

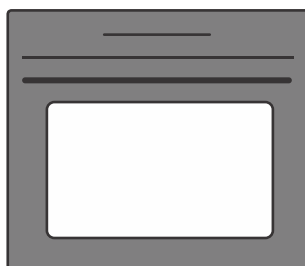
**Hisense**

life reimagined

SV

SE

**BRUKSANVISNING**  
KOMBINERAD UGN OCH  
MIKROVÅGSUGN



Tack för ditt förtroende och för att du valde vår produkt.

Denna detaljerade bruksanvisning medföljer för att underlätta användningen av produkten. Med instruktionerna kan du lära dig om din nya apparat så snabbt som möjligt.

Kontrollera att apparaten du har tagit emot är oskadad. Om du upptäcker transportskada, var vänlig kontakta återförsäljaren som du köpte apparaten av eller den lokala butiken som levererade den. Telefonnummer finns på fakturan eller på följesedeln.


Instruktioner för installation och anslutning levereras på ett separat blad.


Läs noggrant instruktionerna för användning innan apparaten ansluts. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin.



För mer detaljerade instruktioner och tips skanna typskyltens QR-kod.

Följande symboler används i hela bruksanvisningen och har följande betydelser:

 **INFORMATION!**  
Information, råd, tips eller rekommendation

 **WARNING!**  
Varning – allmän fara

# Innehåll

<b>1. Säkerhetsföreskrifter .....</b>	<b>4</b>
1.1 Säker användning av mikrovågsugnen .....	5
<b>2. Andra viktiga säkerhetsvarningar .....</b>	<b>7</b>
<b>3. Beskrivning av apparaten .....</b>	<b>9</b>
3.1 Apparatsens utrustning .....	9
3.2 Kontrollpanelen .....	11
<b>4. Innan du använder utrustningen för första gången .....</b>	<b>12</b>
4.1 När du startar ugnen för första gången .....	12
<b>5. Mikrovågsfunktion .....</b>	<b>14</b>
<b>6. Använda ugnen – välja tillagningsinställningar .....</b>	<b>15</b>
6.1 Huvudmeny – Manuellt läge .....	16
6.2 Timer – timerfunktioner .....	19
6.3 Flerstegstillagning ( + meny) .....	21
6.4 Mikrovågsugn .....	22
6.5 Automatisk meny .....	23
6.6 Extra .....	23
<b>7. Starta tillagningsprocessen .....</b>	<b>25</b>
<b>8. Avsluta tillagningen och stänga av ugnen .....</b>	<b>25</b>
8.1 Gratinerig (+meny) .....	26
8.2 Krispig botten .....	27
8.3 Favoriter – spara dina egna inställningar .....	28
<b>9. Välja allmänna inställningar .....</b>	<b>29</b>
9.1 Displaylås (+ meny) .....	30
<b>10. ConnectLife .....</b>	<b>30</b>
<b>11. Hantering av Wi-Fi .....</b>	<b>31</b>
11.1 Användning av Wi-Fi .....	31
11.2 Hantera ugnen med fjärrstyrning .....	32
<b>12. Allmänna råd och bakningstips .....</b>	<b>34</b>
12.1 Matlagningstabell .....	35
<b>13. Rengöring och underhåll .....</b>	<b>40</b>
13.1 Rengöring av ugnen (Ångrengöring) .....	41
13.2 Borttagning och rengöring av styrskenorna .....	41
13.3 Byte av glödlampa .....	42
<b>14. Felsökning .....</b>	<b>43</b>
14.1 Felsökningstabell .....	43
14.2 Etikett – information om produkten .....	44
<b>15. Information om efterlevnad .....</b>	<b>44</b>
<b>16. Miljöskydd .....</b>	<b>45</b>
<b>17. Tillagningstest .....</b>	<b>46</b>

# 1. Säkerhetsföreskrifter

## **VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER – LÄS INSTRUKTIONERNA NOGGRANT OCH SPARA DEM OM DU SKULLE BEHÖVA DEM I FRAMTIDEN.**

Apparaten måste anslutas till fixerat kablage som har integrerad enhet för frånkoppling. Fixerat kablage måste placeras ut i enlighet med föreskrifterna.

Anordningar för frånkoppling måste monteras i den fasta ledningsanordningen i enlighet med gällande föreskrifter.

Apparaten får inte installeras bakom en dekorativ lucka på grund av risken för överhettning.

**WARNING:** En skadad elsladd får endast bytas ut av tillverkaren eller av en auktoriserad reparatör eller annan kvalificerad person, annars kan det vara farligt.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de erhåller tillsyn eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med förknippade risker. Barn ska inte leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.

**WARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma vid användning. Undvik att vidröra värmeelement. Barn under 8 år ska hållas på avstånd om de inte är kontinuerligt övervakade.

Apparaten är inte avsedd att kontrolleras av externa timers eller andra speciella fjärrstyrningssystem.

Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset i ugnsluckan eller glaset i hällens lock. Detta kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.

Använd inte ångrengöringsmaskiner eller högtryckstvättar för rengöring av apparaten, eftersom det kan leda till elstötar.

Häll aldrig vatten direkt på ugnsutrymmets golv. Temperaturskillnaderna kan skada emaljbeläggningen.

### **1.1 Säker användning av mikrovågsugnen**

**WARNING:** På grund av de extremt höga temperaturerna som genereras när apparaten används i kombinationsläge, rekommenderas att barn endast använder ugnen under uppsikt av vuxen.

**WARNING:** Om luckan eller luckans tätning är skadad får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en tekniskt kunnig person.

**WARNING:** Det är extremt farligt för alla andra än en tekniskt kunnig person att utföra service- eller reparationer som innebär att ett hölje tas bort som skyddar mot exponering för mikrovågsenergi.

**WARNING:** Vätskor och livsmedel får inte värmas upp i tillslutna behållare eftersom de kan explodera.

Denna produkt är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer såsom:

- personalkök i butiker och andra arbetsmiljöer;
- mindre lantbruk;

- kök för gäster på hotell, motell och andra uthyrningsformer;
- övernattnig med frukost-inrättningar (bed and breakfast).

Använd endast redskap som är lämpliga för användning i mikrovågsugnar.

När du lagar mat med mikrovågor, använd inte metallbehållare för mat eller dryck.

När du värmer mat i plast- eller pappersbehållare, håll uppsikt på ugnen eftersom sådana förpackningar kan antändas.

Mikrovågsuppvärmning av drycker kan resultera i fördröjd eruptiv kokning. Var därför försiktig när du hanterar behållaren med den uppvärmda drycken. För att förhindra detta, placera ett icke-metallföremål (t.ex. en trä-, glas- eller plastsked) i behållaren under uppvärmningsprocessen.

För att undvika brännskador bör innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skakas eller röras om och deras temperatur kontrolleras före matning.

Oskalade råa ägg får inte värmas upp i mikrovågsugnar eftersom de kan explodera, även sedan mikrovågsgugnens uppvärmning har upphört.

Om du ser rök, stäng av eller koppla ur apparaten och håll ugnsluckan stängd för att kväva eventuella lågor.

Mikrovågsgugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmedynor/påsar, tofflor, svampar, fuktiga trasor etc. kan leda till skador, antändning eller brand.

Ugnen ska rengöras regelbundet och eventuella matavlagringar ska avlägsnas.

Underlåtenhet att hålla ugnen i rent skick kan leda till försämring av ytan och kan påverka apparatens livslängd negativt och eventuellt leda till fara.

Om apparaten är integrerad i ett köksskåp med dörr ska skåpsdörren vara öppen medan apparaten används.

## 2. Andra viktiga säkerhetsvarningar

Apparaten är avsedd för hushållsbruk. Använd den inte för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning, torkning av husdjur eller andra djur, papper, tyger etc. eftersom det kan medföra skada eller brandrisk.

Apparaten måste anslutas till fixerat kablage som har integrerad enhet för frånkoppling. Fixerat kablage måste placeras ut i enlighet med föreskrifterna.

Vi rekommenderar (på grund av produktens vikt) att minst två personer bär och installerar produkten.

Lyft inte upp apparaten genom att hålla i luckans handtag.

Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de utsätts för alltför stor belastning. Stå eller sitt inte på den öppna ugnsluckan, och luta dig inte mot den. Ställ inte heller tunga föremål på ugnsluckan.

Om elsladdar från andra produkter placeras nära denna produkt kan de skadas om de fastnar i ugnsluckan, vilket i sin tur kan leda till kortslutning. Se därför till att andra produkters sladdar alltid hålls på säkert avstånd.

Se till att ventilationsöppningarna aldrig är övertäckta eller blockerade på något annat sätt.

Täck inte ugnens insida med aluminiumfolie och placera inte bakplåtar eller andra kokkärl på ugnens botten. Aluminiumfolie hindrar luften från att cirkulera i ugnen, leder till långsammare tillagning samt förstör emaljbeläggningen.

Vi rekommenderar att du undviker att öppna ugnsluckan under pågående gräddning, eftersom detta leder till högre strömförbrukningen och att kondens bildas.

Var försiktig när du ska ta ut något ur ugnen eller om du öppnar ugnen under pågående tillagning/gräddning, eftersom det finns risk för skållning.

För att inget kalklager ska bildas bör du lämna ugnen öppen efter matlagning eller bakning, så att ugnsutrymmet kan svalna till rumstemperatur.

Rengör ugnen efter att den har svalnat helt.

Eventuella mismatchningar i färgnyanserna mellan olika apparater eller komponenter som ingår i samma designlinje kan bero på olika saker, såsom olika betraktningvinklar, olikfärgad bakgrund, tillverkningsmaterialet och rummets belysning.

Använd inte produkten om den är skadad. Koppla ur produkten från elnätet och ring ett auktoriserat servicecenter.

Ugnen är säker att använda med eller utan bakformsskenor.

Förvara inte föremål i ugnen som kan orsaka fara när ugnen är påslagen.

**Upprätthåll alltid** minimiavståndet mellan ugnens övre kant och det närmaste föremålet ovanför den.

Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmedyner/påsar, tofflor, svampar, fuktiga trasor etc. kan leda till skador, antändning eller brand.

**Använd alltid grytvantar** för att ta ut rätter ur ugnen. Vissa kastruller, grytor eller brickor kan absorbera värmen från maten och därmed bli mycket varma.

Se till att **endast använda köksredskap** som är lämpliga för användning i en mikrovågsugn. Använd inte kokkärl av stål eller kokkärl med kanter eller dekorationer i guld eller silver.

**Lämna inga tillbehör eller redskap** i ugnen när den är avstängd. Slå inte på en tom ugn, det kan skada den.

**Använd inte** kokkärl av porslin, keramik eller lergods om sådana material är porösa eller om sådana kokkärl inte är glaserade på insidan. Om fukt som trängt in i dessa porer hettas upp kan det orsaka sprickbildning. Använd endast kokkärl avsedda för användning i en mikrovågsugn.

**Läs och följ alltid** eventuella instruktioner för uppvärmning i mikrovågsugn som anges på livsmedelsförpackningen.

**Var försiktig** när du värmer alkoholhaltig mat, eftersom en brännbar blandning av alkohol och luft kan bildas inuti ugnen. Var försiktig när du öppnar ugnsluckan.

Användning av metallföremål som kokkärl, gafflar, skedar, knivar eller häftklamrar eller fästelement på frysta livsmedelsförpackningar rekommenderas inte vid **tillagning eller uppvärmning med mikrovågor** eller en kombination av mikrovågor och varmluftstillagning. Rör om maten efter uppvärmning eller låt den vila tills värmen är jämnt fördelad.

Anslut inte apparaten till strömförsörjningen om en jordfelsbrytare är installerad i strömförsörjningskretsen.



**WARNING!**

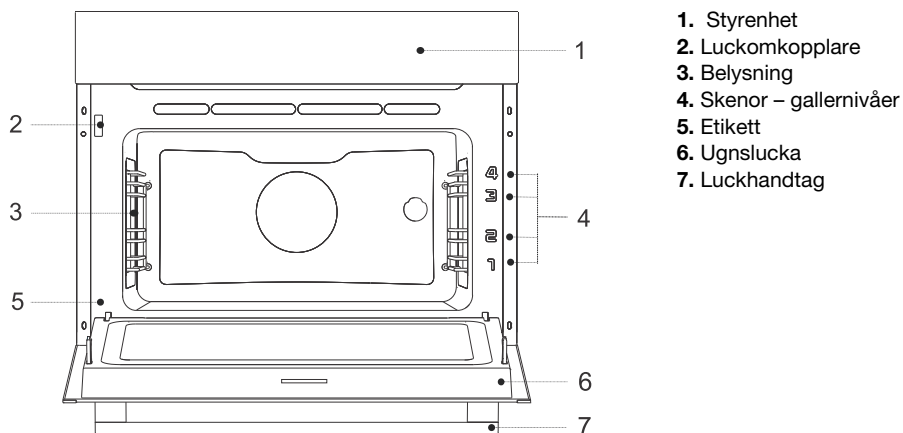
**Läs noggrant instruktionerna för användning innan apparaten ansluts. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin.**

## 3. Beskrivning av apparaten



### VARNING!

Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.



1. Styrenhet
2. Luckomkopplare
3. Belysning
4. Skenor – gallernivåer
5. Etikett
6. Ugnslucka
7. Luckhandtag

### 3.1 Apparatens utrustning

#### Omkopplare för ugnslucka

Om ugnsluckan öppnas när ugnen är igång, stänger omkopplaren av värmeelementen, mikrovågorna och fläkten inuti ugnen. När luckan stängs startar apparaten dessa igen.

#### Styrskenor

**Gallerskenor** – sätt alltid in galler och bakplåt i skenor.

Obs! Utrustningens insättningskenor räknas nerifrån och upp.

#### Ugnens utrustning och tillbehör



### VARNING!

Du får inte använda gallet, den grunda eller djupa bakplåten, silikonmattan eller några andra metalldelar i mikrovågssystem.

	<p><b>Trådgaller</b> – används för grillning eller som stöd för en långpanna, bakplåt eller ugnsform.</p> <p>Obs! När du sätter in gallet i skenorna, se alltid till att dess upphöjda del är på baksidan och ovasidan.</p> <p>Det finns en säkerhetspärr på gallet, som därför måste lyftas något framtill när du drar ut det från ugnen.</p>
	<p><b>Grund plåt</b> – används till tunnbröd och småkakor. Kan även användas som droppbricka.</p> <p>Obs! En grund bakplåt kan deformeras när den värms upp i ugnen. När den svalnar återgår den till sitt ursprungliga tillstånd. Deformationen påverkar inte dess funktion.</p>
	<p><b>Bakplåt i glas</b> – används för tillagning med alla ugnsystem och med mikrovågor. Den kan även användas för servering.</p>

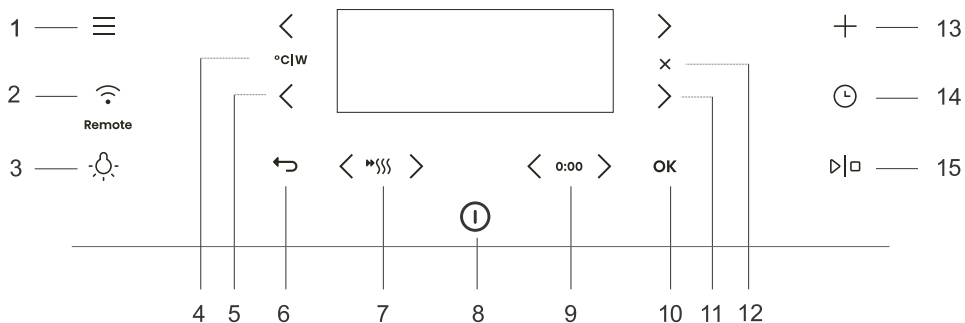
Tabellen fortsätter från föregående sida



**Djup långpanna** – används för att tillaga grönsaker och fuktiga bakverk. Kan också användas som droppbricka.  
Obs! Sätt aldrig in den djupa långpannan i de lägsta skenorna när du tillagar något på den.



OBS: Tillbehör kan köpas från ett auktoriserat servicecenter.





## 3.2 Kontrollpanelen




Knapp	Användning
1. ☰	Val av grundläggande menyer
2. 📶	Inställningar för trådlöst nätverk (fjärrstyrning)
3. 💡	Tända och släcka ugnsbelysningen
4. °C/W	Växling mellan att inställning av temperatur och effekt
5. <	Vänster valknapp
6. ↶	Avsluta eller återgå utan att spara
7. ⏩	Aktivera och inaktivera snabbförvärmningen
8. ⓘ	Sätta på och stänga av ugnen
9. 0:00	Återställning av timerfunktioner
10. OK	Bekräftelse av val och inställningar
11. >	Höger valknapp
12. ✕	Avbryt aktuell inställning, ta bort funktionen
13. +	Avancerade inställningar
14. ⌚	Val av timerfunktioner
15. ▶ ◻	Start och stopp av funktionen

OBS: Endast de knappar i kontrollpanelen som är aktiverade i aktuell meny är tända (helt eller delvis).

Snabbkommando:	
 Tryck kort på knappen – för att välja inställningar	 Tryck på knappen – i 5 sekunder för ytterligare inställningar eller snabba ändringar
<b>💡 INFORMATION!</b> Alla inställningar styrs med knapparna. För att knapparna ska reagera bättre kan du trycka på dem med en bredare del av fingerspetsen. Varje gång du trycker på en knapp bekräftas tryckningen med en kort ljudsignal (om funktionen är tillgänglig).	

 Steg ett	 Mellanliggande steg	 Avvakar/Körs	 Valfritt steg
---	--	---	--

## 4. Innan du använder utrustningen för första gången

1.	Ta ut alla ugnstillbehör och eventuellt förpackningsmaterial (kartong, skumplast, plast m.m.) ur ugnen.
2.	Torka av ugnstillbehören och ugnens insida med en fuktig trasa. Använd inte repande eller slipande svampar/dukar eller rengöringsmedel.
3.	Starta ugnen (se kap. 4.1 <i>När du startar ugnen för första gången</i> ).
4.	Förvärm ugnen med över- och undervärme i cirka en timme  vid temperaturen 230 °C (se kapitlet "Manuellt tillagningsläge").
Obs! Under uppvärmningen kommer den karakteristiska "nya lukten", så ventiler rummet noggrant under denna tid.	

### 4.1 När du startar ugnen för första gången

När produkten har anslutits till elnätet för första gången eller efter långvariga strömavbrott behöver du välja språk och ställa in klockan.

**INFORMATION!**

Om du inte vill göra dessa inställningar trycker du på **OK** . Då sparas standardinställningarna. Du kan när som helst ändra inställningarna (se kapitel 9. *Välja allmänna inställningar*).



1.	<b>Val av språk:</b> Displayen visar standardspråket (engelska). Genom att trycka på < eller > kan du byta språk. Bekräfta med <b>OK</b> .
2.	<b>Inställning av exakt klockslag:</b> Genom att trycka på < eller > kan du ställa in aktuell tid på dygnet. Ställ in timmar och minuter var för sig. Bekräfta dina val med <b>OK</b> .
Alla grundinställningar är gjorda och apparaten befinner sig i standby-läge.	

## 5. Mikrovågsfunktion

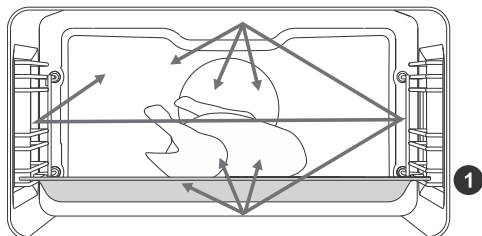
Mikrovågor används för **tillagning, grillning och upptining av mat**. De möjliggör snabb och effektiv tillagning utan att ändra färg eller form på maten.

Mikrovågor är en typ av elektromagnetisk strålning. Sådan strålning finns vanligtvis i vår miljö i form av radiovågor, ljus eller infraröda strålar. Mikrovågornas frekvens ligger på cirka 2 450 MHz.



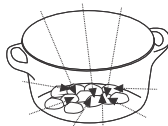
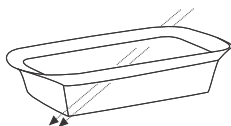
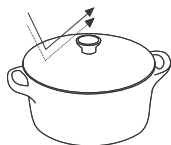
### **VARNING!**

**Använd eller aktivera aldrig ett mikrovågssystem om ugnen är tom.**







Mikrovågor har följande egenskaper:


- de reflekteras av metaller,
- de färdas genom andra material,
- de absorberas av vatten-, fett- och sockermolekyler.



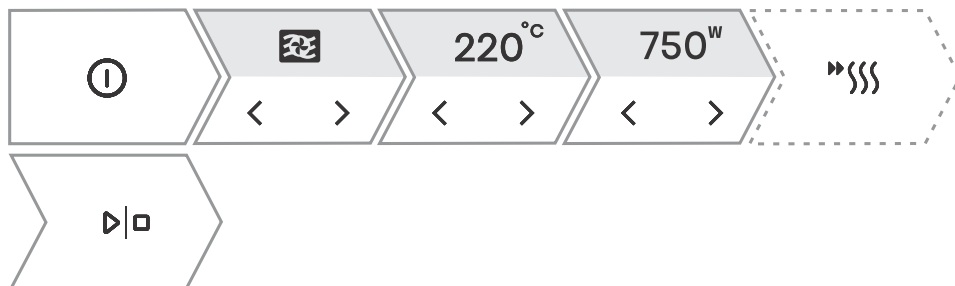
När mat utsätts för mikrovågor börjar molekylerna röra sig snabbt och genererar därmed värme. Mikrovågorna tränger in cirka 2,5 cm i maten. Om maten är tjockare kommer kärnan av maten att tillagas genom ledning, som vid konventionell matlagning.

## 6. Använda ugnen – välja tillagningsinställningar

Huvudvalen i meny	
Slå på produkten  och välj  . Genom att trycka på  eller  kan du välja ur olika menyer:	
<b>Manuellt</b>	Låter dig ställa in valfria tillagningsparametrarna med fabriksinställda värden som går att ändra (se kapitlet 6.1 <i>Huvudmeny – Manuellt läge</i> ).
<b>Mikrovågsugn</b>	Snabb åtkomst till system med mikrovågor. Används för snabb uppvärmning, upptining och tillagning av mat (se kapitel 6.4 <i>Mikrovågsugn</i> ).
<b>Automatisk meny</b>	Tillåter ett stort antal förinställda program, beroende på vald maträtt (se kapitel 6.5 <i>Automatisk meny</i> ).
<b>Favoriter</b>	Detta läge låter dig välja egna program som du har sparat tidigare (se kapitel 8.3 <i>Favoriter – spara dina egna inställningar</i> ).
<b>Extra</b>	Urval av extraprogram (se kapitel 6.6 <i>Extra</i> ).
<b>Rengöring</b>	Ugnsrengöringsprogram.
<b>Inställningar</b>	Allmänna inställningar för ugnen (se kapitel 9. <i>Välja allmänna inställningar</i> ).

+ Meny – Ytterligare inställningar	
Funktionen innehåller ytterligare inställningsmöjligheter. Menyens innehåll varierar beroende på vilka inställningar som är tillgängliga i varje läge. Du kan aktivera välja inställningar genom att trycka på  .	
<b>Tillagning med steg</b>	Inställning av tillagning i tre steg med olika parametrar (se kapitel 6.3 <i>Flerstegstillagning (+ meny)</i> ).
<b>Mer information</b>	Detaljerad information om ugnsystemens program och funktioner.
<b>Gratinera</b>	Används för rätter där du lägger till dressing/topping eller om du på slutet vill tillaga matens ytskikt. Funktionen kan väljas efter 10 minuters tillagning eller i slutet av tillagningen (se kapitel 8.1 <i>Gratinering (+ meny)</i> ).
<b>Favoriter</b>	Spara gjorda anpassade inställningar (se kapitel 8.3 <i>Favoriter – spara dina egna inställningar</i> ).
<b>Skärmlås</b>	Aktivering/inaktivering av säkerhetslåsningsen för att skydda ugnen från oavsiktlig användning (se kapitel 9.1 <i>Displaylås (+ meny)</i> ).

## 6.1 Huvudmeny – Manuellt läge



1.	Slå på produkten ⓘ .
2.	Genom att trycka på < eller > kan du välja tillagningssystem (se tabellen Val av tillagningssystem).
3.	Genom att trycka på < eller > kan du ställa in temperatur eller tillagningseffekt.
4.	Använd snabb förvärmning för att få ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. När du trycker på ”””” tänds ikonen. När den inställda temperaturen uppnås hörs en ljudsignal. Displayen visar <b>Sätt in maträtt</b> . Öppna luckan och sätt in maträtten. Programmet återupptar automatiskt tillagningen med de valda inställningarna.
5.	Dessutom kan du konfigurera: – Timer (se kapitel 6.2 <i>Timer – timerfunktioner</i> ) – Tillagning i flera steg (se kapitel 6.3 <i>Flerstegstillagning (+ meny)</i> )
6.	För att påbörja tillagningen, tryck på ▶ □ .


### Välj tillagningssystem

Symbol	Användning
	<b>Under + Övervärme</b> Använd detta system för konventionell tillagning på en enda gallernivå, för tillagning av suffléer och tillagning vid låga temperaturer (långsam tillagning).
	<b>Varm luft</b> Varmluft ger bättre luftcirkulation runt rätten. Det ger torrare yta och tjockare skorpa. För att steka kött, baka kakor, tillaga grönsaker och torka mat på en eller flera nivåer samtidigt.
	<b>Varmluft + Undervärme</b> Perfekt för att göra pizza och bakverk med högre vattenhalt. För tillagning på en nivå när du vill att dina rätter ska tillagas och vara krispiga så snabbt som möjligt.
	<b>Under + Övervärme + Fläkt</b> För jämn tillagning av rätter på en nivå och för tillagning av suffléer.
	<b>Stor grill</b> För att tillaga stora mängder platta livsmedel såsom rostat bröd, kanapéer, grillkorv, biffr, fisk, spett, gratinering och för att erhålla en fin krispig skorpa. Elementen i ugnsrummets tak värmer hela ytan jämnt. <b>Låg nivå</b> – lämplig för tillagning av fiskfiléer, hel fisk eller stekning av ost. <b>Mittennivå</b> – lämplig för tillagning av små köttbitar, fiskkotletter, grönsaker, kanapéer, spett.

Tabellen fortsätter från föregående sida

Symbol	Användning
	<b>Hög nivå</b> – lämplig för tillagning av biffar, hamburgare, grillkorv, rostat bröd och gratinering.
	<b>Stor grill + Fläkt</b> För stekning av fågel och grill av större köttbitar.
	<b>Varmluft + Övervärme</b> Denna tillagningsmetod ger maten en krispig skorpa utan tillsatt fett. Det är en hälsosam version av "snabbmat" med lägre kaloriinnehåll. Lämplig för små bitar kött, fisk och grönsaker samt förkokta frysta produkter (pommes frites, kycklingnuggets).
	<b>Fler system</b> Bekräfta ditt val med <b>OK</b> . Ytterligare system kommer att visas.
	<b>Varmluft + Mikro</b> För snabbare tillagning och återuppvärmning av mat samtidigt som ytan bryns. Används för alla typer av kött, grytor, grönsaker och gratänger (rätter som kräver längre tillagningstid).
	<b>Stor grill + Fläkt + Mikro</b> För snabbare grillning av fågel, fisk och större köttbitar. Mikrovågor fungerar som en stödjande funktion av systemet och påskyndar matens beredningstid.
	<b>Mikrovåg</b> Används för att snabbt värma upp, tina och laga mat.
	<b>Stor grill + Undervärme</b> För snabbare tillagning av rätter på en nivå och för krispig skorpa på bakverk.
	<b>Undervärme + Grill</b> För skonsam och kontrollerad långsam matlagning av känsliga rätter (mjuka köttbitar) och bakverk med krispig botten.
	<b>Undervärme + Grill + Fläkt</b> För optimal tillagning av bageriprodukter som innehåller jäst, alla typer av bröd, samt för konservering.
	<b>Stor grill + Undervärme + Varmluft</b> För rätter där jämn krispighet från alla sidor är önskvärt. Funktionen är också lämplig som ett första steg i stekning av kött i flera steg, eftersom den möjliggör snabb brytning av ytan i den inledande fasen och långsam stekning i den andra fasen. Köttet kommer att vara saftigt och skorpan fint brynt.
	<b>Varmluft + Grill</b> Varmluft ger bättre luftcirkulation runt rätten. Detta kommer att torka ut ytan mer. I kombination med grillelementet ger detta också en intensivare färg. För snabbare tillagning av kött och grönsaker.
	<b>ECO Varm luft<sup>1)</sup></b> För skonsam, långsam och jämn tillagning av kött, fisk och bakverk på en nivå. Detta sätt att laga mat behåller en högre andel vatten i köttet, vilket gör det saftigare och mjukare, medan bakverket bakas jämnt/får en jämn gyllenbrun yta. Det använda temperaturintervallet är mellan 140 °C och 220 °C. Detta är det energisnålaste programmet.

Tabellen fortsätter från föregående sida




Symbol	Användning
	<b>Auto</b> Genväg till den automatiska menyn (se kapitel Auto-meny)

<sup>1)</sup> Denna funktion används för att bestämma energieffektivitetsklassen enligt EN 60350-1.

## Mikrovågseffekt

Effekt	Användning
1 000 W	Snabbt återuppvärmning av drycker, vatten och rätter som innehåller en stor volym vätska.
750 W	Tillagning av färska eller frysta grönsaker.
600 W	Smältning av choklad. Tillagning av kött och fisk/skaldjur. Tillagning av tillbehör.
360 W	Återuppvärmning och tillagning av ömtåliga äggbaserade rätter.
180 W	Upptining av annan mat, mjukgörande av smör och glass.
90 W	Upptining av gräddiga bakverk, frukt, grönsaker och malet kött.


## 6.2 Timer – timerfunktioner

För att välja timerfunktionerna trycker du på . Med knapparna  eller  kan du välja vilken tidsfunktion du vill ställa in.

Tidsfunktionen kan ställas in före och under tillagningen.

 **INFORMATION!**

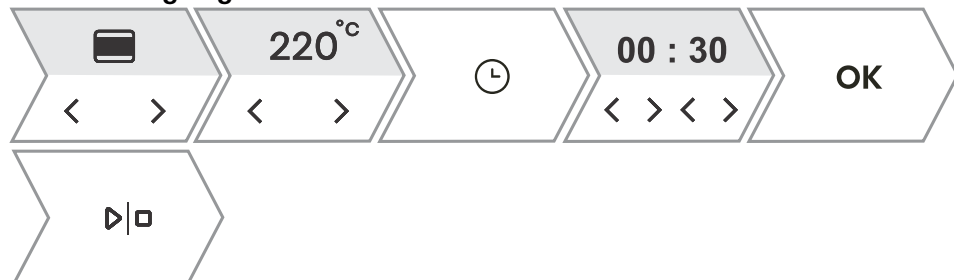
Klockan måste vara inställd på rätt tid på dagen.




 **INFORMATION!**

Du kan återställa vald tidsfunktion genom att trycka på **0:00**.

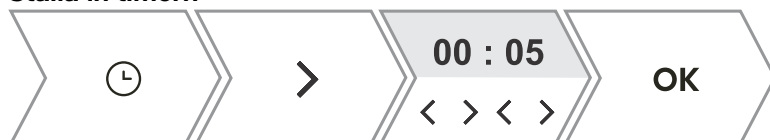
Beskrivning/tidsfunktioner	Användning
<b>Varaktighet</b>	I det här läget kan du ange ugnens tillagningstid.
<b>Minutvakt</b>	Minutvakten fungerar oberoende av ugnsdriften. När den inställda tiden har gått ut slås inte produkten på eller av automatiskt.
<b>Avsluta tillagning kl.</b>	Använd det här läget när du vill att ugnen ska börja med tillagningen med en tidsfördröjning. Ange varaktighet och önskad sluttid för tillagningen. Produkten startar automatiskt och avslutar sin funktion vid önskad tidpunkt.



### Ställa in tillagningstiden



1. Genom att trycka på  eller  kan du ställa in önskad tillagningstid (timmar och minuter). Bekräfta med **OK**. Den valda ugnstiden visas på displayenheten.
2. För att påbörja tillagningen, tryck på .

### Ställa in timern

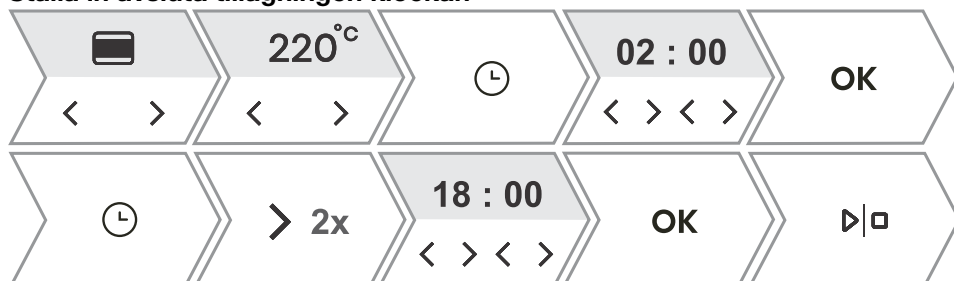


1. Genom att trycka på  eller  kan du ställa in varaktigheten för det oberoende larret (timmar och minuter). Bekräfta med **OK**.

Tabellen fortsätter från föregående sida




Den maximala möjliga inställningen är 24 timmar.  
Obs! Även om produkten stängs av fortsätter larmet att vara aktivt.

## Ställa in avsluta tillagningen klockan



### INFORMATION!

Det går inte att använda fördröjd start om du väljer ett tillagningssystem med mikrovågsugn eller om du aktiverar förvärmningsfunktionen.

1.	Ställ först in tillagningstiden. Med knappen < eller > kan du ställa in önskad tillagningstid (i timmar och minuter). Bekräfta med <b>OK</b> . Ugnens valda tillagningstid visas på displayenheten. <i>I exemplet är tillagningstiden 2 timmar</i>
2.	Du kan välja avstängning för fördröjd tillagning genom att trycka på  och sedan dubbelklicka på > . Genom att trycka på < eller > kan du ställa in vid vilket klockslag du vill att rätten ska vara klar. Bekräfta med <b>OK</b> . Önskad sluttid visas på displayen. <i>I exemplet avslutas tillagningen kl. 18:00 </i>
3.	För att påbörja tillagningen, tryck på  . Ugnen går över i halvt vänteläge medan den väntar på att aktiveras. De valda inställningarna slås automatiskt på och av vid de valda tidpunkterna. Exempel: tillagningen börjar klockan 16:00 och slutar klockan 18:00
När den inställda tiden har löpt ut, stängs ugnen automatiskt av. Ett kort pip hörs.	

### WARNING!

**Denna funktion passar inte för mat som måste förvärmas snabbt.**

**Mat som lätt kan bli dålig bör inte stå inne i ugnen under lång tid. Innan du använder denna funktion måste du kontrollera att klockan är korrekt inställd.**

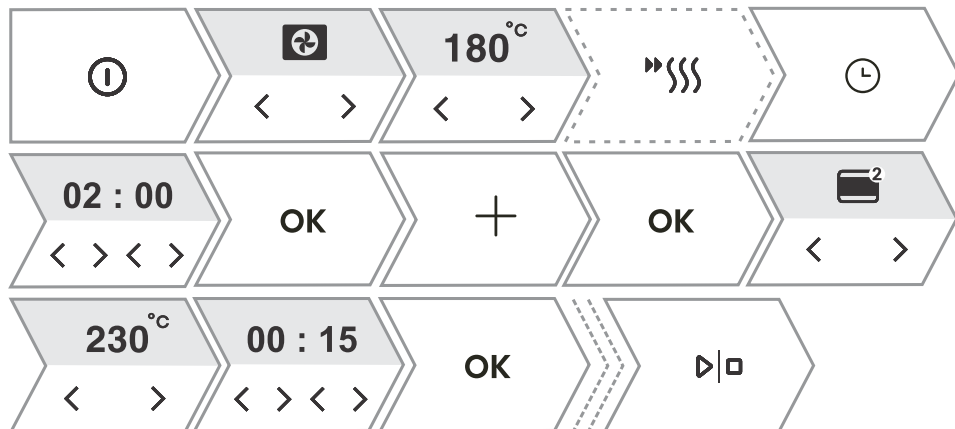
## 6.3 Flerstegstillagning (+ meny)

Denna funktion låter dig ställa in tillagningen i tre steg (kombinera tre på varandra följande tillagningssteg i en tillagningsprocess).



### INFORMATION!

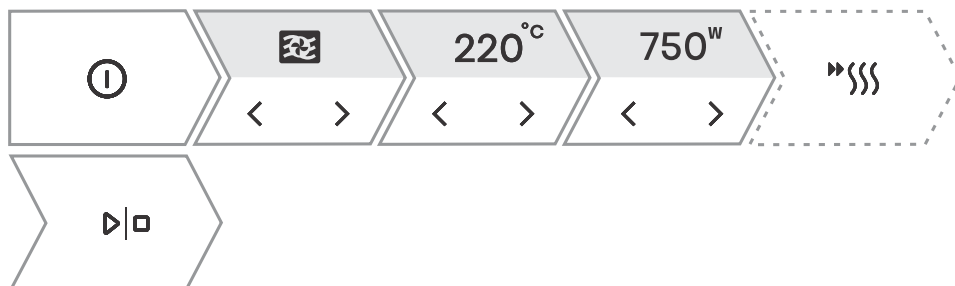
Funktionen kan ställas in i huvudmenyn – manuellt tillagningsläge (se kapitel 6.1 *Huvudmeny – Manuellt läge*).



1.	Slå på produkten  .
2.	<b>Steg ett</b> Genom att trycka på  eller  kan du välja önskat tillagningssystem, temperatur och tillagningstid för det första steget. Du kan även ställa in snabb förvärmning.
3.	Välj ytterligare inställningar. Tryck på  . Displayen visar <b>Vill du lägga till ett steg?</b> . Bekräfta med <b>OK</b> .
4.	<b>Steg 2</b> Välj inställningarna för tillagningssteg nummer två (se inställningen under punkt 2) och tryck på <b>OK</b> . OBS: Upprepa samma åtgärd för <b>steg 3</b> .
5.	Innan du påbörjar tillagningen kan du även ändra alla tre stegen. Genom att trycka på  eller  kan du välja vilket steg du vill ändra.
6.	För att påbörja tillagningen, tryck på  . Ugnen börjar först arbeta med det första stegets inställningar.
OBS: Du kan ta bort ett visst steg genom att trycka på  .	

## 6.4 Mikrovågsugn

Används för att snabbt värma upp, tina och laga mat.



1.	Slå på produkten och välj  . Genom att trycka på  eller  väljer du menyn <b>Mikro</b> . Bekräfta med <b>OK</b> för att aktivera undermenyn.
2.	Genom att trycka på  eller  väljer du tillagningsmetoden: (se tabellen för val av tillagningsmetod och mikrovågseffekter)
	Varmluft + mikro Stor grill + fläkt + mikro Mikrovågsugn
3.	Om du valde en kombinationsmetod med mikrovågor ställer du in temperatur (°C). Tryck sedan på  och på  eller  för att välja effekt (W).
4.	Använd snabb förvärmning för att få ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. När du trycker på  tänds ikonen. När den inställda temperaturen uppnås hörs en ljudsignal. Displayen visar <b>Sätt in maträtt</b> . Öppna luckan och sätt in maträtten. Programmet återupptar automatiskt tillagningen med de valda inställningarna.
5.	Dessutom kan du ställa in: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Timer - du kan ställa in tillagningstid och larm (se kapitel 6.2 <i>Timer – timerfunktioner</i>)</li> <li>– Tillagning i flera steg (se kapitel 6.3 <i>Flerstegstillagning (+ meny)</i>)</li> <li>– Gratängfunktion (se kapitel 8.1 <i>Gratinerig (+meny)</i>)</li> </ul>
6.	För att påbörja tillagningen, tryck på  .

### Mikrovågseffekt

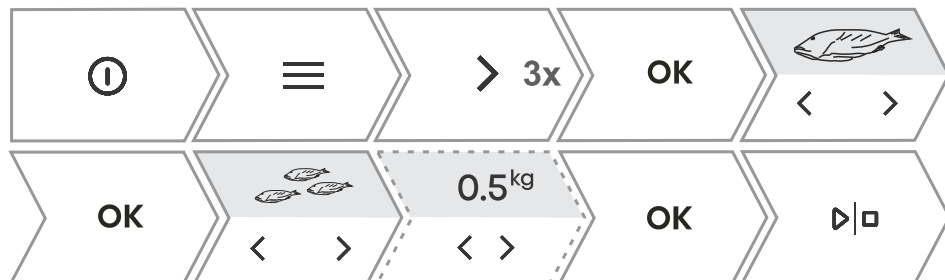
Effekt	Användning
1 000 W	Snabbt återuppvärmning av drycker, vatten och rätter som innehåller en stor volym vätska.
750 W	Tillagning av färska eller frysta grönsaker.
600 W	Smältning av choklad. Tillagning av kött och fisk/skaldjur. Tillagning av tillbehör.
360 W	Återuppvärmning och tillagning av ömtåliga äggbaserade rätter.
180 W	Upptining av annan mat, mjukgörande av smör och glass.

Tabellen fortsätter från föregående sida

Effekt	Användning
90 W	Upptining av gräddiga bakverk, frukt, grönsaker och malet kött.

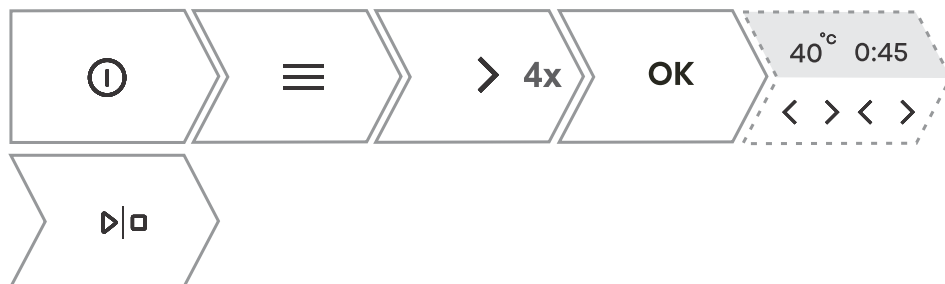
## 6.5 Automatisk meny



Programmet erbjuder ett stort urval av förinställda recept som godkänts av kockar och nutritionister.



1. Slå på apparaten och välj ≡ . Genom att trycka på < eller > väljer du menyn **Auto**. Bekräfta med **OK** för att aktivera undermenyn.
  2. Genom att trycka på < eller > väljer du önskad typ av mat och sedan den valda maträtten. Bekräfta med **OK** .  
Recepten har förinställda tillagningssystem, -temperaturer och -tider.  
OBS: För vissa rätter kan du ställa in vikt och tillagningsgrad.
  3. För att påbörja tillagningen, tryck på ▶|□ .
  4. För vissa rätter ingår även snabba förvärmning. När den inställda temperaturen uppnås hörs en akustisk signal. Displayen visar **Insert dish (sätt in rätt)**. Öppna luckan och ställ in rätten. Programmet återupptar automatiskt tillagningen med de valda inställningarna.
- OBS: Genom att trycka på + kan du visa en detaljerad beskrivning av det aktuella valet.

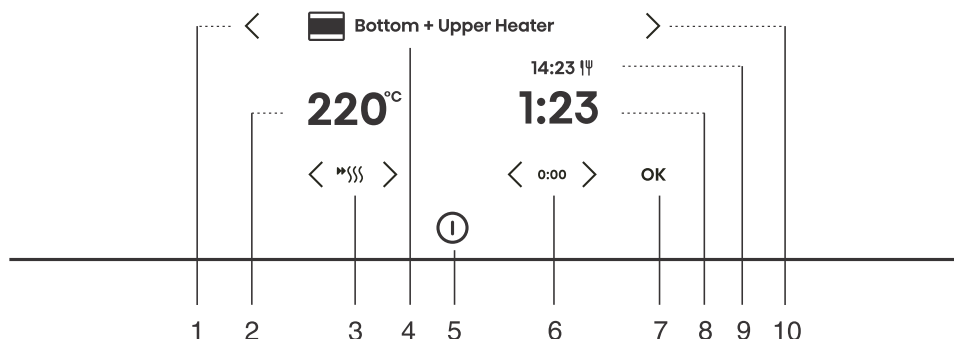
## 6.6 Extra



1.	Starta produkten och välj  . Genom att trycka på < eller > väljer du menyn <b>Auto</b> . Bekräfta med <b>OK</b> för att aktivera undermenyn.
2.	Genom att trycka på < eller > väljer du önskad funktion (se tabellen nedan). Bekräfta med <b>OK</b> . Förinställda värden visas. Vissa funktioner låter dig ange temperatur och tillagningstid.
3.	Starta tillagningen med ett tryck på  .

Program	Användning
<b>Airfry</b>	Stekning av mat med varmluft, utan tillsats av fett. Snabbare och hälsosammare version av "snabbmat". Denna tillagningsmetod ger maten en krispig skorpa, utan tillsatt fett. Det är en hälsosam version av "snabbmat" med ett lägre kaloriinnehåll.
<b>skydd</b>	Degen jäser snabbare och jämnare utan att torka på ytan. Öppna inte luckan medan degen jäser.
<b>Torkning</b>	Med hjälp av varmluft minskar du mängden fukt i maten, vilket förlänger dess hållbarhet.
<b>Upptining</b>	Används för långsam upptining av fryst mat (kakor, bakverk, bröd och frukt). Halvvägs genom upptiningen bör du vända på maten, flytta runt bitarna och sära dem om de sitter ihop.
<b>Värmning</b>	Denna metod låter dig försiktigt värma upp färdiga rätter. Öppna inte luckan i onödan under pågående program.
<b>Varmhållning</b>	Används för varmhållning av färdiglagade rätter. Öppna inte luckan i onödan.
<b>Uppvärmning av tallrikar</b>	Används om du vill förvärma tallrikarna eller kopparna för att hålla maten varm under längre tid. Du kan ställa in ett temperaturintervall.
<b>Konservering</b>	Processen som låter oss förlänga livsmedlens hållbarhet. Använd burkar med tätningssring av gummi och lock. Använd inte burkar med gängade lock, metallock eller plåtburkar. Häll 1 liter varmt vatten (cirka 70 °C) i den djupa plåten och placera 6 identiska burkar på plåten. Placera plåten i ugnen på den andra nivån nedifrån.
<b>Sterilisera flaskor</b>	Passar för sterilisering av alla typer av flaskor. Sterilisering är en process som förstör alla typer av mikroorganismer.
<b>Sabbat</b>	Sabbatsfunktionen gör att maten i ugnen kan hålla sig varm utan att ugnen behöver slås på eller stängas av. Ställ in önskad driftstid (mellan 24 och 72 timmar) och temperatur. När du trycker på  börjar nedräkningen. Alla ljudsignaler och alla åtgärder är avstängda med undantag för knappen  . Obs! I händelse av strömavbrott inaktiveras sabbatsläget och ugnen återgår till grundläget.

## 7. Starta tillagningsprocessen



Knapp	Användning
1. <	Vänster valknapp
2. 220°C	Temperaturval
3. 🔥	Aktivera och inaktivera snabbförvärmningen
4. 🍳	Vald tillagningsmetod.
5. ⓘ	Sätta på och stänga av ugnen
6. 0:00	Återställer timerfunktionen
7. OK	Bekräftelse av val och inställningar
8. 1:23	Förfluten tillagningstid
9. 14:23 🕒	Sluttid
10. >	Höger valknapp

OBS: Endast de knappar i kontrollpanelen som är aktiverade i aktuell meny är tända (helt eller delvis).

Under tillagningsprocessen kan du ändra funktionerna för tillagningssystem, temperatur och timerinställningar.

## 8. Avsluta tillagningen och stänga av ugnen

När tillagningen är klar visar displayen **Tillagning avslutad**.

Du kan avbryta åtgärden genom att trycka på **Tillagning avslutad**.



Genom att trycka på < eller > kan du välja en annan inställning. Bekräfta med <b>OK</b> . Menyns innehåll varierar beroende på vilka inställningar som är tillgängliga för tillfället.	
<b>Tillagning avslutad</b>	Välj Avsluta för att avsluta tillagningen. Displayen visar huvudmenyn.
<b>Lägg till extra tid</b>	Genom att välja detta alternativ förlänger du tillagningen med oförändrat tillagningssystem och samma temperatur. OBS: Om du har en tillagningstid inställd räknas tiden framåt från där den stoppades.
<b>Gratinerar</b>	Välj detta för att fortsätta tillagningen av rättens överdel lite till (se kapitel 8.1 <i>Gratinerar (+meny)</i> ).
<b>Krispig botten</b>	Välj för att bryna rättens undersida lite till (se kapitel 8.2 <i>Krispig botten</i> ).
<b>Lägg till favorit?</b>	I detta läge kan du spara de valda inställningarna bland dina favoriter och använda dem igen senare (8.3 <i>Favoriter – spara dina egna inställningar</i> ).



### INFORMATION!

Efter avslutad drift avbryts även alla timerinställningar förutom kökstimern. Klockslaget visas. Kylfläkten fortsätter att vara igång en stund.

När ugnen har använts kan det finnas kvar lite vatten i kondenskanalen (under luckan). Torka rent kanalen med en svamp eller en trasa.

## 8.1 Gratinerar (+meny)

Denna funktion används i den sista fasen av tillagningen, när vi lägger till dressing/toppning på rätten eller vill få en krispigare yta. När gratineringsfunktionen används bildas en krispig guldgul skorpa på rätten, som skyddar från torkning och samtidigt ger ett trevligare utseende och bättre smak.



1. Tryck på **+** sedan på < eller > för att välja **Gratäng**. Funktionen är tillgänglig efter 10 minuters drift.
2. Displayen visar det förinställda systemet (stor grill) och temperaturen 250 °C. Ställ in tillagningstiden (max. 10 min.) och bekräfta ditt val med ett tryck på **▷|◻** .
3. Funktionen kan även stängas av under pågående drift. Stäng av tillagningen med ett tryck på **▷|◻** .



### WARNING!

**Övervaka tillagningen. När du använder gratineringsfunktionen blir ugnen mycket varm. Gratineringsfunktionen är aktiv i högst 10 minuter. Därefter stängs ugnen av automatiskt.**

## 8.2 Krispig botten



Denna funktion är endast tillgänglig i slutet av tillagningen och kan aktiveras under 10 minuter.

1. I stängningsmenyn, tryck på < eller > och välj **Krispig botten**. Bekräfta ditt val genom att trycka på ▷|◻ .
2. – Stäng av tillagningen genom att trycka på ▷|◻ .

## 8.3 Favoriter – spara dina egna inställningar

Lägg till favorit är en funktion som låter dig spara dina favoritinställningar och återkommande program senare användning. Upp till 12 recept kan lagras.



1.	<b>Spara recept i inställningarna.</b> Tryck på + och < eller > för att välja <b>Lägg till favorit?</b> . Bekräfta med <b>OK</b> .
2.	<b>Spara inställningen efter avslutad tillagning.</b> I stängningsmenyn, tryck på < eller > och välj <b>Lägg till favorit?</b> . Bekräfta med <b>OK</b> .
Du kan även ändra namnet på en sparad inställning. Genom att trycka på < eller > väljer du en bokstav och bekräftar med <b>OK</b> . Om du behöver radera ett tecken trycker du på <b>X</b> . Bekräfta med + för att spara ditt favoritrecept.	
3.	<b>Visar sparade recept.</b> Tryck på ≡ . Tryck på < eller > och välj <b>Mina lägen</b> . Bekräfta med <b>OK</b> för att öppna undermenyn. Sparade recept visas. OBS: Du kan även ändra de förinställda värdena för sparade recept och spara dem med ett nytt namn efter tillagningen.
4.	<b>Borttagning av sparade recept</b> Slå på produkten och välj ≡ . Tryck på < eller > och välj <b>Mina lägen</b> . Bekräfta med <b>OK</b> för att visa sparade recept. Välj ett recept och ta bort det genom att trycka på <b>X</b> .

## 9. Välja allmänna inställningar



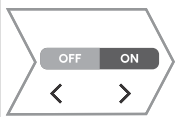
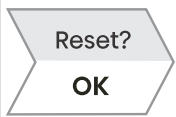
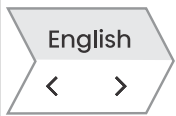


### VARNING!

Vid strömavbrott eller om apparaten har varit helt avstängd sparas inställningarna för extrafunktionerna endast i några få minuter. Sedan återställs alla inställningar, förutom ljudsignalens volym och nedtoningen av displayen till standardvärdena.



Tryck på  . Genom att trycka på < eller > väljer du <b>Inställningar</b> . Bekräfta med <b>OK</b> för att öppna undermenyn.	
Du kan redigera enskilda inställningar med < eller > .	
1.	<p><b>Klockan</b> Ställ in timmar och minuter. Du kan välja 12- eller 24-timmarsdisplayen med ett tryck på  .</p>
2.	<p><b>Volym</b> Du kan välja mellan fyra olika volymnivåer (inget ljud, lågt, medium, högt).</p>
3.	<p><b>Knappkljud</b> Aktivera eller inaktivera ljudsignal för varje knapptryckning.</p>
4.	<p><b>Nattläge</b> Nattläge Detta är en funktion som automatiskt minskar displayens ljusstyrka under natten (19:00–07:00) samt stänger av visningen av tid och ljudsignaler. För att aktivera nattläge, anger du start- och sluttid för det. Stäng av nattläget genom att trycka på  .</p>
5.	<p><b>Display</b> Denna funktionen låter dig du slå på eller stänga av displayen under dagtid. Den är inaktiverad som standard (OFF). Om funktionen aktiveras (ON) kan elförbrukningen bli högre.</p>
6.	<p><b>Automatisk snabb förvärmning</b> Funktionen aktiverar automatisk förvärmning för de tillagningssystem som kan använda denna. Slå på funktionen (ON) eller stäng av (OFF).</p>

Tabellen fortsätter från föregående sida

7.		<b>Andra system</b> Funktionen aktiverar visningen av alla tillagningssystem på displayenheten. Slå på funktionen med (ON) eller stäng av (OFF).
8.		<b>Återställning – Fabriksinställningar</b> Denna funktion återställer produkten till fabriksinställningarna. Displayen visar <b>Återställ</b> och du bekräftar med ett långt tryck på <b>OK</b> .
9.		<b>Språk</b> Displayen visar standardspråket (engelska). Om du vill, kan du byta till något annat språk.
För att lämna menyn för allmänna inställningar, trycker du på  eller 		

## 9.1 Displaylås (+ meny)



1.	Tryck på <b>+</b> och <b>&lt;</b> eller <b>&gt;</b> för att välja <b>Display låst</b> . Bekräfta ditt val med ett tryck på <b>OK</b> . Skärmen är nu låst. Lås upp skärmen med ett tryck på <b>+</b> och bekräfta med <b>OK</b> .
----	--

- Om barnspärren är aktiverad utan att någon timerfunktion är aktiv (endast aktuell tid visas) kommer ugnen inte att fungera.
- Om man aktiverar låset efter att en timerfunktion har ställts in fungerar ugnen normalt, med undantag för att det inte går att ändra inställningarna.
- När knapparna är låsta kan du inte byta tillagningssystem eller lägga till ytterligare funktioner. Du kan bara stänga av tillagningen.
- Knapparna förblir låsta även efter att ugnen är avstängd. För att välja ett nytt system måste du inaktivera låset.

## 10. ConnectLife

Anslutning av produkten till ConnectLife-appen

**ConnectLife** är en plattform för smarta hem som kopplar samman människor, enheter och tjänster. Appen **ConnectLife** innehåller avancerade digitala tjänster och bekymmersfria lösningar som gör att användarna kan övervaka och styra produkter, ta emot meddelanden från en smartphone och uppdatera programvara (vilka funktioner som stöds kan variera beroende på din produkt och regionen/landet där du befinner dig).

För att ansluta din smarta enhet behöver du ha ett Wi-Fi-nätverk (endast 2,4 GHz-nätverk stöds) och en smartphone som appen **ConnectLife** är installerad på.



Ladda ner appen **ConnectLife** genom att skanna QR-koden nedan eller sök efter **ConnectLife** i valfri appbutik.

1. Installera appen **ConnectLife** och skapa ett konto.
2. I appen **ConnectLife** går du till menyn "Lägg till enhet" och väljer lämplig enhetstyp. Skanna sedan QR-koden (du hittar den under produktens märkskylt; du kan även ange manuellt skriva in AUID/MV-numret).
3. Appen guidar dig därefter genom hela processen för att ansluta produkten till din smartphone.
4. När anslutningen har upprättats kan produkten fjärrstyras via mobilappen.

## 11. Hantering av Wi-Fi



### INFORMATION!

Om denna inställning inte är tillgänglig är din ugn inte utrustad med någon Wifi-modul och har inte stöd för internetanslutning.

När Wifi-modulen är aktiverad och anslutningar är konfigurerade och synkroniserade kan man styra ugnen via en mobil enhet och appen **ConnectLife**.



Wi-Fi-anslutningen använder samma frekvensband som vissa andra enheter (t.ex. mikrovågsugnar och fjärrstyrda leksaker). Därför kan tillfälliga eller permanenta störningar av anslutningen förekomma. I sådana fall kan tillgängligheten av de erbjudna funktionerna inte garanteras.







Tillgången till de erbjudna funktionerna beror i hög grad på signalstyrkan. Om routern befinner sig långt från produkten kanske anslutningen blir mindre tillförlitlig.

### 11.1 Användning av Wi-Fi










Slå på produkten  och tryck sedan på  för att aktivera inställningarna för Wi-Fi.

Tryck på  för att lägga in olika inställningar för Wi-Fi-modulen.

Om du råkar trycka på  oavsiktligt kan inställningen avbrytas genom att upprepade gånger trycker länge (i 18 sekunder) på .

1.	 >3 s 	<p><b>Slå på Wi-Fi-modulen:</b></p> <p>När du har tryckt länge (upp till 3 sekunder)  visar displayen <b>Wifi på</b> att modulen är påslagen. Symbolen <b>Wifi på</b> börjar blinka.</p>
2.	 >3 s <6 s 	<p><b>Ansluta produkten:</b></p> <p>Efter lång tryckning (mellan 3 och 6 sekunder)  visas <b>Anslutningskonfigurering</b>.</p> <p>OBS! För ytterligare inställningar, följ instruktionerna i appen ConnectLife app..</p>

Tabellen fortsätter från föregående sida


3.	 >6 s < 9 s 	<p><b>Ansluta ytterligare användare:</b>          När du har tryckt länge (mellan 6 och 9 sekunder)  visar displayen <b>Parkoppling</b>.          Använd den här inställningen för att ansluta ytterligare användare till produkten med hjälp av ConnectLife app..          OBS! För ytterligare inställningar, följ instruktionerna i appen ConnectLife app..</p>
4.	 >9 s < 12 s 	<p><b>Ta bort alla anslutna användare:</b>          När du har tryckt länge på knappen (mellan 9 och 12 sekunder)  visar displayen <b>Bryt alla parkopplingar</b>.          Använd den här inställningen för att ta bort alla anslutna användare från ConnectLife app..</p>
5.	 >15 s < 18 s 	<p><b>Stänga av Wi-Fi-modulen:</b>          Stäng av Wi-Fi-anslutningen genom att trycka länge (mellan 15 och 18 sekunder).  Displayen visar <b>Wifi av</b>.</p>

## 11.2 Hantera ugnen med fjärrstyrning



### VARNING!

Fjärrövervakningsfunktionen via mobil enhet ska inte användas som en ersättning för direkt personlig övervakning av tillagningsprocessen i ugnen. Kontrollera alltid regelbundet själv vad som faktiskt händer i ugnen.

Tryck på . Displayen visar **Remote** för att indikera möjligheten till fjärrkontroll via ConnectLife app.,



### INFORMATION!

Av säkerhetsskäl är vissa funktioner inte tillgängliga via fjärråtkomst.

- Om ugnen är i vänteläge och du öppnar ugnsluckan måste fjärrstyrningen aktiveras igen.
- Om ugnsluckan öppnas under tillagningen avaktiveras ugnens fjärrstyrningsalternativ.
- All användaraktivitet på kontrollenheten avaktiverar automatiskt fjärrstyrningsalternativet för ugnen.
- Att stänga av ugnen när tillagningen är klar är det enda alternativet oavsett om fjärrstyrningen är aktiverad eller inte.
- Fjärrkontrollen är inaktiverad om du använder ett tillagningssystem med mikrovågor (gäller inte för kombinerade mikrovågssystem).
- 



### VARNING!

Se alltid till att ugnen används korrekt och enligt instruktionerna, i synnerhet vid användning av fjärrstyrningen. Kör inte ugnen via fjärrstyrning om du inte är helt säker på vad som finns i ugnen.

Status för wifi	Wifi-ikon på displayenheten
Wifi inaktiverat.	Wifi-ikonen är ständigt svagt upplyst.

Tabellen fortsätter från föregående sida

Status för wifi	Wifi-ikon på displayenheten
Wifi är aktiverat och har förbindelse med servern.	Wifi-ikonen är ständigt fullt upplyst.
Wi-Fi är aktiverat och: <ul data-bbox="82 252 549 360" style="list-style-type: none"><li>• en anslutning till servern håller på att upprättas,</li><li>• håller på att konfigureras eller anslutas,</li><li>• det finns ingen anslutning till servern.</li></ul>	Wifi-ikonen lyser med full styrka och blinkar.
Fjärrstyrning av ugnen är inte aktiverad.	REMOTE-ikonen lyser inte på displayen.
Fjärrstyrning av ugnen är aktiverad.	REMOTE-märket lyser med full styrka på displayen.

# 12. Allmänna råd och bakningstips

## Utrustning:

- Använd utrustning som är tillverkad av värmebeständigt icke-reflekterande material (såsom de medföljande bakplåtarna, brickor och fat, emaljerade kokkärl, kokkärl av härdat glas). Ljusa material (t.ex. av rostfritt stål eller aluminium) reflekterar värme. Detta leder till att värmebehandling i sådana kärl blir mindre effektiv.
- Skjut alltid in bakplåtar och brickor hela vägen i styrskenorna. Vid bakning/tillagning på ugnsgallret bör bakformar/brickor placeras på gallrets mitt.
- Placera inte bakplåtar direkt på golvet i ugnen.
- Använd inte den djupa långpannan i den nedersta styrskenan när apparaten är i drift.
- Täck inte ugnens golv eller ugnsgallret med aluminiumfolie.
- Placera alltid bakformar på ugnsgallret.
- När du tillagar flera saker samtidigt i ugnen ska du placera den djupa långpannan i den nedre delen.
- Om du använder bakplåtspapper/smörpapper ska du kontrollera att det är värmebeständigt. Beskär alltid pappret till passande storlek. Bakplåtspapper gör så att ingen mat bränner fast på plåten och gör det lättare att ta bort maten från bakplåten.
- Om du tillagar något direkt på ugnsgallret ska du placera långpannan en nivå under som en droppbricka.

## Förbereda mat:

- För optimal tillagning av livsmedel rekommenderar vi att man följer rekommendationen i tillagningstabellen. Välj den lägre temperaturen av de angivna och den kortaste angivna tillagningstiden. När denna tid förflutit kontrollerar du resultatet och anpassar sedan vid behov inställningarna.
- När du lagar mat enligt recept från äldre kokböcker bör du använda över- och undervärme (som i vanliga ugnar) och ställa in en temperatur som är 10 °C lägre än vad som anges i receptet.
- Vid tillagning av större köttbitar eller bakverk med högt vätskeinhåll uppstår mycket ånga inuti ugnen vilken kan kondensera på ugnsluckan. Detta är normalt och påverkar inte apparatens funktion. Efter tillagningen ska du torka av luckan och dess glasruta.

## Effektiv energianvändning






















- Förvärm endast ugnen om det anges i receptet eller i tabellerna i denna bruksanvisning. Om du använder snabb förvärmning, lägg inte mat i ugnen förrän ugnen är helt uppvärmd, om inte annat rekommenderas. När du värmer en tom ugn förbrukas mycket energi, så om möjligt rekommenderar vi att du förbereder flera rätter i rad eller flera rätter samtidigt.
- Ta ut alla onödiga saker ur ugnen under bakning eller tillagning i ugn
- Om det inte är absolut nödvändigt bör du inte öppna ugnsluckan med bakning pågår.
- Vid längre tillagningstider kan du stänga av ugnen cirka 10 minuter innan tillagningen är klar för att dra nytta av eftervärmen.

## Användning av mikro


























- Använd lämpliga köksredskap (glas, keramik osv.).
- Använd köksredskap med lock för att tillaga grönsaker. Tillsätt 1 matsked vatten per 100 g mat.
- Vänd eller rör om maten under upptiningen.

## 12.1 Matlagningstabell

Obs! Rätter som kräver en fullt förvärmad ugn anges med en asterisk \* i tabellen. Rätter som endast kräver en fem minuter lång föruppvärmning av ugnen anges med två asterisker. \*\*. Använd i så fall inte snabbförvärmningsläget.

Maträtt			 °C/W	 min
<b>BRÖD OCH BAKVERK</b>				
<b>Bakverk/mjuka kakor i formar</b>				
Sockerkaka	1		190-210	30-50
fylld paj	1		170-180	60-80
marmorerad kaka	1		160-170	30-40
tårta med jäst deg, Gugelhupf (kranskaka, pundkaka)	1		170-180	50-60
öppen paj, smulpaj	1		180-190	40-50
brownies	2		170-180 *	25-35
<b>bakverk på bakplåtar</b>				
strudel	2		170-180	55-65
frusen strudel	2		200-210	45-60
rulltårta	2		170-180	15-25
Buchteln	1		180-190	30-40
<b>kex och kakor</b>				
muffins	2		160-170 *	20-35
muffins i två nivåer	2, 3		140-150 *	25-45
små jästa bakverk	2		190-200	20-30
små jästa bakverk i två nivåer	2, 3		170-180	20-30
smördeg	2		200-220	25-45
smördeg i två nivåer	2, 3		160-170	20-30
<b>kakor/kex</b>				
spritsade kakor	2		140-150 *	25-40
spritsade kakor i två nivåer	2, 3		140-150 *	30-45


























Tabellen fortsätter från föregående sida

Maträtt			 °C/W	 min
kakor/kex	2		180-190	20-30
kex i två nivåer	2, 3		160-170 *	15-25
maräng	2		80	120-140
maräng i två nivåer	2, 3		70	120-140
makroner	2		140	13-18
makroner i två nivåer	2, 3		140	15-20
<b>bröd</b>				
jäsning av deg	2		35-40	30
bröd på plåt	1		190-200	50-60
formbröd	1		190-200	30-45
tunnbröd (focaccia)	2		210-220 *	25-35
småfranska (frukostbröd)	2		190-200 *	20-30
rostat bröd	4		Hög*	0,5-3
enkla smörgåsar	3		Medium	6-10
<b>pizza och andra rätter</b>				
pizza	1		275 *	10-17
pizza i två konsolnivåer	2, 3		210-220 *	30-40
djupfrost pizza	2		210-230	10-20
djupfrost pizza i två nivåer	2, 3		200-220	15-25
matpaj, quiche	1		190-210	50-60
burek/börek	1		180-200	30-40
<b>KÖTT</b>				
<b>nöt- och kalvkött</b>				
nötstek (innanlår), 1,5 kg	1		160-180	130-160
kokt nötkött, 1,5 kg	1		190-210	90-110















Tabellen fortsätter från föregående sida

<b>Maträtt</b>				
ytterfilé, fast och rosa, 1 kg	2		170-190 *	40-60
nötstek, långsamt tillagad	1		120-140 *	250-300
nötkött, genomstekt, 4 cm tjocka	3		Hög	25-35
hamburgare, 3 cm tjocka	3		Hög	20-35
kalvstek, 1,5 kg	2		180-200	100-120
<b>fläskkött</b>				
skinkstek, 1,5 kg	1		200-210	120-170
fläskkött, bogstek, 1,5 kg	1		180-200	140-170
fläskkarré, 400 g	1		80-100 *	80-100
fläskstek, långsamt tillagad	1		100-120 *	200-230
revbensspjäll, långsamt tillagade	1		120-140 *	210-240
fläskkotletter, 3 cm tjocka	3		Medium	20-30
<b>fågel</b>				
perutnina, 1,2 – 2,0 kg	1		200-210/360	45-60
fylld fågel, 1,5 kg	1		170-190	100-120
fågelbröst	2		190-210	50-60
kycklinglår	1		190-200/600	20-30
kycklingvingar	2		210-220	20-35
fågel, bröst, långsamt tillagade	2		100-120 *	60-90
<b>kötträtter</b>				
köttfärslimpa, 1 kg	2		170-190	75-90
grillkorvar, bratwurst	3		Hög	8-15
<b>FISK OCH SKALDJUR</b>				
hel fisk, 350 g	3		230-240/360	12-17
fiskfilé, 1 cm tjock	3		Låg	8-12

Tabellen fortsätter från föregående sida

Maträtt			 °C/W	 min
kotlettskuren fisk, 2 cm tjock	3		Medium	10-15
pilgrimsusslor	3		230 *	5-10
räkor	3		Låg	3-10
<b>GRÖNSAKER</b>				
bakade potatisklyftor	2		210-220 *	35-45
bakade potatishalvor	2		210-220	30-40
fylld bakad potatis	3		190-200	30-40
pommes frites, hemlagad	2		210-220	25-35
blandade grönsaker i klyftor	3		190-200	30-40
fyllda grönsaker	3		190-200	30-40
ångkokta grönsaker	1		600-750	10-20
<b>FRYST FÄRDIGLAGAD MAT</b>				
pommes frites	3		200-210	25-35
pommes frites i två nivåer	2, 3		200-210	35-45
kycklingmedaljonger	2		210-220 *	15-20
fiskpinnar	2		210-220	15-25
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
tärnade grönsaker	2		190-200	20-30
croissanter	2		170-180	18-23
<b>BAKAD PUDDINGAR, SUFFLÉER OCH GRATINERADE RÄTTER</b>				
potatismoussaka	1		180-200/360	35-45
lasagne	1		180-200/360	30-40
söt pudding, bakad	1		750	15-25
söt soufflé	2		180 *	15-20

Tabellen fortsätter från föregående sida

Maträtt			 °C/W	 min
gratinerade rätter	2		170-190	30-40
tortillas/enchiladas med fyllning	2		180-200	20-35
grillad ost	3		Låg**	5-7/5-7
<b>ÖVRIGT</b>				
popcorn	1		1000	3-4
konservering	2		180	30
sterilisering	2		1000	2
tillagning i vattenbad (dubbelbottnad kastrull)	1		150-170 *	/
återuppvärmning	1		300-600	/
uppvärmning av tallrikar	2		75	15
upptining	1		90-180	/

# 13. Rengöring och underhåll



## **VARNING!**

Innan du rengör produkten för hand ska du koppla bort den från elnätet och vänta tills den har svalnat.

**Barn ska inte rengöra apparaten eller utföra underhållsåtgärder utan översyn av en vuxen.**

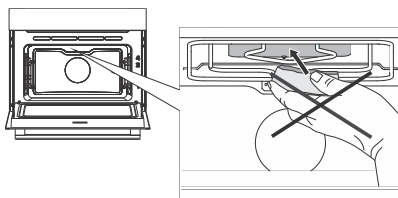
- För enklare rengöring är ugnens insida, långpanna och bakplåt belagda med en speciell emalj som ger en slät och motståndskraftig yta.
- Rengör apparaten regelbundet med varmt vatten och handdiskmedel för att avlägsna större föroreningar och kalkavlagringar. Använd en ren mjuk trasa eller Wettex-duk.
- Använd aldrig aggressiva eller repande rengöringsmedel eller verktyg (t.ex. slipande svampar eller rengöringsmedel, medel för borttagning av fläckar och rost eller skrapor för keramikhällar).
- Matrester (fett, socker och protein) kan antändas när apparaten används. Avlägsna därför alltid större smutsbitar från ugnens insida och inredning innan du använder ugnen igen.
- Ugnens utrustning kan maskindiskas. Utdragbara guider passar inte för denna typ av rengöring.

<b>Produktens utsida</b>	Använd varmt vatten med såpa och en mjuk trasa för att avlägsna orenheter och torka sedan ytorna torra.
<b>Produktens insida</b>	För smuts eller sot som sitter hårt använder du konventionella ugnrensmedel. Efter användning av sådana medel ska du noga torka med en våt trasa för att avlägsna alla rester av rengöringsmedlet.
<b>Redskap och skenor</b>	Använd varmt vatten med såpa och en fuktig trasa. Vid ihållande smuts rekommenderar vi tidigare blötläggning och användning av en borste.
Om det inte blir tillräckligt rent upprepar du rengöringen.	



## **VARNING!**

Använd inte frätande, slipande eller aggressiva rengöringsmedel vid rengöring av ugnens frontpanel. Sådana medel kan skada ytan, repa den eller permanent förändra dess utseende.



Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande rengöringsmedel eller svampar, fläck- och rostborttagningsmedel etc. på ugnens innertak.

## 13.1 Rengöring av ugnen (Ångrengöring)

Detta program underlättar borttagning av fläckar på ugnens insida.

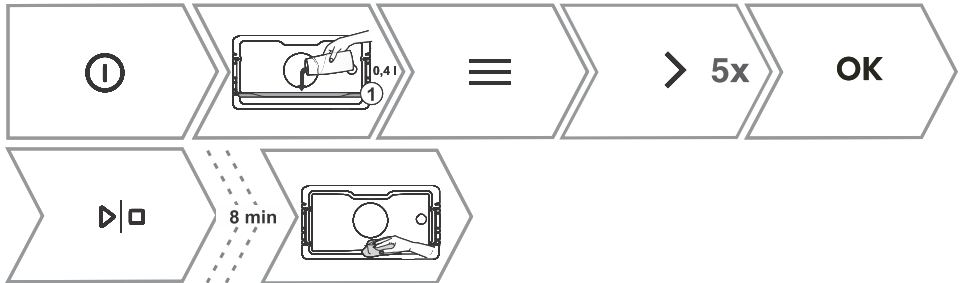
Funktionen ger bäst resultat om den används regelbundet efter varje användning.

Innan du kör rengöringsprogrammet ska du städa bort alla stora synliga bitar av smuts och matrester ur ugnen.



### WARNING!

Använd Steam Clean-systemet när ugnen har svalnat helt.



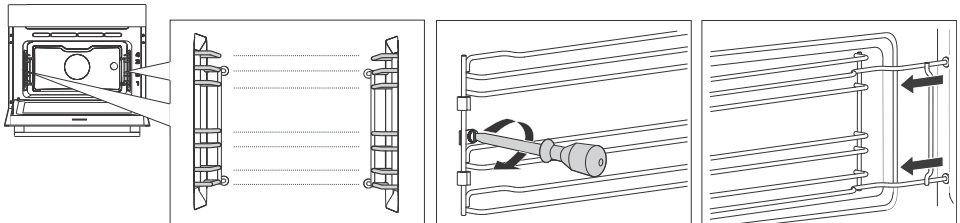
1.	Sätt in bakplåten i glas i den första nivån med skenor och häll 0,4 dl varmt vatten i den.
2.	Slå på produkten och välj ≡ . Genom att trycka på < eller > väljer du <b>Rengöring</b> . Bekräfta med <b>OK</b> för att öppna undermenyn.
3.	Bekräfta med <b>OK</b> . Programmet pågår i 8 minuter. Efter avslutat program visar displayen <b>End.</b>
4.	När programmet är klart tar du försiktigt ut plåten med hjälp av ugnsvantar (det kan fortfarande finnas vatten kvar på plåten). Torka bort fläckarna med fuktig trasa och såpa. Torka apparaten noggrant med våt trasa för att ta bort alla rester av rengöringsmedlet. Upprepa förfarandet en gång till om rengöringen inte lyckas (i händelse av särskilt hårt sittande smuts).

## 13.2 Borttagning och rengöring av styrskenorna



### INFORMATION!

Var försiktig när du tar bort styrskenorna så att emaljbeläggningen inte skadas.



1.	Lossa skruven. Använd en skruvmejsel.
2.	Ta bort skenorna från hålen i den bakre väggen.

Tabellen fortsätter från föregående sida

Obs! Var noga med att inte tappa distansbrickorna som sitter på skenorna. Sätt tillbaka distanserna efter rengöring, annars kan gnistor uppstå.

Efter rengöringen ska du dra åt skruvarna på styrskenorna med mejsel. När du sätter tillbaka styrskenorna, se till att du monterar dem på samma sida som de satt innan de togs bort.

## 13.3 Byte av glödlampa

Glödlampen är en förbrukningsvara och täcks inte av garantin. Innan du byter glödlampa, ta bort eventuella redskap från ugnen.

Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W

Ugnen är utrustad med en halogenlampa.

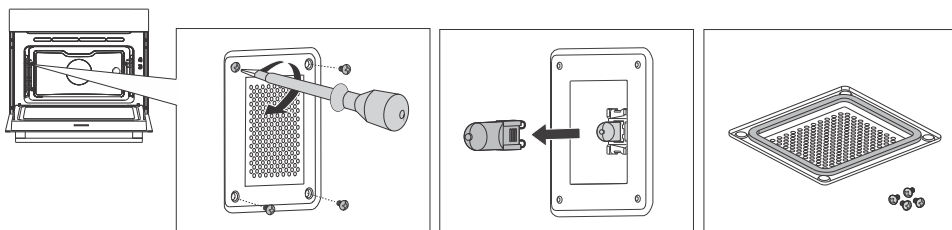
Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklassen (G).



### **VARNING!**

**Byt endast ut glödlampen när produkten är frånkopplad från strömförsörjningen.**

**Var försiktig så att du inte skadar emaljen. Använd skydd för att undvika brännskador.**



- |    |  |
|----|--|
| 1. | Lossa de fyra skruvarna. Ta bort kåpan och glaset. |
| 2. | Ta bort halogenlampan och byt ut den mot en ny.    |

OBS! Det finns en packning på locket som inte bör tas bort från locket. Packningen måste passa på ugnsutrymmets vägg.

# 14. Felsökning

Under garantitiden får endast ett servicecenter som har auktoriserats av tillverkaren utföra reparationer.

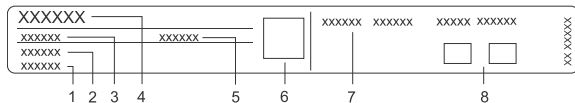
- Innan du utför en reparation bör du försäkra dig om att produkten har kopplats från eluttaget antingen genom att ta ut säkringen eller dra ut stickkontakten från vägguttaget.
- Alla typer av obehöriga reparationer av apparaten kan leda till elektriska stötar och risk för kortslutning. Därför ska du inte försöka reparera apparaten, utan låta en fackman eller servicetekniker göra det jobbet.
- I händelse av smärre problem med apparatens drift kan du kolla i denna bruksanvisning för att se om du själv kan avhjälpa problemet.
- Om apparaten fungerar felaktigt eller inte alls och det beror på felaktig användning eller felaktigt handhavande kommer serviceteknikerns besök att debiteras, även under garantiperioden.
- Spara bruksanvisningen för framtida referens och överlämna den till eventuella efterföljande ägare eller användare av apparaten.
- Här följer några råd om hur du kan åtgärda vanliga problem.

## 14.1 Felsökningstabell

Problem/fel	Orsak
Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.	Ring en servicetekniker.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Hur man byter ut ugnslampan beskrivs i kapitlet Byte av glödlampa.
Kontrollenheten reagerar inte, displayen har låst sig.	Koppla bort apparaten från elnätet några minuter (ta ur säkringen eller stäng av huvudströmbrytaren). Koppla därefter in apparat till elnätet igen och slå på den.
Displayen visar felet Err X. För felkoder med två siffror visar displayen Err XX.	Det finns ett fel i funktionen hos elektronikmodulen. Koppla bort apparaten från elnätet i några minuter. Om samma felkod fortfarande visas behöver du kontakta en servicetekniker.
Gnistor uppstår i ugnen.	Se till att alla lampkåpor är ordentligt fastsatta och att alla distanser är monterade på styrskenorna. Se till att styrskenorna i ugnen är korrekt placerade.
Otillräcklig stekning på undersidan.	Kontrollera att rätt tillagningsprogram har valts.
Ånga ansamlas på displayen när luckan öppnas.	Öppna ugnsluckan helt, håll den inte något stängd.
Stor mängd ånga vid tillagning.	Vissa livsmedel innehåller mycket vatten, så en stor mängd ånga är normalt.
Köttermometern visas på skärmen, även om den inte används.	Orsaken till felet kan vara droppar eller smuts i matlagningstermometerns uttag. Vi rekommenderar att du sätter i och tar bort matlagningstermometern flera gånger för att rengöra uttaget.
Om problemet inte kan lösas med hjälp av ovanstående råd, ring en servicetekniker. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig inkoppling eller felaktig användning av apparaten omfattas inte av produktgarantin. I sådana fall står användaren för reparationskostnaden.	

## 14.2 Etikett – information om produkten

En typskylt med grundläggande information om ugnen sitter på dess kant. Detaljerad information om apparattyp och modell finns även i garantidokumentet.



1. Serienummer
2. Modell
3. Typ
4. Märke
5. ID/kod
6. QR-kod
7. Tekniska uppgifter
8. Etiketter/ikoner för efterlevnad

## 15. Information om efterlevnad

Typ av radioutrustning:	Inbyggd WiFi/BLE-modul
<b>Wi-Fi indicator</b>	
Driftfrekvens:	2412 ~ 2472 MHz
Max uteffekt:	19.99 dBm EIRP
Max antennförstärkning:	3.26 dBi
<b>Bluetooth indicator</b>	
Frekvensområde:	2402 – 2480 MHz
Signalstyrka:	10,00 dBm
Signaltyp:	F1D

Företaget intygar att apparaten i sin funktion Connectlife uppfyller de grundläggande kraven och andra föreskrifter i direktivet 2014/53/EU. Den detaljerade försäkran om överensstämmelse hittar du på webbsidan <https://auid.connectlife.io> för din produkt bland övriga dokument.



### INFORMATION!

Projektet använder grafikbiblioteket LVGL för det grafiska användargränssnittet.

## 16. Miljöskydd



Vårt emballage är tillverkat i miljövänliga material som kan återvinnas, kasseras eller förstöras utan att belasta miljön. Därför är förpackningsmaterialen tydligt märkta.

**Symbolen** på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som normalt hushållsavfall. Produkten ska i stället lämnas in på en auktoriserad återvinningscentral för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning.

Korrekt **avfallshantering** av produkten hjälper till att förhindra negativa effekter på miljö och hälsa. För detaljerad information om kassering och hantering av produkten, kontakta lokala myndigheter som har hand om avfallshantering, eller din återförsäljare.

Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar och korrigera fel i bruksanvisningen.

# 17. Tillagningstest

EN60350-1: Använd endast utrustning som tillhandahålls av tillverkaren.

Skjut alltid in bakplåten ända till slutpositionen på trådskenan. Placera bakverk eller kakor som gräddas i formar enligt bilden.

\* Förvärm produkten tills den når den inställda temperaturen. Använd inte det snabba förvärmningsläget.

\*\* Förvärm produkten i 10 minuter. Använd inte det snabba förvärmningsläget.

\*\*\* Vänd efter 2/3 av tillagningstiden.

BAKNING					
Maträtt	Utrustning		 °C/W	 min	
kex/kakor – ett galler	Grund bakplåt	2	140-150*	25-40	
kex/kakor – ett galler	Grund bakplåt	2	140-150*	25-40	
cookies – två galler/nivåer	Grund bakplåt	2, 3	140-150*	30-45	
muffins – ett galler	Grund bakplåt	2	160-170*	20-35	
muffins – ett galler	Grund bakplåt	2	160-170*	20-35	
muffins – två galler/nivåer	Grund bakplåt	2, 3	140-150*	25-40	
Sockerkaka	rund metallform, diameter 26 cm/trådgaller	1	160-170*	20-35	
Sockerkaka	rund metallform, diameter 26 cm/trådgaller	2	160-170*	20-35	
äppelpaj	2 st. runda metallformar, diameter 20 cm/trådgaller	1	170-180	60-80	
äppelpaj	2 st. runda metallformar, diameter 20 cm/trådgaller	2	170-180	60-80	
SJUDNING					
rostat bröd	trådgaller	4	Hög**	0,5–3	
pljeskavica (pannbiff)	trådgaller + grunt bakplåt som droppbricka	3	Hög	20-35**	
TERMISK TILLAGNING MED MIKROVÅGOR					
vaniljkräm, 1000 g	ugnsform i glas, 25 × 25 cm, utan lock + bakplåt i glas	1	360	25-35	
Sockerkaka	rund ugnform i glas, diameter 22 cm, utan lock + bakplåt i glas	1	360	15-25	
köttfärslimpa, 900 g	ugnsform i glas, 25 × 12,5 cm, utan lock + bakplåt i glas	1	600 360	10 10-15	
tina upp köttfärs, 500 g	bakplåt i glas	1	180 90	8 13-18	

Tabellen fortsätter från föregående sida

BAKNING						
tina upp hallon, 250 g	ugnsform i glas, utan lock + bakplåt i glas	1	180	6-9		

TILLAGNING MED KOMBINERADE SYSTEM						
Maträtt	Utrustning					
gratinerad potatis	rund ugnform i glas, diameter 22 cm, utan lock + bakplåt i glas	1	180-190	600	25-40	
kaka	rund ugnform i glas, diameter 22 cm, utan lock + bakplåt i glas	1	180-190	180	17-25	
kyckling, 1,2 kg	ugnsform i glas, utan lock + bakplåt i glas	1	210-220	360	45-55	

**Hisense**  
life reimagined



929199-a19

