> Väg de färska, putsade grönsakerna. Skär grönsakerna i små, jämna bitar. Tillsätt en msk vatten per 100 g grönsaker. |

Laga mat med programautomatik

- Väg livsmedlet.
Matvikten är nödvändig för att kunna ställa in programmet rätt.
- Lägg livsmedlet i en låg, mikrotålig form med lock.
- Tillsätt vatten enligt tillverkarens anvisningar på förpackningen.

- Ställ in programmet. → Sid. 9
- När programmet är slut, rör om i livsmedlet en gång till.
- Låt livsmedlet vila i ytterligare 5 till 10 minuter för att temperaturutjämna.
Slutresultatet beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper.

9 Barnspärr

Skydda enheten så att barn inte kan slå på den eller ändra inställningar av misstag.

- ✓ Kontrollerna spärras.
- ✓ Du får upp **SAFE** på displayen.

9.1 Slå på barnspärren

Krav: Enheten är av.

- ▶ Tryck på  i ca 4 sekunder.

9.2 Slå av barnspärren



- ▶ Tryck på  i ca 4 sekunder.
- ✓ Knapplåset slår av.

10 Grundinställningar

Du kan ställa in apparaten allt efter dina behov.

10.1 Översikt över grundinställningarna




Här finns en översikt över grundinställningar och fabriksinställningar. Grundinställningarna beror på apparatens utrustning.





| Indikering | Grundinställning | Val | Beskrivning |
|------------|------------------|----------------------------------|--|
| ! | Knappljud | OFF = av ON = på ¹ | Slå på eller av knappljuden. Notera: Det går inte att slå av knappljuden för  och  . |
| 2 | Demoläge | OFF = av ¹ ON = på | Enheten är av. Du kan använda knappar och displayer. Knapparna fungerar inte, så mikron avger t.ex. ingen effekt. Det är framförallt återförsäljare som använder demoläget. Du får upp M på displayen när demoläget är på. |



¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

10.2 Ändra grundinställning

Krav: Enheten är av.

- Tryck på  och  i några sekunder.
- ✓ Du får upp ! för första grundinställningen på displayen.
- Tryck på  för att ändra grundinställningen.
- ✓ Inställt val lyser på displayen.

- Ställ in det val du vill ha med vredet.
- Tryck på  för att godkänna grundinställningen.
- Tryck på  för att gå ur grundinställningen.
- Gå till grundinställningen 2 med vredet.
- Tryck på  för att ändra grundinställningen.
- ✓ Inställt val lyser på displayen.
- Ställ in det val du vill ha med vredet.
- Tryck på  för att godkänna grundinställningen.


10. Tryck på  för att gå ur grundinställningen.
11. Tryck på  igen för att gå ur grundinställningsmenyn.

Tips! Du kan ändra inställningen igen närsomhelst.

10.3 Ställa om klockan

Du kan ställa klockan närsomhelst.

1. Tryck på .

2. Ställ klockan med vredet.
3. Tryck på  för att bekräfta tiden.

10.4 Dölja klockan i standbyläge

Du kan dölja klockan i standbyläge.

1. Tryck på .
2. Tryck på .

Notera: Tryck på  för att visa klockan igen.

11 Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

11.1 Rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel.

WARNING! – Risk för elstötar!

Risk för stötar om fukt tränger in.

- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

OBS!

Olämpliga rengöringsmedel kan skada apparatens ytor.

- ▶ Använd inga starka eller repande rengöringsmedel.
- ▶ Använd inte starkt alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga hårda skurbollar eller puttsvampar.
- ▶ Använd inte specialmedel för varmarengöring.
- ▶ Använd bara fönsterputs, glasskrapa eller rengöringsmedel för rostfritt på resp. del om rengöringsanvisningen rekommenderar det.
- ▶ Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

De olika rengöringsanvisningarna anger vilka rengöringsmedel du ska använda till de olika ytorna och delarna.

11.2 Rengöra enheten

Rengör enheten enligt anvisningarna så att de olika delarna och ytorna inte blir skadade pga. felaktig rengöring eller olämpliga rengöringsmedel.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 11*
2. Följ rengöringsanvisningarna till enhetskomponenterna och ytorna.
3. Om inget annat anges:
 - Rengör enhetens komponenter med varmt vatten och diskmedel med mjuk, fuktad disktrasa.
 - Torka torrt med mjuk trasa.

11.3 Rengöra ugnsutrymmet

OBS!

Felaktig rengöring kan skada ugnsutrymmet.

- ▶ Använd inte ugnsgöringsspray, skurmedel eller andra aggressiva ugnsgöringsmedel.
1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 11*
 2. Rengör med varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning.
 3. Om det är jättesmutsigt, använd ugnsgöring. Använd bara ugnsgöring i kall ugn.

Tips! Värm upp en kopp vatten med några droppar citronsaft i 1-2 minuter på max. mikroeffekt för att få bort dålig lukt. Sätt alltid en sked i koppen, så stormkokar det inte.

4. Torka ur ugnsutrymmet med mjuk trasa.
5. Låt ugnsutrymmet torka med öppen lucka.

11.4 Rengöra enhetens front

OBS!

Felaktig rengöring kan skada enhetens front.

- ▶ Använd inte fönsterputs, metall- eller glasskrapa vid rengöring.
- ▶ Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt på rostfria fronter för att undvika korrosion.
- ▶ Använd specialmedel för rostfria varma ytor.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 11*
2. Rengör enhetens front med varmt vatten och diskmedel med mjuk, fuktad disktrasa.

Notera: Det kan uppstå mindre missfärgningar på fronten beroende på de olika materialen, t.ex. glas, plast eller metall.

3. Lägg på medlet för rostfritt mycket tunt med mjuk trasa på rostfria enhetsfronter. Rengöringsmedel för rostfritt hittar du hos service eller återförsäljare.
4. Torka torrt med mjuk trasa.

11.5 Rengöra kontrollerna

OBS!

Felaktig rengöring kan skada kontrollerna.

- ▶ Våttorka inte kontrollerna
1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 11*
 2. Rengör kontrollerna med mikrofiberduk eller mjuk, fuktad trasa.
 3. Torka torrt med mjuk trasa.

11.6 Rengöra tillbehören

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 11*
2. Blöt upp fastbrända matrester med mjuk, fuktad disktrasa med varmt vatten och diskmedel.
3. Rengör tillbehöret med varmt vatten, diskmedel och mjuk, fuktad disktrasa eller -borste.
4. Torka torrt med mjuk trasa.

11.7 Rengöra luckglasen

OBS!

Felaktig rengöring kan skada luckglasen.



► Använd inte glasskrapa.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → Sid. 11
2. Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk, fuktad trasa.
Notera: Skuggorna på luckglasen som ser ut som vattenspår är reflexer från ugnsbelysningen.
3. Torka torrt med mjuk trasa.

11.8 Aqua clean

Rengöringsfunktionen är ett snabbt alternativ för ugnsbelysning då och då. Rengöringsfunktionen blöter upp smutsen med ånga, vatten och diskmedel. Sedan får du smidigt bort smutsen.

Ställa in rengöringsfunktionen

1. Droppa några droppar diskmedel i en kopp med vatten.
2. Sätt alltid en sked i koppen, så stormkokar det inte.
3. Ställ koppen mitt i ugnen.
4. Tryck på  i ca 4 sekunder.
5. Tryck på .
- ✓ Enheten ger signal när tiden går ut.
6. Torka ur ugnsutrymmet med mjuk trasa.
7. Låt ugnsutrymmet torka med öppen lucka.

12 Avhjälpning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

WARNING! – Risk för personskador!

- Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.
- Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
 - Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.

WARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

- Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

12.1 Funktionsfel

| Fel | Orsak och felsökning |
|---|--|
| Apparaten fungerar inte. | Kontakten sitter inte i. ► Anslut apparaten till elnätet. |
| | Säkringen är defekt. ► Kontrollera säkringen i säkringsboxen. |
| | Strömförsörjningen har fallit bort. ► Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. |
| | Funktionsfel 1. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. 2. Slå på säkringen igen efter ca 10 sekunder. 3. Uppstår funktionsfelet igen, ring service. |
| | Luckan är inte ordentligt stängd. ► Kolla om det finns fastklämda matrester eller föremål i luckan. |
| Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm. | För låg mikroeffekt inställd ► Ställ in högre mikroeffekt. |
| | Du har satt in mer mat i ugnen än du brukar. ► Ställ in en längre tillagningstid. Dubbel mängd kräver dubbla tiden. |
| | Maten är kallare än vanligt. ► Vänd eller rör om maten då och då. |
| Vridtallriken skrapar eller skaver. | Smuts eller främmande föremål på vridtallrikens drivning. ► Rengör lagerringen och ugnsfördjupningen. |
| Mikron slår av. | Fel på enheten. ► Ring service om du får felet igen. |

13 Avfallshantering

Här får du veta hur begagnade apparater ska omhändertas på rätt sätt.

13.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

- Omhänderta enheten miljövänligt. Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



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.

14 Kundtjänst

Om du har frågor beträffande användningen, om du inte själv kan avhjälpa ett fel på apparaten eller om apparaten måste repareras ska du vända dig till vår kundtjänst.

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.

14.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka.

Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

15 Så här lyckas du

Här hittar du rätt inställningar samt lämpliga tillbehör och format till olika maträtter. Rekommendationerna är optimalt anpassade till enheten.

15.1 Gör helst så här

Här får du steg-för-steg reda på hur du helst ska göra för att använda inställningsrekommendationerna. Du får uppgifter om massor med mat med information och tips på hur använder och ställer in enheten manuellt på bästa sätt.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm.

- Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Notera: Tiderna i tabellerna är riktvärden och beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper.

1. Ta ut formar du inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
2. Välj en maträtt i inställningsrekommendationerna.
3. Lägg maten i lämplig form.
→ "Formar och tillbehör som går att mikra", Sid. 7
4. Ställ formen på vridtallriken.
5. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.

Inställningsrekommendationerna anger ofta tidsintervall. Börja med kortaste tillagningstiden. Förläng tillagningstiden, om det behövs. Anger tabellerna 2 mikroeffekter och tillagningstider, ställ in den första och den andra efter signalen.

Tips! Vill du tillaga mängder som avviker från tabellerna, ställ in ungefär dubbla tillagningstiden för dubbel mängd.

15.2 Tina

Du kan tina frysmat med enheten.

Tina mat

1. Lägg det frysta livsmedlet i öppen form på vridtallriken.
Täck känsliga delar som t.ex. kycklinglår och -vingar eller svålkanterna på stekar med lite aluminiumfolie. Folien får inte gå emot ugnsväggarna.
2. Slå på funktionen.
Efter halva upptiningstiden kan du ta av folien.
3. **Notera:** Det bildas vätska när du tinar kött och fågel. Håll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
4. Vänd eller rör om maten en till två gånger då och då.
Vänd stora bitar flera gånger.
5. Låt den tinade maten vila 10 till 20 minuter i rumstemperatur, så att den temperaturutjämnar.
Du kan ta ur inkråmet på fågel. Du kan fortsätta att tillaga köttet även om det är lite fruset i mitten.

Tina med mikron

Följ inställningsrekommendationerna för att tina frysmat med mikron.

| Mat | Vikt i g | Mikroeffekt i W | Tid i min. |
|---|----------|-----------------|---------------------------------|
| Helt köttstycke av nöt, kalv eller fläsk med eller utan ben | 800 | 1. 180 2. 90 | 1. 15 2. 10 - 20 |
| Helt köttstycke av nöt, kalv eller fläsk med eller utan ben | 1000 | 1. 180 2. 90 | 1. 20 2. 15 - 25 |
| Helt köttstycke av nöt, kalv eller fläsk med eller utan ben | 1500 | 1. 180 2. 90 | 1. 30 2. 20 - 30 |
| Kött i bitar eller skivor av nöt, kalv eller fläsk | 200 | 1. 180 2. 90 | 1. 2 ¹ 2. 4 - 6 |
| Kött i bitar eller skivor av nöt, kalv eller fläsk | 500 | 1. 180 2. 90 | 1. 5 ¹ 2. 5 - 10 |
| Kött i bitar eller skivor av nöt, kalv eller fläsk | 800 | 1. 180 2. 90 | 1. 8 ¹ 2. 10 - 15 |
| Blandfärs ^{2, 3} | 200 | 90 | 10 ⁴ |
| Blandfärs ^{2, 3} | 500 | 1. 180 2. 90 | 1. 5 ⁴ 2. 10 - 15 |
| Blandfärs ^{2, 3} | 800 | 1. 180 2. 90 | 1. 8 ⁴ 2. 10 - 20 |
| Fågel eller fågeldelar ⁵ | 600 | 1. 180 2. 90 | 1. 8 2. 10 - 20 |
| Fågel eller fågeldelar ⁵ | 1200 | 1. 180 2. 90 | 1. 15 2. 10 - 20 |
| Fiskfilé, fiskkotlett eller -skivor ⁵ | 400 | 1. 180 2. 90 | 1. 5 2. 10 - 15 |
| Grönsaker, t.ex. ärtor | 300 | 180 | 10 - 15 |
| Frukt, t.ex. hallon ⁵ | 300 | 180 | 7 - 10 ⁶ |
| Frukt, t.ex. hallon ⁵ | 500 | 1. 180 2. 90 | 1. 8 ⁶ 2. 5 - 10 |
| Smör, tina ⁷ | 125 | 1. 180 2. 90 | 1. 1 2. 2 - 3 |
| Smör, tina ⁷ | 250 | 1. 180 2. 90 | 1. 1 2. 3 - 4 |
| Helt bröd | 500 | 1. 180 2. 90 | 1. 6 2. 5 - 10 |
| Helt bröd | 1000 | 1. 180 2. 90 | 1. 12 2. 10 - 20 |
| Kaka, torr, t.ex. sockerkaka ^{8, 9} | 500 | 90 | 10 - 15 |
| Kaka, torr, t.ex. sockerkaka ^{8, 9} | 750 | 1. 180 2. 90 | 1. 5 2. 10 - 15 |
| Mjuk kaka, t.ex. fruktkaka, cheesecake ⁸ | 500 | 1. 180 2. 90 | 1. 5 2. 15 - 20 |
| Mjuk kaka, t.ex. fruktkaka, cheesecake ⁸ | 750 | 1. 180 2. 90 | 1. 7 2. 15 - 20 |

¹ Dela på tinade delar när du vänder.² Frys in maten platt.³ Ta bort det redan tinade köttet.⁴ Vänd maten flera gånger.⁵ Skilj de tinade delarna från varandra.⁶ Rör försiktigt om maten då och då.⁷ Ta bort förpackningen helt.⁸ Tina bara upp kakor utan glasyr, grädde, gelatin eller kräm.⁹ Dela på kakbitarna.

15.3 Värma på

Du kan värma upp mat med enheten.

Värma upp mat

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

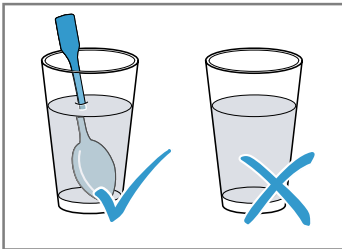
Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm.

- ▶ Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnstrymmet.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

När du värmer vätska kan den stormkoka. 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 stormkocar det inte.



OBS!

Det blir gnistbildning om metall får kontakt med ugnsväggen, vilket kan skada enheten eller förstöra luckglasets.

- ▶ Metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.
1. Ta ut färdigmaten ur förpackningen och lägg den i en mikrotålig form.
 2. Bred ut maten i formen.
 3. Täck maten med passande lock, tallrik eller särskild mikrofolie.
 4. Slå på funktionen.
 5. Rör om eller vänd maten flera gånger då och då. Ingredienserna i maten kan värma på olika.
 6. Kontrollera temperaturen.
 7. Låt den värmda maten vila 2-5 minuter i rumstemperatur, så att den temperaturutjämnar.

Värma frysmat med mikron

Följ inställningsrekommendationerna för att värma frysmat med mikron.

| Mat | Vikt i g | Mikroeffekt i W | Tid i min. |
|---|-----------|-----------------|----------------------|
| Meny, tallriksupplägg, färdigrätt med 2-3 komponenter | 300 - 400 | 600 | 8 - 11 |
| Soppa | 400 | 600 | 8 - 10 |
| Gryta | 500 | 600 | 10 - 13 |
| Köttskivor eller -bitar i sås, t.ex. gulasch | 500 | 600 | 12 - 17 ¹ |
| Gratänger, t.ex. lasagne, cannelloni | 450 | 600 | 10 - 15 |
| Tillbehör, t.ex. ris, pasta ² | 250 | 600 | 2 - 5 |
| Tillbehör, t.ex. ris, pasta ² | 500 | 600 | 8 - 10 |
| Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter ³ | 300 | 600 | 8 - 10 |
| Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter ³ | 600 | 600 | 14 - 17 |
| Stuvad spenat ⁴ | 450 | 600 | 11 - 16 |

¹ Dela på köttbitarna när du rör om.

² Tillsätt lite vätska till maten.

³ Täck formbotten med vatten.

⁴ Tillaga maten utan tillsatt vatten.

Värma upp med mikron

Följ inställningsrekommendationerna för att värma upp med mikron.

| Mat | Mängd | Mikroeffekt i W | Tid i min. |
|----------------------|-------|-----------------|----------------------|
| Drycker ¹ | 2 dl | 800 | 2 - 3 ^{2,3} |

¹ Sätt en sked i glaset.

² Överhetta inte spritdrycker.

³ Kontrollera maten då och då.

⁴ Värma på barnmat utan napp eller lock.

⁵ Skaka om maten ordentligt efter uppvärmning.

⁶ Kolla alltid temperaturen!

⁷ Dela på köttskivorna.

⁸ Tillsätt lite vätska till maten.

| Mat | Mängd | Mikroeffekt i W | Tid i min. |
|---|-------------|-----------------|------------------------|
| Drycker ¹ | 0,5 l | 800 | 3 - 4 ^{2,3} |
| Barnmat, t.ex. små nappflaskor ⁴ | 0,5 dl | 360 | ca. 0,5 ^{5,6} |
| Barnmat, t.ex. små nappflaskor ⁴ | 1,0 dl | 360 | ca. 1 ^{5,6} |
| Barnmat, t.ex. små nappflaskor ⁴ | 2 dl | 360 | 1,5 ^{5,6} |
| Soppa, 1 kopp | 200 g | 600 | 2 - 3 |
| Soppa, 2 koppar | 400 g | 600 | 4 - 5 |
| Meny, tallriksupplägg, färdigrätt med 2-3 komponenter | 350 - 500 g | 600 | 4 - 8 |
| Kött i sås ⁷ | 500 g | 600 | 8 - 11 |
| Gryta | 400 g | 600 | 6 - 8 |
| Gryta | 800 g | 600 | 8 - 11 |
| Grönsaker, 1 port. ⁸ | 150 g | 600 | 2 - 3 |
| Grönsaker, 2 port. ⁸ | 300 g | 600 | 3 - 5 |

¹ Sätt en sked i glaset.

² Överhetta inte spritdrycker.

³ Kontrollera maten då och då.

⁴ Värma på barnmat utan napp eller lock.

⁵ Skaka om maten ordentligt efter uppvärmning.

⁶ Kolla alltid temperaturen!

⁷ Dela på köttskivorna.

⁸ Tillsätt lite vätska till maten.

15.4 Tillagning

Du kan laga mat med enheten.

Laga mat

WARNING! – Risk för brännskador!

Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm.

- Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

1. Kontrollera att formen får plats i ugnen och att vridtallriken kan snurra obehindrat.
2. Bred ut maten i formen.
3. Täck maten med passande lock, tallrik eller särskild mikrofolie.
4. Ställ formen på vridtallriken.
5. Slå på funktionen.
6. Låt den värmda maten vila 2-5 minuter i rumstemperatur, så att den temperaturutjämnar.

Mikra

| Mat | Mängd | Tillbehör | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i min. | Anvisningar |
|-----------------------|---------|------------|-----------------|-----------------------|---|
| Fisk, t.ex. filébitar | 400 g | Öppen form | 600 | 10-15 | Tillsätt lite vatten, citronsaft eller vin till maten. |
| Grönsaker, färska | 250 g | Täckt form | 600 | 5-10 | Skär ingredienserna i lika stora bitar. Tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g. Rör om maten då och då. |
| Grönsaker, färska | 500 g | Täckt form | 600 | 10-15 | Rör om maten då och då. |
| Potatis | 250 g | Täckt form | 600 | 8-10 | Skär ingredienserna i lika stora bitar. Tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g. Rör om maten då och då. |
| Potatis | 500 g | Täckt form | 600 | 11-14 | Skär ingredienserna i lika stora bitar. Tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g. Rör om maten då och då. |
| Potatis | 0,75 kg | Täckt form | 600 | 15-22 | Skär ingredienserna i lika stora bitar. Tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g. Rör om maten då och då. |

| Mat | Mängd | Tillbehör | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i min. | Anvisningar |
|-------------------------------|-------|------------|------------------|-----------------------|--|
| Ris | 125 g | Täckt form | 1. 800 2. 180 | 1. 5-7 2. 12-15 | Tillsätt dubbla mängden vätska. |
| Ris | 250 g | Täckt form | 1. 800 2. 180 | 1. 6-8 2. 15-18 | Tillsätt dubbla mängden vätska. |
| Frukt, kompott | 500 g | Täckt form | 600 | 9-12 | - |
| Dessurter, t.ex. pudding, mix | 0,5 l | Täckt form | 600 | 6-8 | Rör om puddingen ordentligt 2-3 gånger med ballongvisp då och då |

15.5 Tips för att tina, värma upp och tillaga med mikron nästa gång

Följ tipsen för att tina, värma upp och tillaga med mikron med bra slutresultat.

| Anliggning | Tips |
|--------------------|---|
| Maten är för torr. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Korta tillagningstiden eller välj lägre mikroeffekt. ▪ Täck maten och tillsätt mer vätska. |

| Anliggning | Tips |
|--|---|
| Maten är inte tinad, varm eller tillagad när tiden går ut. | Förläng tillagningstiden. Stora mängder och hög mat tar längre tid. |
| Maten är inte klar inuti än men överhettad utanpå när tiden går ut. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rör om då och då. ▪ Sänk mikroeffekten och förläng tillagningstiden. |
| Kött och fågel är fortfarande inte tinade inuti efter upptiningen, men redan tillagade utanpå. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sänk mikroeffekten. ▪ Vänd flera gånger när du tinar stora matvaror. |

15.6 Provrätter

Översikterna är framtagna för provningsinstituterna för att underlätta provning av enheten enligt EN 60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011 och enligt standard EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Mikra

| Mat | Mikroeffekt i W | Tid i min. | Anvisning |
|----------------------|-----------------|--------------------------|---|
| Äggstanning, 0,75 kg | 1. 360 2. 90 | 1. 12 - 17 2. 20 - 25 | Ställ en 20x25 cm-pyrexform på vridtallriken. |
| Biskvier | 600 | 8 - 10 | Ställ en Ø 22 cm-pyrexform på vridtallriken. |
| Köttfärslimpa | 600 | 23 - 28 | Ställ pyrexformen på vridtallriken. |

Tina med mikron

Inställningsrekommendationer för att tina med mikron

| Mat | Mikroeffekt i W | Tid i min. | Anvisning |
|------|-----------------|------------------------|--|
| Kött | 1. 180 2. 90 | 1. 5 - 7 2. 10 - 15 | Ställ en Ø 22 cm-pyrexform på vridtallriken. |

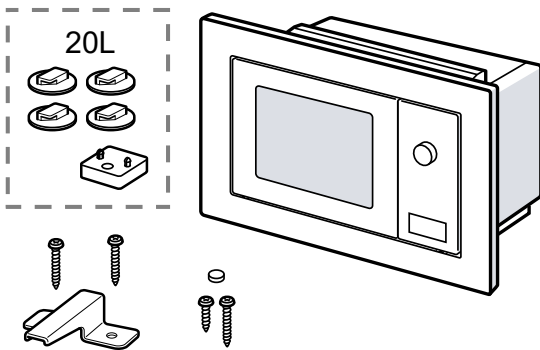
16 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.



16.1 Leveransomfattning

Kontrollera efter uppäckningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.



⚠ 16.2 Säker montering

Följ säkerhetsanvisningarna när du monterar enheten.

- Säker användning av enheten kräver fackmässig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.
- Kontrollera enheten efter uppäckning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Ta inte bort den transparenta folien på luckans insida.
- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontering.
- Stommarna ska tåla temperaturer upp till 90°C, intilliggande stomfronter upp till 65°C.
- Montera inte enheten bakom dekor- eller stomlucka. Risk för överhettning.
- Gör urtagen i stommarna innan du sätter i enheten. Ta bort spånen! De kan påverka elkomponenternas funktion.
- Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Du kommer åt delar vid montering som kan ha vassa kanter.

- ▶ Använd skyddshandskar.

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Det är farligt att använda förlängd nätanslutningskabel och ej godkända adaptrar för nätanslutningen.

- ▶ Använd inte förlängningskablar eller grenuttag.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om nätanslutningsledningen är för kort.
- ▶ Använd enbart adaptrar som är godkända av tillverkaren.

16.3 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

⚠ VARNING! – Risk för elstöt!

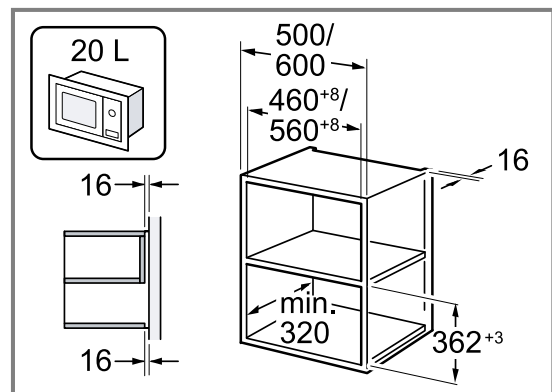
Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Det är bara behörig elektriker som får installera uttag eller byta sladd enligt gällande föreskrifter.
- ▶ Du får bara ansluta enheten till rätt installerade, jordade eluttag.
- ▶ Om det inte går att nå kontakten efter inbyggnad, så måste installationen ha en åtkomlig, allpolig brytare med min. 3 mm brytavstånd. Monteringens måste ge ett fullgott petskydd.

16.4 Inbyggnad i överskåp

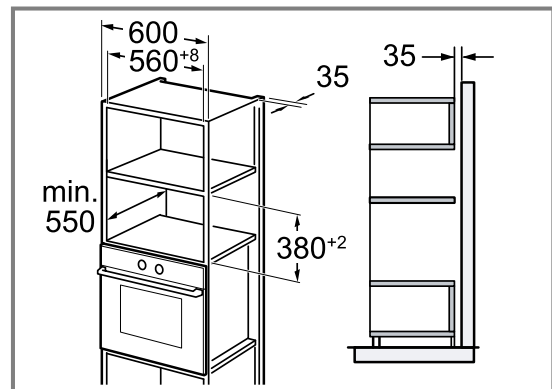
Håll inbyggnadsmått och säkerhetsavstånd i överskåpet.

Montera bara 20 l-enheter i överskåp.



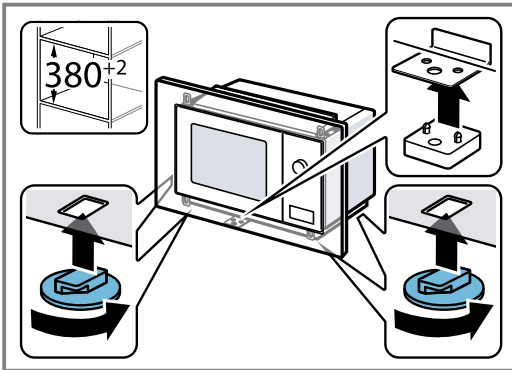
16.5 Inbyggnad i högskåp

Håll inbyggnadsmått och säkerhetsavstånd i högskåpet.

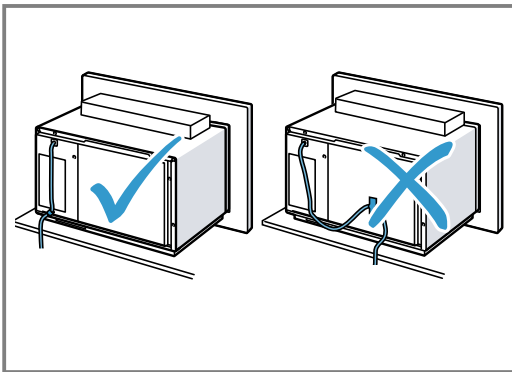


16.6 Förbereda 20 I-enheten

1. Fäst fötterna på mikrons botten vid 380^{+2} mm hög stomnisch.
 - Fäst distansen på fästvinkeln.

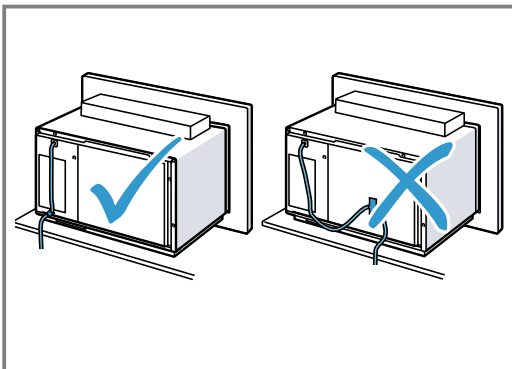


2. Dra sladden bakom enheten så att den inte blir varm, veckad eller klämd.



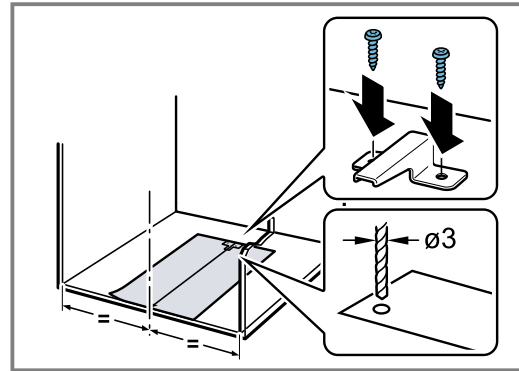
16.7 Förbereda 25 I-enheten

- ▶ Dra sladden bakom enheten så att den inte blir varm, veckad eller klämd.



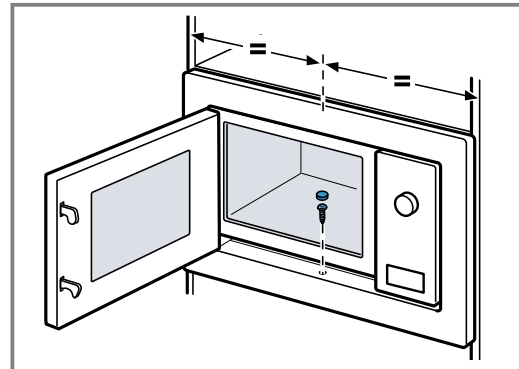
16.8 Förbereda stommen

- ▶ Montera tippskyddet.



16.9 Montera enheten

1. Centrera enheten.
2. Skruva fast enheten i stommen.



- Använd de långa skruvarna vid 380^{+2} mm hög stomnisch.
- Använd de korta skruvarna vid 362^{+3} mm hög stomnisch.



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

 **00 800 32 289 000**

Deutschland/Germany

service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich/Austria

service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande/Netherlands

service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien/Belgium

service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden/Sweden

service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Frankreich/France

service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com

Luxemburg/Luxembourg

service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz/Switzerland

service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

Italien/Italy

service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien/Spain

service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien/Great Britain

service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com

Malta/Malta

service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com

 **1800 252 878 658**

Australien/Australia

CustomerCare@blaupunktAU.com

 **1800 209 2096**

Indien/India