

Mikrovågsugn

Bruksanvisning

NQ5B4553F**



SAMSUNG

Innehåll

Säkerhetsinstruktioner	3
Viktiga säkerhetsanvisningar	3
Allmän säkerhet	7
Försiktighetsåtgärder för användning av mikrovågsugnen	8
Begränsad garanti	9
Produktgruppsdefinition	9
Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)	9
Installation	10
Vad som medföljer	10
Installationsinstruktioner	11
Underhåll	14
Rengöring	14
Byte (reparation)	14
Skötsel vid en längre tid utan användning	14
Innan du börjar	15
Manöverpanel	15
Klocka	15
Sidoställning	16
Om mikrovågsenergi	16
Kokkärn för tillagning i mikrovågsugn	17

Användning	18
Översikt över funktioner	18
Manuellt läge	19
Automatiskt läge	23
Guide för automatisk tillagning	24
Specialfunktioner	27
Fler funktioner	29
Smart kontroll	30
Smart tillagning	31
Manuell tillagning	31
Snabbt och enkelt	38
Felsökning	38
Kontrollpunkter	38
Informationskoder	43
Tekniska specifikationer	43
Bilaga	44
Meddelande om öppen källkod	44

Säkerhetsinstruktioner

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.

WARNING! Om luckan eller luckans tätning är trasig ska ugnen inte användas förrän den reparerats av en kvalificerad person.

WARNING! Det är farligt för andra än kompetenta personer att utföra underhåll eller reparationer som kräver att en lucka tas bort som skyddar mot mikrovågsenergin.

WARNING! Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de kan explodera.

WARNING! Låt endast barn använda ugnen utan tillsyn när de fått tillräckliga instruktioner och kan använda ugnen på ett säkert sätt samt förstår riskerna med felaktig användning.

Den här apparaten är bara till för privat bruk och är inte avsedd för att används:

- i personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
- på bondgårdar;

- av kunder på hotell, motell och andra boendemiljöer;
- i bed and breakfast-miljöer.

Använd endast redskap som passar för mikrovågsugnar.

Vid uppvärmning av plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av risk för gnistbildning.

Använd inte denna enhet i andra syften än för tillagning av mat. Torkning av kläder och uppvärmning av varma dynor, tofflor, svampar, torra trasor och liknande kan leda till risk för skada, antändning eller brand. Använd bara den här enheten på det sätt den är avsedd för och enligt vad som beskrivs i bruksanvisningen. Låt inte denna enhet komma i kontakt med frätande ämnen eller ångor. Denna typ av ugn är specifikt utformad för att värma upp, tillaga eller torka mat. Den är inte utformad för industri- eller laboratorieanvändning.

Om du observerar rök (emitteras) ska du slå av eller koppla ur apparaten och hålla luckan stängd för att förhindra att lågor slår ut.

Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokningseffekt och därför måste du vara försiktig vid hantering av behållaren.

Säkerhetsinstruktioner

Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras innan barnet börjar äta, för att undvika brännskador.

Ägg och äggskal samt hårdkoka ägg får inte värmas i mikrovågsugn, eftersom de kan explodera, även efter att värmeprocessen är klar.

Ugnen skall rengöras regelbundet och alla matrester avlägsnas.

Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.

Apparaten är endast avsedd att användas inbyggd. Apparaten ska inte placeras i ett skåp.

Metalliska behållare för mat och dryck är inte tillåtet under tillagning i mikrovågsugn.

Var försiktig så att du inte flyttar den roterande tallriken när du tar ut behållare från apparaten. (Endast modeller med roterande tallrik)

Apparaten ska inte rengöras med en ångrengörare.

Apparaten ska inte rengöras med en vattenstråle.

Den här apparaten är inte avsedd för att installeras i fordon som körs på vägar, exempelvis husvagnar och liknande.

Den här enheten är inte avsedd att användas av några personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, psykisk eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om personen eller personerna inte har någon som övervakar och instruerar angående enhetsanvändningen av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Barn ska övervakas av en vuxen så att de inte leker med apparaten.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan övervakning.

Det ska gå att koppla bort enheten från strömförsörjningen efter installationen. Bortkopplingen kan ske genom att se till att kontakten är åtkomlig eller genom att integrera en strömbrytare i det fasta kablaget i enlighet med kablagerreglerna.

Om elkablar utan kontakter monteras på apparaten, måste möjlighet för bortkoppling integreras i det fasta kablaget i enlighet med kablagerreglerna.

Om strömkabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren, en servicetekniker eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.

Fästmetoden som anges ska inte vara lim då detta inte anses vara en tillförlitlig fästmetod.

Den här ugnen skall placeras åt rätt håll och med en höjd som gör det möjligt att lätt komma åt ugnsutrymmet och kontrollerna.

Innan du börjar använda ugnen första gången ska den köras med vatten i 10 minuter och sedan användas.

Om ugnen genererar ett konstigt ljud, brandlukt eller rök ska du omedelbart koppla ur strömkontakten och kontakta närmaste servicecenter.

WARNING! När apparaten används i kombinationsläge skall barn endast använda ugnen under överinseende av en vuxen på grund av de temperaturer som genereras.

Apparaten blir varm under användning. Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inuti ugnen.

Om den här apparaten har en rengöringsfunktion, kan ytorna bli hetare än vanligt under rengöringsförhållanden, så barn ska hållas på avstånd. Rengöringsfunktionen beror på modellen.

WARNING! Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Små barn ska hållas på avstånd.

Använd inte slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glas eftersom det kan repa ytorna, vilket kan leda till att glaset spricker.

Ångrengörare får inte användas.

WARNING! Se till att apparaten är helt avstängd vid byte av lampa för att undvika risk för elektriska stötar.

För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en dekorativ lucka.

Säkerhetsinstruktioner

VARNING! Enheten och dess åtkomliga delar kan bli heta under användning.

Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen.

Barn under 8 år ska inte använda apparaten utan ständig övervakning.

VAR FÖRSIKTIG! Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

Luckan eller den yttre ytan kan bli varm när enheten används.

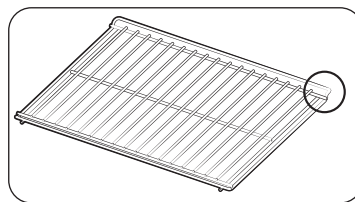
Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när enheten används.

Ytorna blir varma under användning.

Apparaterna är inte avsedda att användas med en extern timer eller separat fjärrstyrning.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och utan övervakning.

Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.



Placera den uppbända ramsidan i den bakre delen som stöd för vilopositionen vid tillagning av stora mängder. (Modellberoende)

Allmän säkerhet

Eventuella ändringar eller reparationer får endast utföras av kvalificerad personal.

Värm inte mat eller vätska förseglade i behållare för mikrovågsfunktionen.

Använd inte bensen, thinner, alkohol, ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra ugnen.

Installera inte ugnen: nära ett element eller brandfarligt material; platser som är fuktiga, feta, dammiga eller utsätts för direkt solljus eller vatten; eller där gas kan läcka; eller en ojämn yta.

Den här ugnen måste jordas ordentligt i enlighet med lokala och nationella bestämmelser.

Använd regelbundet en torr trasa för att avlägsna främmande ämnen från kontaktens terminaler och kontakter.

Dra inte och böj inte överdrivet mycket på nätkabeln och placera inga tunga föremål på den.

Om det finns en gasläcka (propan, LP etc.) ska du omedelbart vädra. Rör inte strömsladden.

Rör inte strömkontakten med våta händer.

Medan ugnen är i drift ska du inte stänga av den genom att dra ur strömsladden.

Stick inte in fingrar eller främmande ämnen. Om främmande ämnen kommer in i ugnen ska du dra ur strömsladden och kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Tryck inte för hårt på och slå inte på ugnen.

Placera inte ugnen över ömtåliga föremål.

Se till att spänning, frekvens och ström matchar produktspecifikationer.

Sätt i kontakten ordentligt i vägguttaget. Använd inte en förgrenare, förlängningssladdar eller transformatorer.

Häng inte strömsladden på metallföremål. Se till att sladden är mellan objekt eller bakom ugnen.

Använd inte en skadad strömkontakt, strömsladd eller ett vägguttag som sitter löst. Om du har skadade strömkontakter eller sladdar ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Håll eller spruta inte vatten direkt på ugnen.

Placera inga föremål på ugnen, inuti ugnen eller på ugnens lucka.

Spraya inte antändbara material, exempelvis insektsmedel, på ugnen.

Förvara inte antändbara material i ugnen. Eftersom spritångor kan kontakta heta delar i ugnen ska du vara försiktig när du värmer upp mat eller dryck som innehåller alkohol.

Barn kan stöta i eller klämma sina fingrar i luckan. Hålla barn borta när du öppnar/stänger luckan.

Mikrovågsvarning

Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokningseffekt; var alltid försiktig vid hantering av behållaren. Låt alltid drycker stå i minst 20 sekunder innan du hanterar dem. Om så är nödvändigt ska du röra om under uppvärmning. Rör alltid om efter uppvärmning.

Följ dessa anvisningar för Fösta hjälpen i händelse av skållskador:

1. Håll det skållade området under kallt vatten i minst 10 minuter.
2. Täck med ett rent och torrt förband.
3. Stryk inte på krämer, oljor eller lotioner.

För att undvika skador på plåten eller gallret ska du inte lägga plåten eller gallret i vatten strax efter tillagning.

Använd inte ugnen till att fritera eftersom oljetemperaturen inte kan kontrolleras. Det kan resultera i att den heta oljan plötsligt kokar över.

Säkerhetsinstruktioner

Försiktighetsåtgärder för mikrovågsugn

Använd endast mikrovågssäkra behållare. Använd inte metallbehållare, guld- eller silvertrimmad servis, grillspett etc.

Ta bort metallklämmor. Elektriska ljusbågar kan uppstå.

Använd inte ugnen till att torka tidningar eller kläder.

Använd kortare tider för mindre mängder mat för att förhindra överhettning eller att maten bränns.

Håll strömladden och kontakten borta från vatten- och värmekällor.

För att undvika explosionsrisk ska du inte värma ägg med skal eller hårdkokta ägg. Värm inte lufttäta eller vakuumförslutna behållare, nötter, tomater etc.

Täck inte över ventilationsöppningarna med trasor eller papper. Detta är en brandfara. Ugnen kan överhettas och stängas av automatiskt och förbli avstängd tills den svalnat tillräckligt.

Använd alltid grytlappar när du tar ut en maträtt.

Rör om vätskor halvvägs under uppvärmning eller efter att uppvärmningen har avslutats och låt vätskan stå i minst 20 sekunder för att förhindra att den blir för varm eller kokar.

Stå på en armslängd avstånd från ugnen när du öppnar luckan för att undvika skållskador till följd av att det tränger ut ånga eller varm luft.

Använd inte ugnen när den är tom. Ugnen stängs automatiskt av efter 30 minuter som en säkerhetsåtgärd. Vi rekommenderar att du alltid har ett glas vatten i ugnen för att absorbera mikrovågsenergi utifall ugnen startar oavsiktligt.

Installera ugnen i enlighet med mellanrummen i den här bruksanvisningen. (Se Installera mikrovågsugnen.)

Var försiktig vid anslutning av elektrisk utrustning till uttag i närheten av ugnen.

Försiktighetsåtgärder för användning av mikrovågsugnen

Om säkerhetsåtgärderna nedan inte följs kan det leda till skadlig exponering av mikrovågsenergi.

- Använd inte ugnen med luckan öppen. Manipulera inte med säkerhetslåsen (lucklåsen). Sätt inte i något i säkerhetslåsens hål.
- Placera inga föremål mellan luckan och ugnens framsida och låt inte rester av mat eller rengöringsmedel samlas på tätningssyterna. Håll luckan och luckans tätningssytor rena genom att torka dem med en fuktad trasa och sedan med en mjuk, torr trasa efter varje användning.
- Använd inte ugnen om den är skadad. Använd endast efter att den har reparerats av en kvalificerad tekniker.
Viktigt: ugnsluckan måste stänga ordentligt. Dörren får inte böjas; luckans gångjärn får inte vara trasiga eller sitta löst; dörrtätningarna och tätningssyterna får inte vara skadade.
- Alla justeringar eller reparationer måste utföras av en kvalificerad tekniker.

Begränsad garanti

Samsung tar ut en reparationskostnad för att byta ut ett tillbehör eller reparera en kosmetisk skada om skadan på apparaten eller av tillbehöret har orsakats av kunden. Föremål som det här villkoret inkluderar:

- Lucka, handtag, utpanel eller kontrollpanel som är buckliga, repiga eller trasiga.
- Plåt, styrrulle, koppling eller galler som är trasiga eller saknas.

Använd bara den här ugnen för det syfte den är avsedd för och enligt vad som beskrivs i bruksanvisningen. Varningar och viktiga säkerhetsanvisningar i den här bruksanvisningen täcker inte alla möjliga förhållanden och situationer som kan uppstå. Det är ditt ansvar att använda sunt förnuft, vara försiktig och noggrann vid installation, underhåll och användning av ugnen.

Eftersom de här anvisningarna täcker olika modeller kan mikrovågsugnen variera lite från de som beskrivs i bruksanvisningen och det är inte säkert att alla varningstecken finns med. Om du har några frågor eller kommentarer ska du kontakta närmaste Samsung-servicecenter eller söka hjälp och information online på adressen www.samsung.com.

Använd endast denna ugn för uppvärmning av mat. Den är endast avsedd för användning i hemmet. Värm inga textilier eller kuddar fyllda med korn. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skada till följd av felaktig eller olämplig användning av ugnen.

För att undvika en försämring av ugnsytan och farliga situationer ska du alltid hålla ugnen ren och väl underhållen.

Produktgruppsdefinition

Den här produkten är en grupp 2 klass B ISM-utrustning. Definitionen för grupp 2, som inkluderar all ISM-utrustning i vilken radiofrekvensenergi avsiktligt genereras och/eller används i form av elektromagnetisk strålning för behandling av material och EDM- och bågsvetsutrustning.

Klass B-utrustning är utrustning som passar för användning i hemmiljöer och i inrättningar som är direkt anslutna till ett lågspänningsnät som försörjer byggnader som används i privat syfte.

Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)



(Gäller i länder med separata insamlingssystem)

Denna symbol på produkten, tillbehören och i manualen anger att produkten och de elektroniska tillbehören (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när de kasseras. Dessa föremål bör hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av beståndsdelarna för att förhindra fara för hälsa och miljö.

Hushållsanvändare bör kontakta återförsäljaren som sålt produkten eller kommunen för vidare information om var och hur produkten och tillbehören kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.

Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

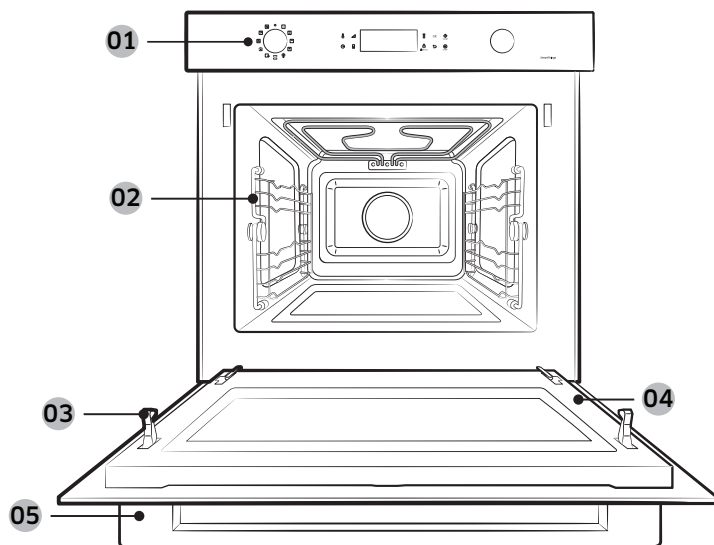
Information om Samsungs miljörelaterade åtaganden och produktspecifika lagstadgade skyldigheter, t.ex. REACH, hittar du på vår hållbarhetssida via www.samsung.com

Installation

Vad som medföljer

Kontrollera att alla delar och tillbehör medföljer i produktens förpackning. Om du har problem med ugnen eller tillbehör ska du kontakta ett lokalt Samsung-kundcenter eller återförsäljaren.

En överblick över ugnen



01 Manöverpanel

02 Sidoställning

03 Säkerhetslås för lucka

04 Lucka

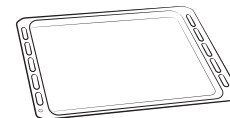
05 Luckhandtag

Tillbehör

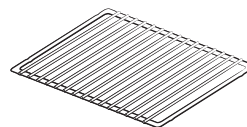
Med ugnen medföljer flera tillbehör som hjälper dig att förbereda olika typer av mat.



Keramikfat
(Användbar för mikrovågsläge.)



Bakplåt
(Använd inte i mikrovågsläget.)



Trådbrickinsats
(Användbar för snabbmeny och grilläge.)



3 skruvar (M4 L25)

OBS!

Se **Smart tillagning** på sidan 31-38 för att avgöra lämpligt tillbehör för dina rätter.

Installationsinstruktioner

Allmän teknisk information

Elförsörjning	230 V ~ 50 Hz	
Mått (B × H × D)	Enhetens storlek	595 x 456 x 570 mm
	Invändig storlek	560 x 446 x 549 mm

Enheten överensstämmer med EU:s riktlinjer.

Avfallshantering av förpackning och enhet

Förpackningen är återvinningsbar.

Förpackningen består av följande material:

- kartong;
- polyetylenplast (PE);
- CFC-fri polystyren (PS-hårdska).

Avfallshandtera dessa material på ett ansvarsfullt sätt i enlighet med gällande föreskrifter.

Myndigheterna kan informera dig om hur du ska avfallshandtera förbrukade hushållsapparater på ett ansvarsfullt sätt.

Säkerhet

- Den här enheten får endast anslutas av kvalificerade tekniker.
- Ugnen är INTE utformad för kommersiell användning.
- Den ska endast användas för matlagning i hemmet.
- Enheten blir mycket varm under och efter användning.
- Var försiktig när små barn finns i närheten.

Elnätutningar

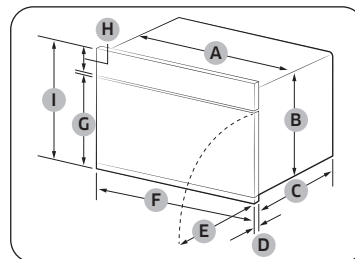
Elnätet som enheten ansluts till ska överensstämma med nationella och lokala föreskrifter.

Ugnen bör möjliggöra fränkoppling av strömförsörjningen efter installationen. Bortkopplingen kan ske genom att se till att kontakten är åtkomlig eller genom att integrera en strömbrytare i det fasta kablaget i enlighet med kablagereglerna.

Installera i skåp

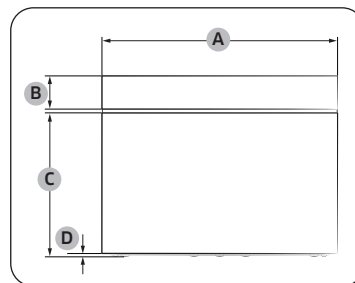
Köksskåp i kontakt med ugnen måste vara värmetåliga upp till 100 °C. Samsung tar inget ansvar för skador som uppstår på skåp på grund av värmen.

Nödvändiga mått för installation (Denna produkt är tillägnad inbyggda produkter.)



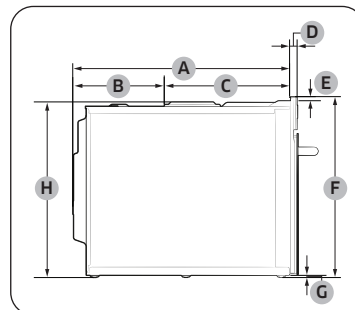
Ugn (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Ugn (mm)

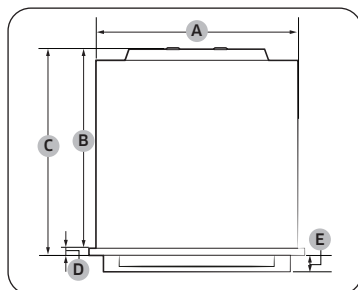
A	595
B	85
C	360
D	6



Ugn (mm)

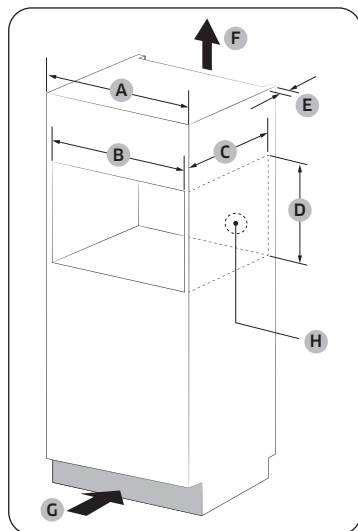
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446

Installation



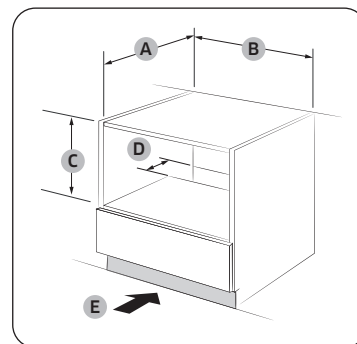
Ugn (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Inbyggd i skåp (mm)

A	600
B	Minst 564-568
C	Minst 550
D	Minst 446 / Max. 450
E	Minst 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Utrymme för eluttag (30 Ø hål)

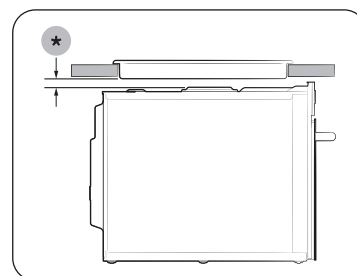


Under diskho (mm)

A	Minst 550
B	Minst 564 / Max. 568
C	Minst 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm ²



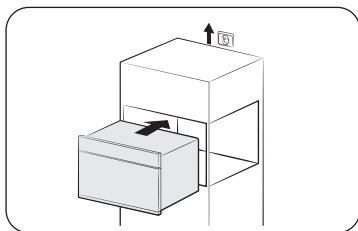
Minsta höjdkrav (C) är endast för ugninstallation.



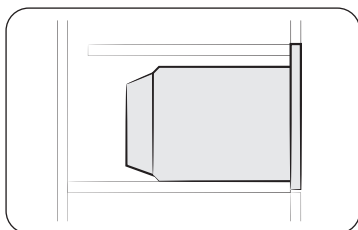
Installation med spishäll

För att installera en häll ovanpå ugnen, kontrollera installationsguiden för hällen för installationsutrymmesbehov (*).

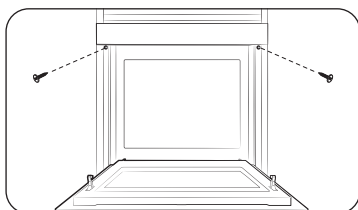
Montering av ugnen



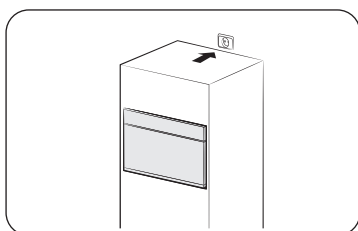
1. Skjut in ugnen en bit i öppningen. För anslutningskabeln till strömkällan.



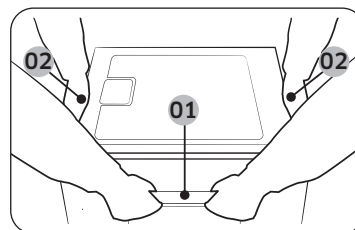
2. Skjut in ugnen helt i öppningen.



3. Fäst ugnen med de två medföljande skruvarna (4 x 25 mm).



4. Anslut apparaten till elnätet. Kontrollera att apparaten fungerar.



01 Luckhandtag

02 Sidohandtag

Se till att hålla i apparaten i de 2 sidohandtagen och luckhandtaget när du packar upp produkten.

När installationen är klar, ta bort skyddsfilmerna, tejp och annat förpackningsmaterial och ta ut de medföljande tillbehören från insidan av ugnen. För att ta bort ugnen från skåpet, koppla först från strömmen till ugnen och ta bort de 2 skruvarna på båda sidor av ugnen.

Underhåll

Rengöring

Rengör ugnen med jämna mellanrum för att undvika att smuts ansamlas på eller inuti ugnen. Var även speciellt uppmärksam på luckan, lucktätningen (endast tillämpliga modeller).

Om luckan inte öppnas eller stängs lätt ska du först kontrollera om det finns smuts på luckans tätningar. Använd en mjuk trasa med tvålatten för att rengöra både ugnens in- och utsida. Skölj och torka ordentligt.

För att avlägsna envis smuts med dålig lukt från insidan av mikrovågsugnen

1. Med ugnen tom placerar du en kopp med utspädd citronsaft i mitten av utrymmet.
2. Värm ugnen i 10 minuter på högsta effekt.
3. När programmet är klart ska du vänta tills ugnen har svalnat. Öppna sedan luckan och gör rent ugnsrummet.

VAR FÖRSIKTIG!

- Håll luckan och luckans tätning ren och se till att luckan öppnar och stänger lätt. Annars kan ugnens livscykel förkortas.
- Var försiktig så att du inte spiller vatten i ugnens ventiler.
- Använd inte frätande eller kemiska ämnen för rengöring.
- När ugnen har svalnat ska du använda ett mildt rengöringsmedel för att rengöra ugnsrummet efter varje användning.

Byte (reparation)

VARNING!

Den här ugnen har inga invändiga delar som kan demonteras av användaren. Försök inte att byta ut eller reparera ugnen själv.

- Om du har problem med gångjärn, tätningar och/eller luckan ska du kontakta en kvalificerad tekniker eller ett lokalt Samsung-kundcenter för teknisk hjälp.
- Om du vill byta ut en glödlampa ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter. Byt inte ut den själv.
- Om du stöter på ett problem med ugnens yttre hölje ska du först dra ur strömkabeln från strömkällan och sedan kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Skötsel vid en längre tid utan användning

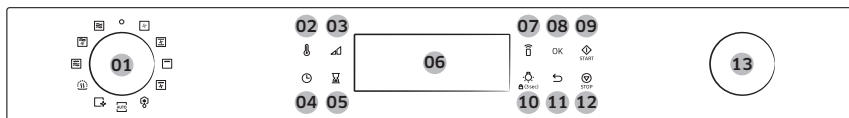
Om du inte använder ugnen under en längre tid ska du dra ur strömkabeln och flytta ugnen till en torr, dammfri plats. Damm och fukt som ansamlats inne i ugnen kan påverka ugnens prestanda.

Innan du börjar

Det finns ett par komponenter som du bör känna till innan du går direkt till ett recept.

Manöverpanel

Frontpanelen går att få i flera olika material och färger. Ugnens verkliga utseende kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra ugnens kvalitet.



01 Lägesväljare	Vrid på lägesväljaren för att väcka manöverpanelen eller välja önskat tillagningsläge eller funktion.
02 Temperatur	Används för att ändra temperaturen.
03 Effektnivå	Använd för att ändra effektnivå.
04 Klocka	Tryck för att ändra aktuell tid.
05 Timer	Tryck för att använda köktimerfunktionen.
06 Display	Visar menyn, information och tillagningsförlopp.
07 Smart kontroll	Slå på eller av Smart Control-funktionen. OBS! Enkel anslutning bör ställas in innan denna funktion används.
08 OK	Välj det aktuella värdet.
09 Starta	Tryck för att starta ugnen.
10 Lätt	Tryck på den här knappen för att slå på eller av ugnslampan. Håll intryckt i 3 sekunder för att aktivera eller inaktivera. Barnlås är endast tillgängligt i standby-läge.
11 Tillbaka	Tryck för att gå till föregående display eller för att avbryta tillagningen.
12 Stopp	Tryck för att stoppa ugnen.
13 Inställningsratt	Vrid på inställningsratten för att ställa in inställningsvärdet för ditt val. Vrid till höger för att öka eller vrid till vänster för att minska.

Klocka

Det är viktigt att ställa in rätt tid för att säkerställa korrekt automatisk användning.



För att ställa in klocktiden

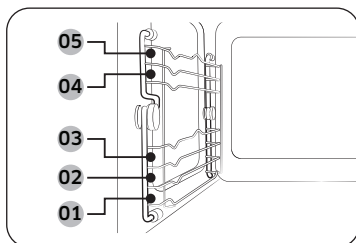
- Tryck och håll ner i 3 sekunder.
- Ställ in klocktiden (timmar och minut) med **Inställningsratten** och **OK** -knappen.

OBS!

- Du kan inte ändra klockan medan ugnen är igång.

Innan du börjar

Sidoställning

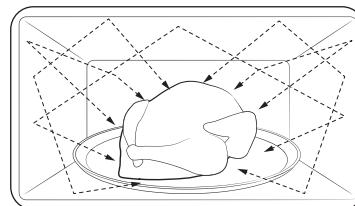


- Sätt i tillbehören i rätt position inuti ugnen.
- Var försiktig när du tar ut matkärn eller tillbehör ur ugnen. Varma maträtter kan orsaka brännskador.

01	Nivå 1	Mikrovågsfunktion
02	Nivå 2	Ugnsfunktion
03	Nivå 3	
04	Nivå 4	
05	Nivå 5	

Om mikrovågsenergi

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Ugnen använder den förkompilerade magnetron för att generera mikrovågor som används för att tillaga eller värma utan att deformera eller missfärga maten.



1. Mikrovågorna som genereras av magnetron fördelas jämnt genom ett virvlande distributionssystem. Detta är anledningen till att maten tillagas jämnt.
2. Mikrovågorna absorberas av maten upp till ett djup på cirka 2,5 cm. edan sprids mikrovågorna inuti maten medan tillagning fortsätter.
3. Matens tillagningstiden påverkas av följande förhållanden.
 - Mängd och täthet
 - Fuktigt innehåll
 - Ursprunglig temperatur (särskilt om fryst)

OBS!

Den tillagade maten håller värmen i sin kärna efter att tillagningen är klar. Det är därför du måste respektera väntetiden som anges i den här bruksanvisningen, vilket säkerställer en jämn tillagning ner till kärnan.

Kokkärl för tillagning i mikrovågsugn

Matlagningskärl som används i mikrovågsläge måste kunna släppa igenom mikrovågor så att de når maten. Metaller som rostfritt stål, aluminium och koppar reflekterar mikrovågorna. Därför får inte kärl av metall användas. Matlagningskärl märkta som mikrotåliga kan användas. Mer information om lämpliga matlagningskärl hittar du i följande vägledning och placera ett glas vatten eller lite mat inne i utrymmet.

Krav:

- Plan botten och raka sidor
- Tättslutande lock
- Vålbanserat kärl med handtag som väger mindre än huvudkärlet

Material	Mikrotålig	Beskrivning
Aluminiumfolie	△	Använd vid små mängder för att skydda mot övertillagning. Ljusbågsbildning kan uppstå om folien är för nära ugnsväggen eller om för mycket folie används.
Brynplatta	○	Använd inte för förvärmning i mer än 8 minuter.
Benporslin och lergods	○	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin är vanligtvis mikrotåliga om de inte har metalldekor.
Engångstallrikar i kartong	○	Vissa frysta varor förpackas i sådana behållare.

Material		Mikrotålig	Beskrivning
Snabbmatsförpackning	Polystyrenmuggar eller -behållare	○	Överhettning kan göra att de smälter.
	Papperspåsar eller tidningar	×	Dessa kan fatta eld.
	Återvunnet papper eller metalldekor	×	Dessa kan orsaka ljusbågsbildning.
Glaskärl	Serveringskärl	○	Mikrotåliga om de inte har metalldekor.
	Finare glas	○	Ömtåligt glas kan gå sönder eller spricka om det värms upp plötsligt.
	Glasburkar	○	Enbart lämpliga för uppvärmning. Ta bort locket före tillagning.
Metall	Tallrikar	×	Dessa kan orsaka ljusbågsbildning eller brand.
	Frysåsar med metallförslutningar	×	
Papper	Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper	○	Används för att tillaga mat under en kort tid. Dessa absorberar överflödigt vätska.
	Återvunnet papper	×	Orsakar ljusbågsbildning.

Innan du börjar

Material		Mikrotålig	Beskrivning
Plast	Behållare	○	Använd endast termoplastbehållare. Vissa plaster kan bli skeva eller missfärgas vid höga temperaturer.
	Plastfolie	○	Använd för att hålla fuktig efter tillagningen.
	Frysåsar	△	Använd endast påsar som går att koka eller är lämpliga för ugn.
Vax- eller smörpapper		○	Använd för att bevara vätska och förhindra stänk.

○ : Mikrotålig

△ : Var försiktig

✕ : Inte mikrotålig

Användning

Översikt över funktioner

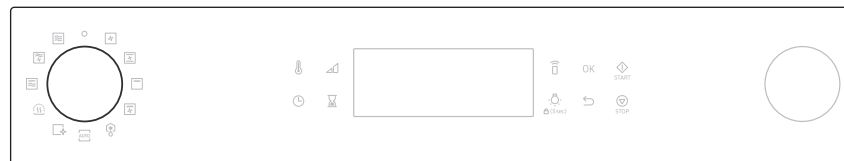
Egenskap		Temperaturområde (Effektnivå)	Standardtemperatur (Effektnivå)
Manuellt läge	 Mikrovågsugn	100-800 W	800 W
		Mikrovågsenergin gör det möjligt att tillaga eller värma upp mat utan att den ändrar vare sig form eller färg.	
	 Mikrovågsugn + Varmluft	40-200 °C 100 W-600W	180 °C 300 W
		Värmeelementen genererar värme och varmluftsfläkten fördelar värmen inuti ugnen, vilket förstärks av mikrovågsenergin.	
	 Mikrovågsugn + grill	40-200 °C 100 W-600W	200 °C 300 W
		Värmeelementen genererar värme som förstärks med mikrovågsenergin.	
	 Varmluft	40-230 °C	160 °C
		Det bakre värmeelementet genererar värme, som fördelas jämnt inuti ugnen med varmluftsfläkten. Använd detta läge för att baka och steka på olika nivåer samtidigt.	
	 Vanlig fläkt	40-230 °C	180 °C
		Värmen genereras från de övre och undre värmeelementen med fläktar. Denna inställning är lämplig för bakning och stekning.	

Egenskap			Temperaturområde (Effektnivå)	Standardtemperatur (Effektnivå)
Manuellt läge		Stor grill	150-230 °C	220 °C
			Den stora grillen genererar värme. Använd det här läget för att gratinera maten (till exempel kött, lasagne eller gratäng).	
Manuellt läge		Fläktgrill	40-230 °C	180 °C
			De två övre värmeelementen genererar värme, som fördelas jämnt inuti ugnen med fläkten. Använd detta läge för att grilla kött eller fisk.	
Automatiskt läge		Automatisk tillagning	För nya kockar erbjuder ugnen totalt 20 automatiska tillagningsprogram.	
		Automatisk upptining	Ugnen har 5 upptiningsprogram för din bekvämlighet.	
Specialfunktioner		Varmhållning	60-100 °C	60 °C
			Använd detta endast för att hålla mat som precis har tillagats varm.	
Specialfunktioner		Rengöring	Ugnen har funktioner för Ångrengöring och Deodorisering. Ångrengöring är användbart för att rengöra lättare nedsmutsning med ånga. Deodorisering är också användbar för att deodorisera ugnen.	

Manuellt läge

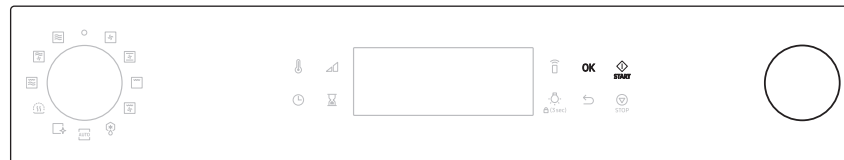
Standardtemperaturen (eller Effektnivån) ändras enligt den mest använda inställningen för de senaste 10 användningstillfällena.

Steg 1. Välj läge



1. Använd **lägesväljaren** för att väcka manöverpanelen och välj sedan ett manuellt läge.

Steg 2. Ställ in temperaturen



1. Vrid på **inställningsratten** för att välja önskad temperatur.
2. När du är klar trycker du på **OK**.
3. Om du vill ha en snabbstart trycker du på **START**. Ugnen startar tillagningen. (Tillgänglig för lägena konvektion, fläkt konventionell, stor grill, lägen för fläktgrill)

Användning

Steg 3. Ställ in tillagningstiden (och Effektnivå)



1. Använd **inställningsratten** för att ställa in tillagningstiden. Om du trycker på , kan du ställa in tillagningstiden.
2. Ställa in sluttid genom att trycka på  en gång till och vrid på **lägesratten** för att ställa in önskad sluttid.
3. Om du vill ändra effektnivån, tryck på  och vrid på **värderatten** för att ändra.
4. När du är klar, tryck på **START** för att starta tillagningen.
5. Du kan också ställa in alternativ innan du startar ugnen.

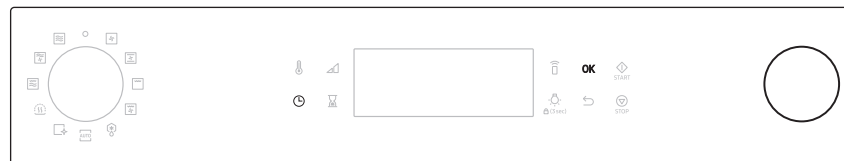
VAR FÖRSIKTIG!

Förvara inte tillagad mat för länge i ugnen. Maten kan förstöras.

Steg 4. Förvärmning (Konvektion, fläkt konventionell, stor grill, fläktgrill)

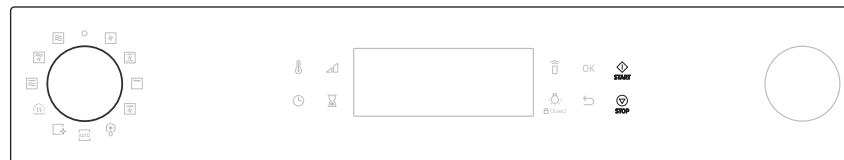
Ugnen börjar att förvärmas tills den når angiven temperatur. När den är klar piper ugnen och förvärmningsindikatorn försvinner.

Om du vill ändra temperaturen (eller Effektnivån) och tillagningstid under tillagning



1. Tryck på **OK** under tillagningen.
2. Välj temperatur (eller effektnivå) eller tillagningstid med hjälp av **inställningsratten**.
3. Tryck på **OK**.
4. Ändra värdet med **inställningsratten**.
5. Om du trycker på **OK**, kan du ändra värdet.
6. För att endast ändra tillagningstiden, tryck på . Ändra sedan den tillagningstid du önskar.

För att stoppa åtgärden

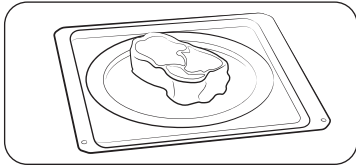


1. Vrid **lägesväljaren** till av.
 - Ugnsdisplayen stängs av och klockan visas efter 2 sekunder.
 - Ugnen stängs av även under tillagning, och klockan visas efter 2 sekunder.
2. Tryck på **STOP**.
 - Ugnen pausar. Tryck på den igen för att avbryta eller tryck på **START** för att återuppta tillagningen.

Mikrovågsugn

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Mikrovågsenergin gör det möjligt att tillaga eller värma upp mat utan att den ändrar vare sig form eller färg.

- Använd endast mikrotåliga tillbehör.

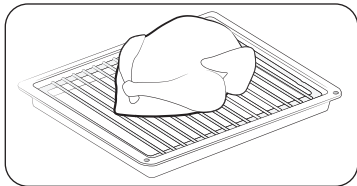
Steg 1		Steg 2		Steg 3		Steg 4
Mikrovågsugn	>	-	>	Tillagningstid (Effektnivå)	>	-
				1. Lägg maten i en mikrotålig behållare, placera den sedan på rekommenderat tillbehör och stäng luckan. 2. Följ steg 1-3 i avsnittet Manuellt läge på sidan 19-20. Ugnen startar efter inställning av tillagningstiden. 3. Använd grytlappar när du tar ut maten när tillagningen är klar.		

Effektnivå

Nivå	Procent (%)	Uteffekt (W)	Beskrivning
HÖG	100	800	Använd för att värma vätska.
HÖG LÅG	88	700	Använd för att värma och tillaga.
MEDE LHÖG	75	600	
MEDEL	56	450	Använd för att tillaga kött och värma upp grönsaker.
MEDELLÅG	38	300	
UPPTINING	22	180	Använd för att tina innan tillagning.
LÅG	13	100	Använd för att tina grönsaker.

Mikrovågsugn + Varmluft

Det här kombinationsläget kombinerar mikrovågsenergin med den varma luften och minskar därför tillagningstiden samtidigt som den ger maten en brun krispig yta. Använd detta för alla sorters kött och fågel samt grytor och gratängrätter, sockerkakor och lätta fruktkakor, pajer, smulpajer, rostade grönsaker, scones och bröd.

Steg 1		Steg 2		Steg 3		Steg 4
Mikrovågsugn + Varmluft	>	Temperatur	>	Tillagningstid (Effektnivå)	>	-
				1. Lägg maten i ett lämpligt matlagningskärl, placera det sedan på gallret och stäng luckan. 2. Följ steg 1-3 i avsnittet Manuellt läge på sidan 19-20. Ugnen startar efter inställning av tillagningstiden. 3. Använd grytlappar när du tar ut maten när tillagningen är klar.		

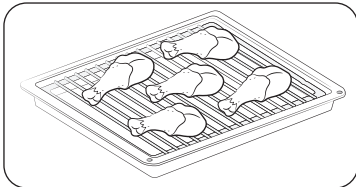
VAR FÖRSIKTIG!

Använd endast ugnssäkra kokkärl, såsom glas, keramik eller benporslin utan metallkanter.

Användning

Mikrovågsugn + grill

Värmeelementen genererar värme som förstärks med mikrovågsenergin. Använd endast mikrotåliga matlagningskärl, t.ex. av glas eller keramik.

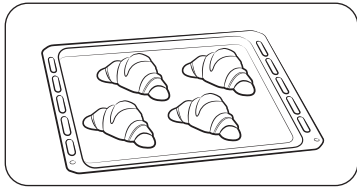
Steg 1		Steg 2		Steg 3		Steg 4
Mikrovågsugn + grill	>	Temperatur	>	Tillagningstid (Effektnivå)	>	-
						
1. Lägg maten i ett lämpligt matlagningskärl, placera det sedan på det rekommenderade tillbehöret och stäng luckan. 2. Följ steg 1-3 i avsnittet Manuellt läge på sidan 19-20. Ugnen startar efter inställning av tillagningstiden. 3. Använd grytlappar när du tar ut maten när tillagningen är klar.						

VAR FÖRSIKTIG!

Använd endast ugnssäkra kokkärl, såsom glas, keramik eller benporslin utan metallkanter.

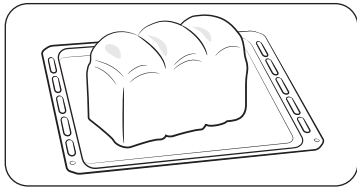
Varmluft

Värmeelementen genererar värme som fördelas jämnt inuti ugnen med fläkten för varmluft. Använd det här läget för kakor, enskilda scones, frallor och bakelser samt fruktkakor, petit choux och souffléer.

Steg 1		Steg 2		Steg 3		Steg 4
Varmluft	>	Temperatur	>	Tillagningstid	>	Förvärmning
						
1. Lägg maten i ett lämpligt matlagningskärl, placera det sedan på det rekommenderade tillbehöret och stäng luckan. 2. Följ steg 1-4 i avsnittet Manuellt läge på sidan 19-20. 3. Använd grytlappar när du tar ut maten när tillagningen är klar.						

Vanlig fläkt

Värmen genereras från de övre och undre värmelementen med fläktar. Denna funktion bör användas för vanlig bakning och stekning för de flesta typer av rätter.

Steg 1		Steg 2		Steg 3		Steg 4
Vanlig fläkt	>	Temperatur	>	Tillagningstid	>	Förvärmning
						
1. Lägg maten i ett lämpligt matlagningskärl, placera det sedan på det rekommenderade tillbehöret och stäng luckan. 2. Följ steg 1-4 i avsnittet Manuellt läge på sidan 19-20. 3. Använd grytlappar när du tar ut maten när tillagningen är klar.						

Stor grill

Värmeelementen genererar värme. Kontrollera att de är i horisontellt läge.

Steg 1
Grill

>

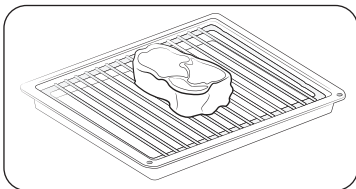
Steg 2
Temperatur

>

Steg 3
Tillagningstid

>

Steg 4
Förvärmning



1. Lägg maten i ett lämpligt matlagningskär, placera det sedan på det rekommenderade tillbehöret och stäng luckan.
2. Följ steg 1-4 i avsnittet **Manuellt läge** på sidan 19-20.
3. Använd grytlappar när du tar ut maten när tillagningen är klar.

Fläktgrill

Värmeelementen genererar värme. Kontrollera att de är i horisontellt läge.

Steg 1
Grill

>

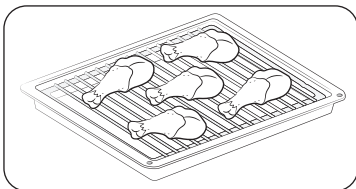
Steg 2
Temperatur

>

Steg 3
Tillagningstid

>

Steg 4
Förvärmning



1. Lägg maten i ett lämpligt matlagningskär, placera det sedan på det rekommenderade tillbehöret och stäng luckan.
2. Följ steg 1-4 i avsnittet **Manuellt läge** på sidan 19-20.
3. Använd grytlappar när du tar ut maten när tillagningen är klar.

Automatiskt läge

Ugnen har 2 olika automatiska lägen för din bekvämlighet: Automatisk upptining och automatisk tillagning. Välj ett som bäst passar dina behov.



1. Använd **lägesväljaren** för att väcka manöverpanelen, välj ett autoläge.
 - Automatisk tillagning (AUTO), Automatisk upptining (I).
2. Vrid **inställningsratten** för att välja önskat program och tryck på **OK** för att bekräfta.
3. Vrid **inställningsratten** för att ställa in önskad vikt och tryck sedan på **OK** för att bekräfta.
4. Displayen visar menyen och tillbehörsguiden. (Tryck på **OK**.)
5. Tryck på **START** eller **OK** för att börja laga mat.

VAR FÖRSIKTIG!

Använd alltid grytlappar när du ska ta ut maten.

OBS!

Tillagningstiden är förprogrammerad för varje meny och kan inte ändras.

Användning

Automatisk tillagning

För nya kockar erbjuder ugnen totalt 20 automatiska tillagningsprogram. Utnyttja denna funktion för att spara tid eller lära dig snabbare. Tillagningstiden och temperaturen justeras enligt valt recept.

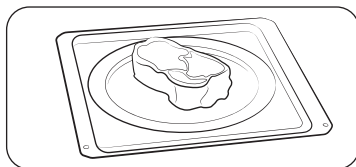
Steg 1
Automatisk tillagning

>

Steg 2
Meny

>

Steg 3
Vikt



1. Lägg maten i ett lämpligt matlagningskärl, placera det sedan på det rekommenderade tillbehöret och stäng luckan.
2. Följ steg 1-3 i avsnitt **Automatiskt läge** på sidan 23-25.
3. Använd grytlappar när du tar ut maten när tillagningen är klar.

Guide för automatisk tillagning

Nr.	Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå
1	Tallriksmål	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramikfat	1
		Placera på en keramiktallrik och täck med mikrotålig film. Detta program är lämpligt för rätter som består av 3 delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och ett tillbehör som potatis, ris eller pasta). Låt stå i 3 min efter tillagning.		
2	Frost pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Trådbrickinsats + Keramikfat	2
		Lägg den frysta pizzan på ugnen.		
3	Frost lasagne	0,4-0,5 0,6-0,7	Trådbrickinsats + Keramikfat	2
		Lägg den frysta lasagnen i en lämplig ugnsfast glas- eller keramikform. Låt stå 2-3 minuter efter uppvärmning.		
4	Hel kyckling	1,1-1,2 1,2-1,3	Trådbrickinsats + Keramikfat	2
		Pensla kycklingen med olja och krydda. Placera dem med bröstet nedåt i mitten av trådbrickinsatsen med keramikfatet. Vänd på dem då du hör ljudsignaler. Tryck på startknappen för att fortsätta tillagningen. Låt stå i 5 minuter efter tillagningen.		
5	Kycklingdelar	0,6-0,7 0,9-1,0	Trådbrickinsats + Keramikfat	4
		Pensla de kylda kycklingdelarna med olja och krydda. Lägg dem på trådbrickinsatsen med keramikfatet med skinnsidan nedåt. Vänd på dem då du hör ljudsignaler. Låt dem stå i 2-3 minuter efter tillagningen.		

Nr.	Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå
6	Stekt lamm	0,8-0,9 1,1-1,2	Trådbricksinsats + Keramikfat	3
		Lägg den marinerade lammsteken på trådbricksinsatsen med keramikfatet. När ugnen piper vänder du steken och börjar om igen.		
7	Frysta pommes frites	0,3-0,4 0,4-0,5	Bakplåt	3
		Fördela de frysta pommes fritesen på bakplåten.		
8	Bakade potatishalvor	0,4-0,5 0,6-0,7	Trådbricksinsats + Keramikfat	4
		Skär potatisarna i halvor. Lägg dem i en cirkel på plåten med den skurna sidan mot grillen. Låt dem stå i 2-3 minuter efter tillagningen.		
9	Äppelpaj	1,2-1,4	Bakplåt	2
		Lägg äppelpajen i en rund metallform. Lägg på bakplåten. Viktintervallen inkluderar äpple och så vidare.		
10	Mjuk kaka	0,7-0,8	Bakplåt	3
		Häll smeten i en rektangulär metallform av lämplig storlek (längd 25 cm). Ställ tallriken på längden mot luckan på bakplåten.		
11	Broccoliubuketter	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikfat	1
		Skär broccolin i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) vatten. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning.		
12	Blomkålsfloreter	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikfat	1
		Skölj och rengör färsk broccoli-floreter och förbered fletter. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten vid tillagning av 0,2-0,3 kg och 45-60 ml (3-4 msk) vid tillagning av 0,3-0,4 kg. Placera skålen i mitten av utrymmet. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning.		

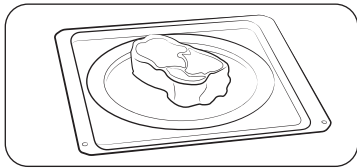
Nr.	Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå
13	Skivade morötter	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikfat	1
		Skölj och rensa morötter och skär dem i jämna skivor. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten vid tillagning av 0,2-0,3 kg och 45-60 ml (3-4 msk) vid tillagning av 0,4-0,5 kg. Placera skålen i mitten av utrymmet. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning.		
14	Bakpotatis	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramikfat	1
		Rensa och skölj potatis. Pensla med olivolja och stick hål i skalet med en kniv. Placera på ett keramikfat. Låt stå i 3-5 minuter efter tillagning.		
15	Skalad potatis	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramikfat	1
		Skölj och skala potatisen, dela i halvor och lägg i en ugnsfast glasskål med lock. Tillsätt 15-30 ml vatten (1-2 msk). Rör om efter tillagning. Rör om en gång under tillagningen när större mängder lagas. Låt stå i 3-5 minuter.		
16	Squash	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikfat	1
		Skär squashen i mindre bitar. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten eller en klick smör. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Täck över under tillagning. Tillaga tills den är mjuk.		
17	Skivad aubergine	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramikfat	1
		Skär auberginerna i tunna skivor och skvätt över 15 ml (1 msk) citronsaft. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning.		

Användning

Nr.	Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå
18	Skivad lök	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikfat	1
		Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) vatten. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning.		
19	Blandade grönsaker	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikfat	1
		Skölj och rensa de färska grönsakerna. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Tillsätt 15 ml (1 msk) vatten vid tillagning av 0,2-0,3 kg och 30 ml (2 msk) vid tillagning av 0,4-0,5 kg. Placera skålen i mitten av utrymmet. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning.		
20	Vitt ris	0,2-0,3	Keramikfat	1
		Använd en stor ugnsfast glasskål med lock. (Observera att volymen på riset dubblas vid tillagningen.) Täck över under tillagning. När tillagningen är över ska du röra om innan riset får stå. Tillsätt salt eller örter och smör. Observera att det är inte säkert att riset har absorberat allt vatten efter att tillagningstiden är slut.		

⚙ Upptining

Ugnen har 5 upptiningsprogram för din bekvämlighet. Tillagningstiden och effektnivån justeras enligt valt program.

Steg 1 Automatisk upptining	>	Steg 2 Meny	>	Steg 3 Vikt
				1. Lägg maten i ett lämpligt matlagingskäril, placera det sedan på det rekommenderade tillbehöret och stäng luckan.
				2. Följ steg 1-3 i avsnitt Automatiskt läge på sidan 23-25.
				3. Använd grytlappar när du tar ut maten när tillagningen är klar.

Upptiningsguide

Nr.	Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå
1	Kött	0,2-1,5	Keramikfat	1
2	Fågel	0,2-1,5	Keramikfat	1
3	Fisk	0,2-1,5	Keramikfat	1

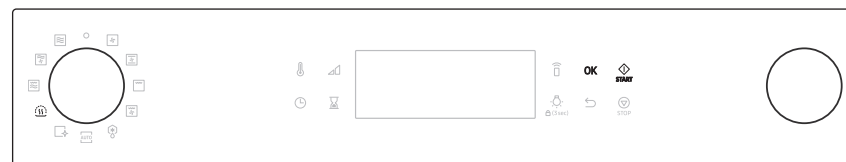
Nr.	Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå
4	Bröd/Mjuk kaka	0,1-0,8	Keramikfat	1
		Lägg brödet på en bit hushållspapper och vänd när ugnen piper. Ställ kakan på en keramiktallrik och, om möjligt, vänd så fort ugnen piper. (Ugnen fortsätter att fungera, men stoppas när du öppnar luckan.) Programmet är lämpligt för alla typer av bröd, skivat eller hela limpor, samt kuvertbröd och baguetter. Lägg kuvertbröden i en cirkel. Programmet är lämpligt för alla typer av jästa kakor, småkakor, cheesecakes och smördeg. Det är inte lämpligt för pajdeg, frukt och gräddbakelser eller kakor med chokladöverdrag.		
5	Frukt	0,1-0,6	Keramikfat	1
		Fördela den frysta frukten jämnt på keramikfatet. Det här programmet är lämpligt för frukt som hallon, blandade bär och tropiska frukter.		

Specialfunktioner

Varmhållning

Med denna funktion fungerar endast värmeelementet för varmluft och det slås på och av för att hålla maten varm.

När tillagningen är klar,



1. Använd **lägesväljaren** för att väcka manöverpanelen och välj sedan **varmhållning** (.
2. Vrid på **inställningsratten** för att välja önskad temperatur (60-100 °C).
3. När du är klar trycker du på **OK**. Om du vill ha en snabbstart trycker du på **START**. Ugnen börjar värma.
4. Vrid på **inställningsratten** för att välja driftstid.
5. När du är klar trycker du på **OK** eller **START** för att starta.

VAR FÖRSIKTIG!

- Använd alltid grytlappar när du ska ta ut maten.
- Använd inte den här funktionen för att värma kall mat igen. Använd detta endast för att hålla mat som precis har tillagats varm.
- Kör inte den här funktionen i mer än 1 timme. Annars kan det påverka matens kvalitet.
- För att hålla maten krispig ska den inte täckas över när du använder denna funktion.

Användning

Varmhållningsguide

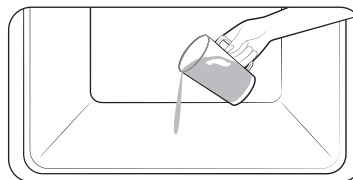
Mat	Temperatur (°C)	Väntetider (min)	Anvisningar
Måltider	80	30	För att hålla kött, kyckling, gratäng, pizza, potatis och tallriksmåltider varma.
Drycker	80	30	För att hålla vatten, mjölk och kaffe varmt.
Bröd/bakverk	60	30	För att hålla bröd, rostat bröd, rullar, muffins och sockerkaka varm.
Tallrikar/ porslin	70	30	För förvärmning av rätter och porslin. Placera rätterna inne i utrymmet. Överbelasta inte. (maxvikt: 7 kg)

Rengöring

Rengöring erbjuder funktionerna ångrengöring (☁) och deodorisering (🌿).

Ångrengöring

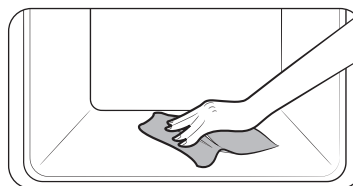
Denna funktion är användbart för att rengöra lättare nedsmutsning med ånga.



1. Häll 100 ml vatten på botten på ugnen och stäng ugnsluckan.



2. Vrid på **Lägesratten** för att använda funktionen **Rengöring**.
3. Välj "C1" på skärmen genom att använda **Inställningsratten** och knappen **OK** för använda **ångrengöring**.
4. Tryck på knappen **START** för att starta Ångrengöring.



5. Efter att ha slutfört **ångrengöring**, använd en torr trasa för att göra rent inuti ugnen.

⚠ VARNING!

Öppna inte luckan förrän cykeln är klar. Vattnet inuti ugnen är mycket varmt och kan orsaka brännskador.

📖 OBS!

- Använd bara den här funktionen när ugnen har svalnat fullständigt till rumstemperatur.
- ANVÄND INTE destillerat vatten.
- ANVÄND INTE anordningar för högtrycks- eller ångtvätt när ugnen rengörs.
- Om ugnen är het invändigt aktiveras inte automatisk rengöring. Vänta tills ugnen har svalnat och försök sedan igen.
- Håll inte vatten i botten med kraft. Gör det försiktigt. Annars svämmar vattnet över på framsidan.

🔄 Deodorisering

Denna funktion är användbar för att deodorisera ugnen. Använd denna funktion regelbundet för att ta bort eventuell obehaglig lukt i din ugn.



1. Använd **lägesväljaren** för att väcka manöverpanelen och välj sedan **rengöring** (🔄).
2. Vrid på **inställningsratten** för att välja 'C2' **deodorisering** (🔄).
3. När du är klar trycker du på **OK**.
4. Vrid på **inställningsratten** för att ställa in tiden och tryck sedan på **OK** eller **START** för att starta. (Standardinställd tid är 5 minuter.)

Fler funktioner

Meny	Beskrivning
Timer	Du kan ställa in timern.
Lås	Du kan låsa manöverpanelen.
Ljud	Du kan slå på eller av ugnens ljud (pip).
Wi-Fi	Du kan slå på eller av Wi-Fi.

Användning

Timer

1. Tryck på  för att använda **timer** funktionen.
2. Ställ in timern (timmar och minut) med **inställningsratten**.
3. Tryck på **OK** för att starta timern.
4. Tryck på **STOP** för att avbryta timern och tryck på  för att redigera timern.

Lås

1. Tryck och håll ner  i 3 sekunder för att låsa ugnen.
2. För att låsa upp ugnen, tryck och håll ner  i 3 sekunder.

Ljud

1. Tryck och håll ner  i 3 sekunder för att använda **fler funktioner**.
2. Ställ alternativ till nummer **1** med **inställningsratten** och tryck på **OK** för att ändra inställningen **ljud**.
3. Ändra alternativet på eller av genom att använda knappen **inställningsratt** och tryck sedan på **OK**.

Wi-Fi

1. Tryck och håll ner  i 3 sekunder för att använda **fler funktioner**.
2. Ställ in alternativ till nummer **2** genom att använda **inställningsratten** och tryck på **OK**-knappen för att ändra **Wi-Fi**-inställning.
3. Ändra alternativet på eller av genom att använda knappen **inställningsratt** och tryck sedan på **OK**.

Smart kontroll

För att använda ugnens smart kontroll måste du ladda ner SmartThings-appen till en mobil enhet. Funktioner som drivs av SmartThings-appen kanske inte fungerar smidigt om kommunikationsförhållandena är dåliga eller ugnen är installerad på en plats med en svag Wi-Fi-signal.

Hur man ansluter mikrovågsugnen

1. Ladda ner och öppna SmartThings-appen på din mobila enhet.
2. Följ appens instruktioner på displayen för att ansluta din ugn.
3. När processen är klar, bekräftar -ikonen på din ugn display och appen att du är ansluten.
4. Om -ikonen inte visas, följ instruktionerna i appen för att återansluta.

För att fjärrstyra ugnen

Av säkerhetsskäl är denna funktion inte tillgänglig i mikrovågsläge.

1. Tryck på smart kontroll  visas på displayen. Ugnen kan nu fjärrstyras med en ansluten fjärrenhet.
2. Välj ugnsikonen på SmartThings-appen för att öppna appen ugnskontroll.
När appen är ansluten till ugnen kan du utföra följande funktioner via applikationerna:

Ugnsfjärrkontroll med SmartThings-appen	
Ugnsövervakning	• Kontrollera ugnens status
Fjärrkontroll för ugnen	• Ställa in eller justera ugnsinställningar på distans. (Inte tillgänglig i mikrovågsläge)
Min tillagning	• Stänga av ugnen på distans. • När tillagningen startar, ändra inställd tillagningstid och temperatur på distans.
Felkontroll	• Identifiera fel automatiskt.

OBS!

Om inte  visas i displayen kan du fortfarande övervaka ugnsstatus och stänga av ugnen

Smart tillagning

Manuell tillagning

Tillagningsguide för mikrovågor

- Använd inte metallbehållare i mikrovågsläget. Placera alltid matbehållare på keramikfatet.
- Vi rekommenderar att du täcker maten för bästa resultat.
- Efter att tillagningen är klar ska du låta maten stå i sin egen ånga.

Frysta grönsaker

- Använd en ugnsfast glasbehållare med lock.
- Rör om grönsakerna två gånger under tillagningen och en gång efteråt.
- Tillsätt kryddor efter tillagning.

Mat	Serveringsstorlek (g)	Effekt (W)	Tillagningstid (min)	Väntetider (min)
Spenat	150	600	5-6	2-3
	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten.			
Ärtor	300	600	7-8	2-3
	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.			
Gröna bönor	300	600	7½-8½	2-3
	Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten.			
Blandade grönsaker (Morötter/ärtor/majs)	300	600	7-8	2-3
	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.			
Blandade grönsaker (Kinesisk stil)	300	600	7½-8½	2-3
	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.			

Färsk grönsaker

- Använd en ugnsfast glasbehållare med lock.
- Tillsätt 30-45 ml kallt vatten för varje 250 g.
- Rör om en gång under tillagningen och en gång efteråt.
- Tillsätt kryddor efter tillagning.
- För snabbare tillagning rekommenderar vi att du skär mindre, jämnstora delar.
- Tillaga alla färsk grönsaker på full effekt (800 W).

Mat	Serveringsstorlek (g)	Tillagningstid (min)	Väntetider (min)
Broccoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Förbered jämnstora delar. Sortera stjälkarna mot mitten			
Brysselkål	250	5-6	3
	500	7-8	
Tillsätt 60-75 ml (4-5 msk) vatten.			
Morötter	250	5-6	3
	Skär morötterna i jämnstora skivor.		
Blomkål	250	5-6	3
	500	7-8	
Förbered jämnstora delar. Skär stora delar i halvor. Sortera stjälkarna mot mitten.			
Squash	250	3-4	3
	Skär squashen i mindre bitar. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten eller en klick smör. Tillaga tills den är mjuk.		
Aubergine	250	3-4	3
	Skär auberginen i tunna skivor och skvätt över 1 tesked citronsaft.		
Purjolök	250	3-4	3
	Skär purjolöken i tjocka skivor.		

Smart tillagning

Mat	Serveringsstorlek (g)	Tillagningstid (min)	Väntetider (min)
Svamp	125	1-2	3
	250	2-3	
	Tillaga hela eller skivade svampar. Tillsätt inget vatten. Skvätt över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Håll av före servering.		
Lök	250	4-5	3
	Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) kallt vatten.		
Paprika	250	4-5	3
	Skär paprikan i tunna skivor.		
Potatis	250	4-5	3
	500	7-8	
	Våg den skalade potatisen och skär den i lika stora halvor eller fjärdedelar.		
Kålrabbi	250	5-6	3
	Skär kålrabbin i små kuber.		

Ris och pasta

Rör om ibland under och efter tillagningen.
Tillaga utan att täcka och stäng locket för att låta maten stå. Töm sedan vattnet ordentligt.

- **Ris:** Använd en stor glasbehållare med lock eftersom riset blir dubbelt så stort.
- **Pasta:** Använd en stor glasbehållare.

Mat	Serveringsstorlek (g)	Effekt (W)	Tillagningstid (min)	Väntetider (min)	Anvisningar
Vitt ris (förvällt)	250	800	17-18	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
	375		18-20		Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Brunt ris (förvällt)	250	800	20-22	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
	375		22-24		Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Blandat ris (ris + vildris)	250	800	17-19	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Blandsäd (ris + gryn)	250	800	18-20	5	Tillsätt 400 ml kallt vatten.
Pasta	250	800	10-11	5	Tillsätt 1000 ml varmt vatten.

Uppvärmning

- Återuppvärm inte stora livmedel såsom köttbitar som lätt kan överkoka.
- Det är säkrare att återuppvärma mat på lägre effektnivåer.
- Rör om noggrant eller vänd under och efter tillagning.
- Var försiktig med vätskor eller barnmat. Rör om väl före, under och efter tillagning med en plastsked eller glasomrörningspinne för att förhindra överkokning och skållskador. Låt dem stå i ugnen under väntetiden. Tillåter en längre återuppvärmningstid än andra typer av mat.
- Den rekommenderade väntetiden efter uppvärmning är 2-4 minuter. Läs tabellerna nedan för referenser.

Vätskor och mat

Mat	Portionsstorlek	Effekt (W)	Tillagningstid (min)	Väntetider (min)
Drycker	250 ml (1 mugg) 500 ml (2 muggar)	800	1½-2 2-3	1-2
	Håll i en keramikkopp och värm upp utan övertäckning. Ställ muggen i mitten av den roterande plattan. Rör om försiktigt före och efter väntetiden.			
Soppa (Kyld)	250 g	800	3-4	2-3
	Håll i en djup porslinsallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.			
Stuvning (Kyld)	350 g	600	5-6	2-3
	Håll i en djup porslinsallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.			
Pasta med sås (Kyld)	350 g	600	5-6	2-3
	Håll i en djup porslinsallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.			
Tallriksmål (Kyld)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
	Placera en måltid med 2-3 kylda komponenter på ett keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film.			

Babymjolk och mjolk

Mat	Portionsstorlek	Effekt (W)	Tillagningstid (s)	Väntetider (min)
Barnmat (Grönsaker + Kött)	190 g	600	30-40	2-3
	Töm i en djup keramiktallrik. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.			
Barngröt (Gryn + Mjölk + Fukt)	190 g	600	20-30	2-3
	Töm i en djup keramiktallrik. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.			
Babymjölk	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
	Skaka eller rör om noggrant och håll i en steriliserad glasflaska. Ställ i mitten av den roterande plattan. Täck ej över under tillagningen. Skaka om noggrant och låt stå i minst 3 minuter. Skaka om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.			

Smart tillagning

Upptining

Placera den frysta maten i en mikrotålig behållare utan lock. Vänd under upptining, låt vätska rinna av och avlägsna inkråm efter upptining. För snabbare upptining ska du skära maten i små bitar och linda dem med aluminiumfolie innan upptining. När den yttre ytan av fryst mat börjar att smälta ska du avsluta upptiningen och låta stå enligt instruktionerna i tabellen nedan.

Ändra inte standardeffektnivån (180 W) för upptining.

Mat		Serveringsstorlek (g)	Upptiningstid (min)	Väntetider (min)
Kött	Hackat kött	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Fläskkött	250	7-8	
	Placera köttet på keramikfatet. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden.			
Fågel	Kycklingdelar	500 (2 st.)	12-14	15-60
	Hel kyckling	1200	28-32	
	Lägg först kycklingdelarna med skinnet nedåt eller hela kycklingen med bröstsidan nedåt på en tallrik i keramik. Täck de tunnare delarna, som vingar och bakdel, med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden.			
Fisk	Fiskfiléer	200	6-7	10-25
	Hel fisk	400	11-13	
	Lägg den frysta fisken i mitten på ett keramikfat. Se till att de tunnare delarna ligger under de tjockare. Skydda smala delar av filéer och fiskstjärtar med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden.			
Frukt	Bär	300	6-7	5-10
	Fördela frukten på en platt och rund glastallrik med stor diameter.			

Mat		Serveringsstorlek (g)	Upptiningstid (min)	Väntetider (min)
Bröd	Frallor	2 st.	1-1½	5-20
	(ca 50 g st.)	4 st.	2½-3	
	Rostat bröd/	250	4-4½	
	sandwich	500	7-9	
Placera bröden i en cirkel eller vågrätt på hushållspapper på keramikplattan. Vänd efter halva tiden.				

Guide för grillning

Grillens värmeelement sitter under taket i ugnsrummet.

Dessa element fungerar endast när luckan är stängd.

När du grillar mat ska maten placeras på det höga gallret, om inte annat rekommenderas.

Förvärm grillen i 2-3 minuter i grilläget och, om inte annat anges nedan, grilla maten på det höga gallret. Använd grytlappar när du tar ut maten när grillningen är klar.

Matlagningskärl

Grill och fläktgrill: Använd ugnsfasta behållare, som kan ha metalldelar.

Använd inte kokkärl i plast av något slag.

Mikrovågsugn + Grill: Använd inte kokkärl som är tillverkade av metall- eller plastämnen.

Typ av mat

Kotletter, korvar, stekar, hamburgare, bacon och skinka, tunna fiskportioner, smörgåsar och alla sorters toast med pålägg.

Grillning

Ställ in 220 °C grilltemperatur, förvärm i 5 minuter.

Mat	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (1:a sidan) (min)	Tillagningstid (2:a sidan) (min)
Kebabspett	Trådbricksinsats + Keramikfat	5	8-10	6-8
Fläskkött	Trådbricksinsats + Keramikfat	5	7-9	5-7
Korv	Trådbricksinsats + Keramikfat	5	6-8	6-8
Kycklingdelar	Trådbricksinsats + Keramikfat	5	20-25	15-20
Laxkotletter	Trådbricksinsats + Keramikfat	5	8-12	6-10
Skivade grönsaker	Trådbricksinsats + Keramikfat	5	15-20	-
Rostat bröd	Trådbricksinsats + Keramikfat	5	2-3	1-2
Varma smörgåsar	Trådbricksinsats + Keramikfat	5	3-5	-

Fläktgrill

Ställ in temperaturen i denna tabell och förvärm i 5 minuter.

Mat	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (1:a sidan) (min)	Tillagningstid (2:a sidan) (min)
Potatisklyftor	200-220	Bakplåt	4	25-30	-
Frysta kroketter	210-220	Bakplåt	4	15-20	-
Frysta Chicken Nuggets	210-220	Bakplåt	4	15-20	-
Hel fisk	200-220	Trådbricksinsats + Keramikfat	4	10-15	10-15
Kycklingdelar	200-210	Trådbricksinsats + Keramikfat	4	20-25	15-20
Hel kyckling	200-210	Trådbricksinsats + Keramikfat	3	30-35	25-30

Smart tillagning

Mikrovågsugn + grill

Mat	Effektnivå (W)	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (1:a sidan) (min)	Tillagningstid (2:a sidan) (min)
Bakad potatis	1:a 450 2:a -	1:a 180-200 2:a 220	Trådbricksinsats + Keramikfat	4	10-15	2-4
Grillade tomater	180	160-180	Trådbricksinsats + Keramikfat	4	10-15	-
Grönsaksgratäng	450	180-200	Trådbricksinsats + Keramikfat	4	10-15	-
Ugnsstek fisk	300	180-200	Trådbricksinsats + Keramikfat	4	5-8	6-10
Kycklingdelar	300	180-200	Trådbricksinsats + Keramikfat	4	13-17	13-17

Varmluftsguide

Varmluft och vanlig fläkt

I varmluftsläge och vanlig fläkt arbetar både värmeelementet och sidoväggens fläkt tillsammans för att cirkulera värmen inuti ugnsrummet.

Alla traditionella ugnssäkra kokkärl, bakformar och plåtar – allt du normalt skulle använda i en traditionell varmluftsgugn – kan användas.

Mikrovågsugn + Varmluft

Det här kombinationsläget kombinerar mikrovågsenergin med den varma luften och minskar därför tillagningstiden samtidigt som den ger maten en brun krispig yta. Ugnen har 5 olika kombinationslägen för din bekvämlighet. Använd detta för alla sorters kött och fågel samt grytor och gratängrätter, sockerkakor och lätta fruktkakor, pajer, smulpajer, rostade grönsaker, scones och bröd. Använd endast ugnssäkra kokkärl, såsom glas, keramik eller benporslin utan metallkanter.

Varmluft

Förvärm ugnen med varmluftsläge.

Mat	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (min)
Hasselnötskaka fyrkantig form	160-170	Trådbricksinsats + Keramikfat	2	60-70
Citronkaka, ringformad eller skålformad	150-160	Trådbricksinsats + Keramikfat	2	50-60
Sockerkaka	150-160	Trådbricksinsats + Keramikfat	2	25-35
Botten till frukttårta	150-170	Trådbricksinsats + Keramikfat	2	25-35
Platt fruktkaka med smuldegstopping (deg med jäst)	150-170	Bakplåt	3	30-40
Croissanter	170-180	Bakplåt	2	10-15
Pain riches	180-190	Bakplåt	2	10-15
Småkakor	160-180	Bakplåt	3	10-20
Pommes frites	200-220	Bakplåt	3	15-20

Vanlig fläkt

Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för bakning.

Vi rekommenderar att förvärma ugnen i vanlig fläkt-läge.

Mat	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (min)
Lasagne	180-190	Bakplåt	3	25-30
Potatisgratäng	170-180	Bakplåt	2	45-50
Sockerkaka	150-160	Bakplåt	2	35-40
Brödkaka	150-160	Bakplåt	2	50-60
Vitt bröd	170-180	Bakplåt	2	20-25
Hemlagad Pizza	180-200	Bakplåt	2	20-30
Frysst självjäsande Pizza	180-200	Bakplåt	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Bakplåt	2	40-50
Äppelpaj	160-170	Bakplåt	2	60-80
Smördeg, äppelfyllning	180-190	Bakplåt	3	15-20

Mikrovågsugn + Varmluft

Mat	Effektnivå (W)	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (1:a sidan) (min)	Tillagningstid (2:a sidan) (min)
Hel kyckling 1,2 kg	1:a 450 2:a 300	180-200	Trådbricksinsats + Keramikfat	3	20-25	23-27
Nötkött/ lammstek (Medel)	300	180-200	Trådbricksinsats + Keramikfat	3	17-22	18-25
Frysst lasagne/ pastagrätäng	450	180-200	Trådbricksinsats + Keramikfat	3	30-35	-
Potatisgratäng	450	180-200	Trådbricksinsats + Keramikfat	3	15-20	-
Frukttårter med färsk frukt	100	160-180	Keramikfat	3	45-50	-

Smart tillagning

Snabbt och enkelt

Smälta smör

Häll i 50 g smör i en smal, djup glasform. Täck med ett plastlock. Värm i 30-40 sekunder på 800 W tills smöret har smält.

Smälta choklad

Häll i 100 g choklad i en smal, djup glasform. Värm i 3-5 minuter på 450 W tills chokladen har smält. Rör om en eller två gånger under tiden. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

Smälta kristalliserad honung

Häll i 20 g kristalliserad honung i en djup, smal glasform. Värm i 20-30 sekunder på 300 W, tills honungen har smält.

Smälta gelatin

Lägg i torra gelatinark (10 g) i 5 minuter i kallt vatten. Häll i gelatinet i en smal ugnstålig glasskål. Värm i 1 minut på 300 W. Rör om efter att det har smält.

Tillagning av glasyr (för kakor och tårter)

Blanda snabbglasyr (ca 14 g) med 40 g socker och 250 ml kallt vatten. Värm utan att täcka i en glasskål i 3½ till 4½ minuter på 800 W, tills glasyren är genomskinlig. Rör om två gånger under tillagningen.

Koka sylt

Häll i 600 g frukt (exempelvis blandade bär) i en ugnssäker glasskål av lämplig storlek. Tillsätt 300 g socker och rör om ordentligt. Täck över och tillaga i 10-12 minuter på 800 W. Rör flera gånger under tillagning. Häll direkt i små syltglas med skruvlock. Låt dem stå på locket i 5 minuter.

Tillaga pudding

Blanda puddingpulver med socker och mjölk (500 ml) enligt tillverkarens anvisningar och rör om ordentligt. Använd en ugnsfast glasskål i lämplig storlek med lock. Tillaga med lock i 6½ till 7½ minuter på 800 W. Rör flera gånger under tillagning.

Bryna mandelspån

Sprid ut 30 g mandlar jämnt fördelat på en medelstor keramiktallrik. Rör om flera gånger under bryning i 3½ till 4½ minuter vid 600 W. Låt stå i 2-3 minuter i ugnen. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

Felsökning

Du kan stöta på ett problem när du använder ugnen. Om det händer ska du läsa tabellen nedan och prova med förslagen i den. Om problemet kvarstår eller om någon informationskod fortsätter att visas på skärmen ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Kontrollpunkter

Om du stöter på ett problem med ugnen ska du först kontrollera tabellen nedan och prova förslagen i den.

Problem	Orsak	Åtgärd
Allmän		
Det går inte att trycka in knapparna ordentligt.	Främmande material har fastnat mellan knapparna.	Ta bort det främmande materialet och försök igen.
	För pekmodeller: Det finns fukt på ugnens exteriör.	Torka bort fukten från ugnens exteriör.
	Barnlås är aktiverat.	Inaktivera Barnlås.
Tiden visas inte.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
	Eko-funktionen (energiparfunktionen) är inställd.	Slå av Eko-funktionen.
Ugnen fungerar inte.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
	Luckan är öppen.	Stäng luckan och försök igen.
	Luckans säkerhetsmekanism för öppning är täckt med främmande material.	Ta bort det främmande materialet och försök igen.
Ugnen stoppar medan den används.	Användaren har öppnat luckan för att vända på maten.	Efter att du vänt på maten ska du trycka på knappen  igen för att starta funktionen.

Problem	Orsak	Åtgärd
Strömmen slås av medan ugnen är på.	Ugnen har använts under lång tid.	Efter tillagning under lång tid måste du låta ugnen svalna.
	Kylfläkten fungerar inte.	Lyssna efter ljudet från kylfläkten.
	Försöka att använda ugnen utan mat inuti.	Sätta in mat i ugnen.
	Det finns inte tillräckligt med ventilationsutrymme för ugnen.	Det finns in-/utlopp på framsidan och baksidan av ugnen för ventilation. Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.
	Om flera strömkontakter används i samma uttag.	Tilldela ett uttag för att användas enbart med ugnen.
Det finns ingen ström i ugnen.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
Ett "poppande" ljud hörs under användning och ugnen fungerar inte.	Att tillaga förseglad mat eller använda en behållare med lock kan orsaka "poppande" ljud.	Använd inte slutna behållare eftersom de kan spricka under tillagningen på grund av expansion av innehållet.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnens exteriör är för varm när den fungerar.	Det finns inte tillräckligt med ventilationsutrymme för ugnen.	Det finns in-/utlopp på framsidan och baksidan av ugnen för ventilation. Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.
	Det finns föremål ovanpå ugnen.	Ta bort alla föremål ovanpå ugnen.
Det går inte att öppna luckan på rätt sätt.	Det finns matrester mellan luckan och ugnens insida.	Gör rent ugnen och öppna sedan luckan.
Ugnen blir inte varm.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1-2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.

Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
Värmning är svag eller långsam.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1–2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.
Värmningsfunktionen fungerar inte.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1–2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.

Problem	Orsak	Åtgärd
Upptiningsfunktionen fungerar inte.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1–2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.
Lampan på insidan är svag eller tänds inte.	Luckan har lämnats öppen under en längre tid.	Lampan inuti ugnen kan stängas av automatiskt när Eko-funktionen används. Stäng och öppna dörren eller tryck på "Lamp"-knappen.
	Lampan inuti ugnen är täckt med främmande material.	Gör rent på ugnens insida och kontrollera sedan igen.
Ett pipande ljud hörs under tillagning.	Om funktionen Automatisk tillagning används betyder detta pipande ljud att det är dags att vända på maten under upptining.	Efter att du vänt på maten ska du trycka på knappen Start igen för att starta om funktionen.
Ugnen är inte balanserad.	Ugnen är installerad på en ojämn yta.	Kontrollera att ugnen står på en jämn, stabil yta.

Problem	Orsak	Åtgärd
Gnistor uppstår under tillagning.	Metallbehållare används under ugn-/ upptiningsfunktionerna.	Använd inte metallbehållare.
När ström ansluts börjar ugnen fungera omedelbart.	Luckan är inte korrekt stängd.	Stäng luckan och kontrollera igen.
Det kommer elektricitet från ugnen.	Strömmen eller strömuttaget är inte ordentligt jordad.	Se till att strömmen och strömuttaget är korrekt jordade.
Det droppar vatten.	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med ugnen.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.
Ånga läcker från luckan.	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med ugnen.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.
Det finns vatten kvar i ugnen.	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med ugnen.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ljusstyrkan inuti ugnen varierar.	Ljusstyrkan ändras med effektvariationer enligt olika funktioner.	Effektvariationer under tillagning är inte ett problem. Det är inte ett problem med ugnen.
Tillagningen är klar, men kylfläkten körs fortfarande.	För att ventiler ugnen fortsätter kylfläkten att köras i cirka 5 minuter efter att tillagningen är klar.	Det är inte ett problem med ugnen.
Tryck på knappen +30 sek för att använda ugnen.	Detta händer om ugnen inte användes.	Mikrovågsugnen är avsedd att fungera genom att trycka på knappen +30 sek när den inte används.

Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
Grill		
Rök kommer ur ugnen när den används.	När ugnen används för första gången kan det komma rök från värmeelementen.	Detta är inte ett problem med ugnen och om du kör ugnen 2-3 gånger bör det sluta hända.
	Det finns mat på värmeelementen.	Låt ugnen svalna och ta sedan bort maten från värmeelementen.
	Maten är för nära grillen.	Placera den frysta maten på lämpligt avstånd medan den tillagas.
	Maten är inte ordentligt förberedd och/eller placerad.	Se till så att maten är ordentligt förberedd och placerad.
Ugn		
Ugnen blir inte varm.	Luckan är öppen.	Stäng luckan och försök igen.
Rök kommer ur ugnen under förvärmning.	När ugnen används för första gången kan det komma rök från värmeelementen.	Detta är inte ett problem med ugnen och om du kör ugnen 2-3 gånger bör det sluta hända.
	Det finns mat på värmeelementen.	Låt ugnen svalna och ta sedan bort maten från värmeelementen.
Det luktar bränt eller av plast när ugnen används.	Plast eller icke värmeståliga kokkärl används.	Använd glaskokkärl lämpliga för höga temperaturer.

Problem	Orsak	Åtgärd
Det luktar illa från ugnens insida.	Matrester eller plast har smält och fastnat på insidan.	Använd ångfunktionen och torka sedan med en torr trasa. Du kan lägga in en citronskiva och köra ugnen för att ta bort lukt snabbare.
Ugnen lagar inte maten på rätt sätt.	Ugnsluckan öppnas ofta under tillagning.	Öppna inte luckan ofta om du inte tillagar mat som måste vändas. Om du öppnar luckan ofta sjunker den invändiga temperaturen och det kan påverka resultatet för din tillagning.
	Ugnens kontroller är inte korrekt inställda.	Ställ in ugnens kontroller och försök igen.
	Grillen eller andra tillbehör är inte korrekt isatta.	Sätt i tillbehören korrekt.
	Fel typ eller storlek på kokkärl används.	Återställ ugnens kontroller eller använd lämpligt kokkärl med plan botten.

Informationskoder

Om ugnen inte fungerar visas eventuellt en informationskod på skärmen. Kontrollera tabellen nedan och prova med förslagen i den.

Kod	Beskrivning	Åtgärd
C-20	Temperatursensorn är öppen.	Koppla bort ugnens strömkabel och kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.
	Temperatursensorn är kort.	
C-F0	Om det inte finns någon kommunikation mellan huvud- och under-MICOM.	
C-F1	Uppstår endast när skrivning/läsning av EEPROM inte fungerar.	
C-21	Denna kod visas när ugnstemperaturen är hög. Om temperaturen stiger över gränstemperaturen under användning av något läget. (Brand detekterad.)	Koppla bort strömkabelns kontakt och låt svalna tillräckligt länge och starta sedan om mikrovågsugnen.
C-F2	Pekknappen fungerar inte.	Stäng av ugnen och försök igen.
C-d0		Koppla bort strömkabeln och låt svalna tillräckligt länge och gör rent knappen. (Damm, Vatten) Om samma problem uppstår igen ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Tekniska specifikationer

SAMSUNG strävar alltid efter att förbättra sina produkter. Både specifikationerna och bruksanvisningen kan ändras utan föregående meddelande.

Strömförsörjning		230 V ~ 50 Hz
Strömförbrukning	Maximal effekt	2700 W
	Mikrovågsugn	1600 W
	Grill	2600 W
	Varmluft	2600 W
Uteffekt		100 W / 800 W (IEC - 705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Kylmetod		Kylfläktsmotor
Mått (B x H x D)	Huvudenhet	595 x 456 x 570 mm
	Inbyggd	560 x 446 x 549 mm
Volym		50 liter
Vikt	Netto	38,8 Kg
	Frakt	45,6 Kg

* Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass <G>.

Bilaga

Total strömförbrukning i viloläge (W) (Alla nätverksportar är i "på"-tillstånd)		1,9 W
Tidsperiod för energihantering (min)		20 min.
WiFi	Strömförbrukning i standbyläge (W)	1,9 W
	Tidsperiod för energihantering (min)	20 min.
Av-läge	Strömförbrukning	0,5 W
	Tidsperiod för energihantering (min)	30 min.

Data fastställda enligt standard EN 50564 och förordning (EG) nr 1275/2008.

OBS!

Härmed intygar Samsung att denna radioutrustning är i överensstämmelse med EU-direktiv 2014/53/EU samt med relevanta lagstadgade krav i Storbritannien.

Den fullständiga texten till EU-försäkran om överensstämmelse samt Storbritanniens försäkran om överensstämmelse, finns tillgänglig på följande internetadress: Den officiella deklarationen om överensstämmelse finns på <http://www.samsung.com>. gå till Support > Search Product Support och ange modellnamnet.

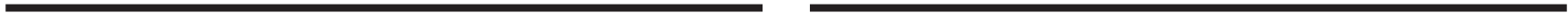
	Frekvensomfång	Sändareffekt (Max)
WiFi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Meddelande om öppen källkod

Programvaran som ingår i denna produkt innehåller programvara med öppen källkod. Följande URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 leder till öppen källkodslicensinformation relaterad till denna produkt.



PM



Samsungs garanti täcker INTE samtal till servicetekniker för att få hjälp med hur produkten ska användas, korrekt installation eller att utföra normal rengöring eller underhåll.

FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS PÅ WEBBEN
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS PÅ WEBBEN
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

