

Mikrobølgeovn

Brugervejledning

NQ5B4553F**



SAMSUNG

Indhold

Sikkerhedsvejledning	3
Vigtige sikkerhedsanvisninger	3
Generel sikkerhed	7
Forholdsregler vedr. brug af mikrobølger	8
Begrænset garanti	9
Definition af produktgruppe	9
Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)	9
Installation	10
Medfølgende dele	10
Installationsinstruktioner	11
Vedligeholdelse	14
Rengøring	14
Udskiftning af dele (reparation)	14
Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug	14
Før du går i gang	15
Betjeningspanel	15
Ur	15
Sideholdere	16
Om mikrobølgeenergi	16
Køkkentøj til mikrobølge	17

Brug	18
Overblik over funktioner	18
Manuel funktion	19
Autofunktion	23
Vejledning – Automatisk tilberedning	24
Specialfunktioner	27
Flere funktioner	29
Smart Control	30
Smart tilberedning	31
Manuel tilberedning	31
Hurtig og nem	38
Fejlfinding	38
Kontrolpunkter	38
Informationskoder	43
Tekniske specifikationer	43
Tillæg	44
Bekendtgørelse om åben kildekode	44

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS DISSE OMHYGGELIGT OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG.

ADVARSEL: Hvis døren eller dørens tætninger beskadiges, må ovnen ikke betjenes, før den er blevet repareret af en kompetent person.

ADVARSEL: Det er farligt for alle andre end en kompetent person at udføre service eller reparationer, der involverer fjernelse af det dæksel, der beskytter dig mod at blive udsat for mikrobølgeenergi.

ADVARSEL: Væsker og andre madvarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.

ADVARSEL: Lad kun børn bruge ovnen uden overvågning, når de har fået passende anvisninger, så barnet kan bruge ovnen på en sikker måde og forstå faren ved forkert brug.

Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og må eksempelvis ikke bruges:

- i personalekøkkenområder i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer;
- stuehuse;

- af gæster på hoteller, moteller og lignende beboelsesområder;
- i miljøer af typen "bed and breakfast".

Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til anvendelse i mikrobølgeovne.

Ved opvarmning af mad i plastic- eller papiremballage skal du holde øje med ovnen pga. muligheden for antændelse.

Brug ikke dette apparat til andre formål end madlavning. Tørring af tøj og opvarmning af varmeguder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan medføre risiko for personskaade, antændelse eller brand. Brug kun dette apparat til dets tilsigtede brug som beskrevet i manualen. Anbring ikke ætsende kemikalier eller dampe i eller på dette apparat. Denne type ovn er specielt designet til at opvarme, tilberede eller tørre mad. Den er ikke designet til industriel brug eller laboratoriebrug.

Hvis der ses (udsendes) røg, skal du afbryde for (fjerne stikket fra) apparatet og holde døren lukket for at kvæle flammer.

Opvarmning af drikkevarer med mikrobølger kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen.

Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal altid omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden indtagelse for at undgå forbrændinger.

Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut.

Ovnen bør rengøres regelmæssigt, og alle madrester bør fjernes.

Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en faresituationer.

Dette apparat er kun beregnet til brugt som indbygget. Apparatet må ikke anbringes i et skab.

Beholdere af metal til føde- og drikkevarer må ikke anvendes ved tilberedning med mikrobølger.

Vær omhyggelig med ikke at forskyde drejeskiven, når beholdere fjernes fra apparatet. (Kun modeller med drejeskive)

Apparatet må ikke rengøres med en damprenser.

Apparatet må ikke rengøres med en højtryksrenser.

Apparatet er ikke beregnet til installation i vej køretøjer, campingvogne og tilsvarende køretøjer osv.

Dette udstyr er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller instruktion vedrørende brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med udstyret.

Ovnen kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden overvågning.

Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningen efter installationen. Frakoblingen kan være mulig, ved at der er adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabling i henhold til installationsbestemmelser.

Hvis strømkablet uden stik er installeret på apparatet, skal frakoblingsanordningen monteres på det faste kabel i overensstemmelse med installationsbestemmelserne.

Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.

Den angivne metode til fastgørelse må ikke afhænge af brug af klæbemidler, da disse ikke betragtes som pålidelige fastgørelsesmidler.

Denne ovn bør placeres i passende højde og retning, så der er let adgang til ovnrum og kontrolområde.

Inden ovnen tages i brug for første gang, skal ovnen betjenes med vand i 10 minutter og derefter tages i brug.

Hvis ovnen udsender en underlig lyd, en brændt lugt, eller hvis der udsendes røg, skal du straks tage strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.

ADVARSEL: Når ovnen bruges til kombinationstilberedning bør børn, på grund af den varme der udvikles, kun anvende ovnen under opsyn af en voksen.

Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

Hvis dette apparat har en rensfunktion, kan overflader under rensning blive varmere end normalt, og børn skal holdes borte. Rengøringsfunktionen afhænger af model.

ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Mindre børn bør holdes på afstand.

Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovndøren, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.

En damprenser ikke må anvendes.

ADVARSEL: Sørg for, at ovnen er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risiko for elektrisk stød.

Apparatet må ikke installeres bag en pyntedør på grund af risiko for overophedning.

Sikkerhedsvejledning

ADVARSEL: Udstyret og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.

Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne.

Børn på under 8 år skal holdes på afstand, hvis de ikke er under konstant tilsyn.

FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges uafbrudt.

Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når ovnen er i brug.

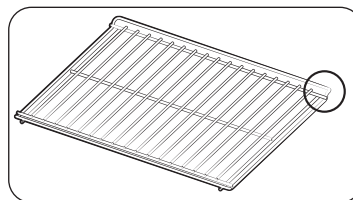
På de overflader, der er tilgængelige, kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug.

Overfladerne kan blive varme under brug.

Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Ovnen kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er mindst 8 år og under opsyn.

Hold ovnen og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år.



Anbring den opbøjede side bagud for at støtte hvilestillingen ved tilberedning af store mængder.
(Afhængigt af model)

Generel sikkerhed

Alle ændringer eller reparationer må kun udføres af kvalificerede personer.

Opvarm ikke føde- eller drikkevarer i forseglede beholdere til mikrobølgefunktionen.

Brug ikke benzen, fortynder, sprit, damp eller højtryksrenser til at rengøre ovnen.

Installer ikke ovnen tæt på et varmeapparat eller brændbart materiale, i fugtige omgivelser, der er oliefyldte, støvfylde eller som udsættes for direkte sollys eller vand, eller hvor gas kan lække eller på ujævne overflader.

Ovnen skal jordforbindes korrekt i overensstemmelse med lokale og nationale forskrifter.

Brug regelmæssigt en tør klud til at fjerne fremmedelelementer fra strømsstik og stikkontakter.

Undlad at trække hårdt i strømkablet, bøje det eller placere tunge genstande på det.

Hvis der forekommer et gasudslip (propan, LP o.l.), skal du straks lufte ud. Rør ikke ved strømkablet.

Rør ikke ved strømkablet med våde hænder.

Når ovnen er i brug, må du ikke slukke for den ved at fjerne strømkablet.

Stik ikke fingre eller fremmedelelementer ind. Kommer der fremmedelelementer ind i ovnen, skal du fjerne strømkablet og kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Anvend ikke overdreven kraft på ovnen.

Anbring ikke ovnen på skrøbelige genstande.

Sørg for, at spændingen, frekvensen og strømmen svarer til produktspecifikationerne.

Sæt strømsstikket godt fast i stikkontakten. Undlad at anvende fordelerdåser, forlængerkabler eller elektriske transformatorer.

Hægt ikke strømkablet på metalgenstande. Sørg for, at kablet er mellem genstande eller bag ovnen.

Brug ikke et beskadiget strømsstik, strømkabel eller en løs stikkontakt. Ved beskadigede strømsstik eller -kabler skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Undlad at hælde eller sprøjte vand direkte på ovnen.

Anbring ingen genstande på ovnen, inde i den eller på ovnens dør.

Sprøjt ikke flygtige materialer, som f.eks. insektmiddel, på ovnen.

Opbevar ikke brandbare materialer i ovnen. Da alkohol fordampes, kan dampen komme i kontakt med ovnens varme dele, vær derfor forsigtig, når du opvarmer føde- eller drikkevarer, der indeholder alkohol.

Børn kan slå sig eller få fingrene i klemme i døren. Hold børn borte, når du åbner/lukker døren.

Opvarmning med mikrobølger

Opvarmning af drikkevarer med mikrobølger kan medføre forsinket opkogning. Vær altid forsigtig, når du håndterer beholderen. Lad altid drikkevarer hvile i mindst 20 sekunder, før du håndterer dem. Omrør, om nødvendigt, under opvarmning. Omrør altid efter opvarmning.

Følg disse førstehjælpsanvisninger i tilfælde af skoldning:

1. Anbring det skoldede område i kold vand i mindst 10 minutter.
2. Tildæk det med et rent, tørt klæde.
3. Smør ikke cremer, olier eller lotioner på.

For at undgå at beskadige bakken eller risten må du ikke komme bakken eller risten i vand straks efter tilberedning.

Brug ikke ovnen til friturestegning, da olietemperaturen ikke kan kontrolleres. Dette kan medføre pludselig overkogning af varmt olie.

Sikkerhedsvejledning

Forholdsregler vedr. mikrobølgeovnen

Brug kun mikrobølgesikkert køkkentøj. Brug ikke metalbeholdere eller køkkentøj, spyd mv. med guld- eller sølvbelægning.

Fjern poselukninger. Der kan opstå gnister.

Brug ikke ovnen til at tørre aviser eller tøj.

Brug kortere tid til mindre mængder mad for at undgå overophedet eller brændt mad.

Hold strømkablet og strømstikket borte fra vand og varmekilder.

For at undgå eksplosionsrisiko må du ikke opvarme æg med skal eller hårdkogte æg. Opvarm ikke lufttætte eller vakuumforseglede beholdere, nødder, tomater mv.

Tildæk ikke ventilationsåbningerne med stof eller papir. Der er fare for brand. Ovnen kan blive overophedet og automatisk slukke, og den forbliver slukket, indtil den er kølet tilstrækkeligt af. Brug altid ovnhandsker, når du fjerner en tallerken.

Rør rundt i væsker halvvejs under opvarmningen eller efter opvarmningen, og lad væsken stå i mindst 20 sekunder efter opvarmningen for at undgå opkogning.

Stå med en arms længde fra ovnen, når du åbner døren, for at undgå at blive skoldet ved varm luft eller damp, der slipper ud.

Brug ikke ovnen i tom tilstand. Ovnen slukkes automatisk i 30 minutter af sikkerhedshensyn.

Vi anbefaler, at der altid står et glas vand inde i ovnen for at absorbere mikrobølgeenergi, hvis ovnen startes utilsigtet.

Installer ovnen i overensstemmelse med pladskraverne i denne vejledning. (Se Installation af din mikrobølgeovn.)

Vær forsigtig, når du tilslutter andre elektriske apparater til stikkontakter tæt ved ovnen.

Forholdsregler vedr. brug af mikrobølger

Hvis du ikke følger disse sikkerhedsforanstaltninger, kan du blive udsat for skadelig mikrobølgeenergi.

- Brug ikke ovnen med åben dør. Pil ikke ved sikkerhedsmekanismerne (dørlåse). Sæt ikke noget i hullerne til sikkerhedsmekanismen.
- Anbring ikke genstande mellem ovndøren og forsiden, og lad ikke fødevare- eller rengøringsrester samle sig på tætningerne. Hold døren og dørens tætninger rene ved at aftørre disse efter brug først med en fugtig klud og derefter med en blød, tør klud.
- Brug ikke ovnen, hvis den er beskadiget. Brug den først, når den er blevet repareret af en kvalificeret tekniker.

Vigtigt: Ovndøren skal lukke korrekt. Døren må ikke være bøjet, dørhængslerne må ikke være itu eller løse, dørens forseglinger og forseglingernes overflade må ikke være beskadiget.

- Alle justeringer eller reparationer skal udføres af en kvalificeret tekniker.

Begrænset garanti

Samsung opkræver et reparationsgebyr for udskiftning af tilbehør eller reparation af en kosmetisk defekt, hvis skaden på enheden eller tilbehør skyldes kunden. Elementer i denne bestemmelse omfatter:

- Døre, håndtag, ydre panel eller kontrolpanel, der er bulede, ridsede eller itu.
- Ødelagt(e) eller manglende bakke, styreriller, drev eller trådnæt.

Brug kun denne ovn til det beregnede formål som beskrevet i denne brugervejledning. Advarsler og Vigtige sikkerhedsanvisninger i denne brugervejledning omfatter ikke alle mulige forhold og situationer, som kan forekomme. Det er dit ansvar at bruge sund fornuft, forsigtighed og omhyggelighed, når du installerer, vedligeholder og betjener ovnen.

Følgende brugsinstruktioner omfatter forskellige modeller, og egenskaberne for din mikrobølgeovn kan derfor være en smule anderledes end dem, der er beskrevet i denne brugervejledning, og alle advarselstegn er muligvis ikke relevante. Hvis du har spørgsmål, bedes du kontakte dit lokale Samsung-servicecenter eller finde hjælp og oplysninger online på www.samsung.com.

Brug kun denne ovn til opvarmning af fødevarer. Den er kun beregnet til husholdningsbrug. Opvarm ingen former for tekstiler eller poser fyldt med korn. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skade, der skyldes forkert eller ukorrekt brug af ovnen.

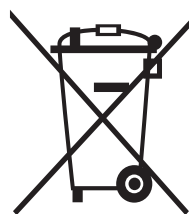
For at undgå forringelse af ovnens overflade og farlige situationer skal du altid holde ovnen ren og godt vedligeholdt.

Definition af produktgruppe

Dette produkt er gruppe 2, klasse ISM-udstyr. Definitionen af gruppe 2 omfatter alt industrielt, videnskabeligt og medicinsk udstyr, hvori der internt bevidst genereres radiofrekvensenergi og/eller anvendes i form af elektromagnetisk stråling til behandling af materialer og EDM- og lysbuesvejsningsudstyr.

Klasse B udstyr er udstyr velegnet til anvendelse i private hjem og under forhold ved direkte tilslutning til en lavspændingsstrømforsyning, der forsyner bygninger indeholdende private beboelser.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)



(Gælder i lande med systemer til affaldssortering)

Denne mærkning på produktet, på tilbehør eller i manualen betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, headset og USB-kabel) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at forebygge skadelige virkninger på menneskers helbred eller miljøet skal disse genstande bortskaffes adskilt fra andre typer af affald og indleveres på en genbrugsplads med henblik på genindvinding.

Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for nærmere oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produkt og tilbehør med henblik på miljøvenlig genindvinding.

Virksomheder bedes kontakte leverandøren og følge anvisningerne i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

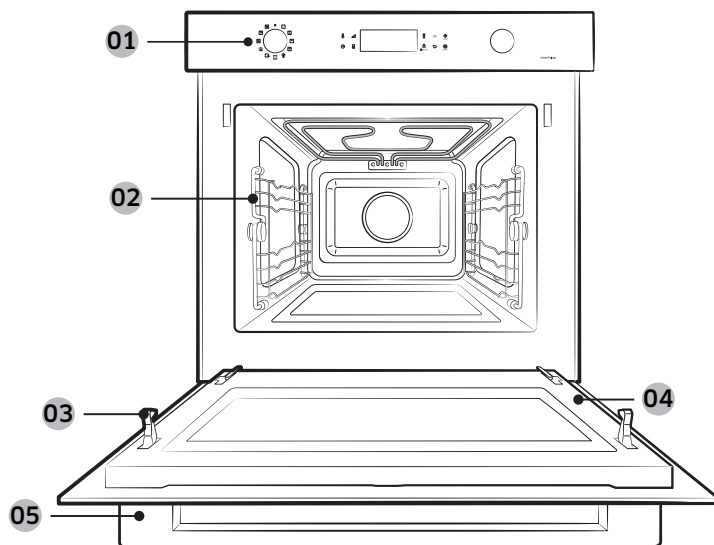
For oplysninger om Samsungs miljømæssige og produktregulerede forpligtelser, f.eks. REACH kan du besøge vores side om bæredygtighed, der kan ses på www.samsung.com

Installation

Medfølgende dele

Sørg for, at alle dele og alt tilbehør er i produktemballagen. Hvis du har et problem med ovnen eller tilbehøret, bedes du kontakte et lokalt Samsung-kundecenter eller forhandleren.

Ovn – overblik



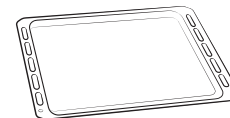
- | | | | | | |
|----|-----------------|----|-------------|----|---------------|
| 01 | Betjeningspanel | 02 | Sideholdere | 03 | Sikkerhedslås |
| 04 | Dør | 05 | Lågehåndtag | | |

Tilbehør

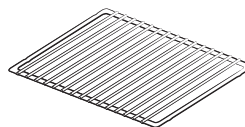
Ovnen kan fås med forskelligt tilbehør til tilberedning af forskellige typer madvarer.



Keramisk plade
(Nyttig til mikrobølgefunktion).



Bageplade
(Må ikke bruges til mikrobølgefunktion).



Grillristindsats
(Nyttig til hurtigmenu- og grillfunktion).



3 skruer (M4 L25)

BEMÆRK

Se **Smart tilberedning** på side 31-38 for at afgøre, hvilket tilbehør der er egnet til dine retter.

Installationsinstruktioner

Generelle tekniske data

Elektrisk tilslutning	230 V ~ 50 Hz	
Mål (B x H x D)	Udvendige mål	595 x 456 x 570 mm
	Indbygningsmål	560 x 446 x 549 mm

Denne enhed overholder EU's bestemmelser.

Bortskaffelse af emballage og enhed

Emballagen kan genbruges.

Emballagen kan bestå af følgende materialer:

- karton,
- polyethylenfilm (PE),
- CFC-frit polystyren (stift PS-skum).

Bortskaf disse materialer på en ansvarlig måde og i overensstemmelse med lokale bestemmelser.

Myndighederne kan oplyse dig om, hvorledes du bortskaffer husholdningsapparater på en ansvarlig måde.

Sikkerhed

- Denne enhed bør udelukkende tilsluttes af en kvalificeret elektriker.
- Ovnens er IKKE designet til brug i et erhvervskøkken.
- Den må kun bruges til tilberedning af mad i eget hjem.
- Enheden er varm under og efter brug.
- Pas på, hvis der er mindre børn i nærheden.

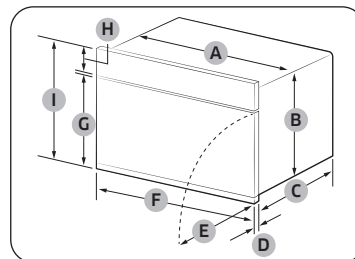
Elektrisk tilslutning

Den stikkontakt, som enheden tilsluttes, skal overholde de gældende bestemmelser herfor. Apparater skal tillade at blive afbrudt fra strømforsyningen efter installation. Frakoblingen kan være mulig, ved at der er adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabling i henhold til installationsbestemmelser.

Installation i skabet

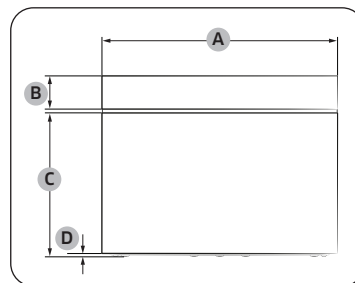
Køkkenskabe, der er i kontakt med ovnen, skal være varmeresistente op til 100 °C. Samsung tager intet ansvar for varmeskader på skabe.

Nødvendige dimensioner til installation (Dette produkt er dedikeret til indbyggede produkter.)



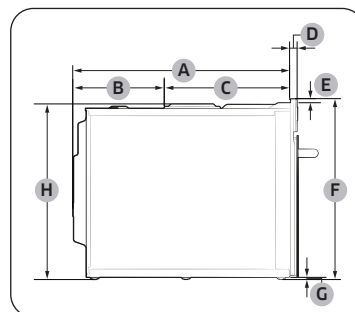
Ovn (mm)

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



Ovn (mm)

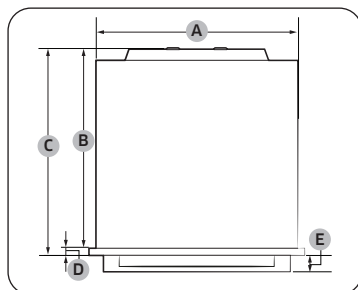
A	595
B	85
C	360
D	6



Ovn (mm)

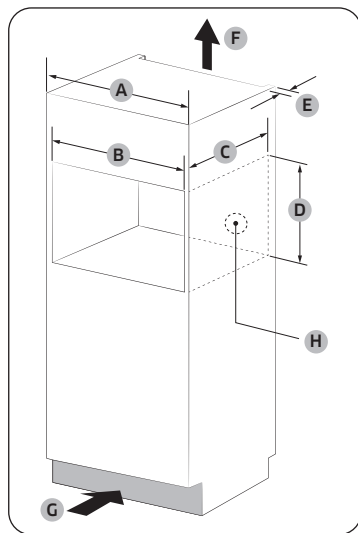
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446

Installation



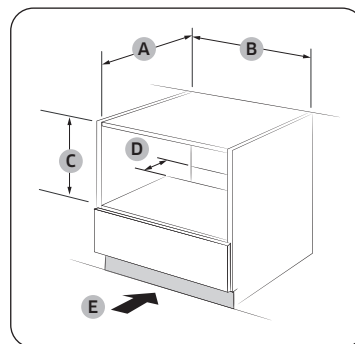
Ovn (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Indbygningsskab (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Plads til stikkontakt (Hul på 30 Ø)



Skab under vask (mm)

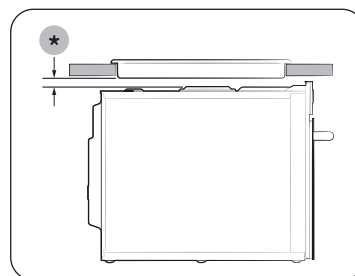
A	Min. 550
B	Min. 564 / Maks. 568
C	Min. 446 / Maks. 450
D	50
E	200 cm ²

BEMÆRK

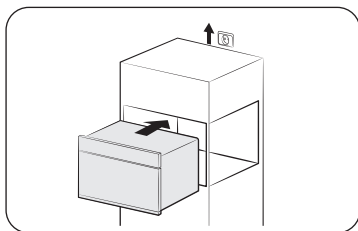
Mindste højdekrav (C) gælder kun for installation af ovnen.

Installation med en kogeplade

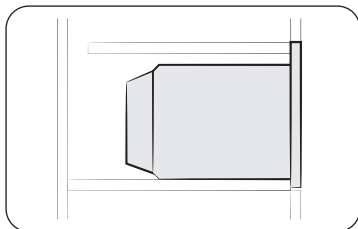
Hvis du vil installere en kogeplade oven på ovnen, skal du se i kogepladens installationsvejledning, hvor du kan se, hvor meget plads der kræves til installation (★).



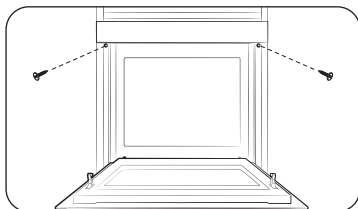
Installation af ovnen



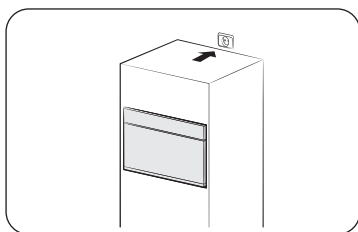
1. Skub ovnen delvist ind i indsatsen. Sæt kabelforbindelsen i strømkilden.



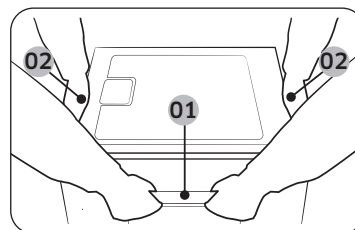
2. Skub ovnen helt ind i indsatsen.



3. Fastgør ovnen med de to medfølgende skruer (4 x 25 mm).



4. Udfør den elektriske tilslutning. Kontroller, at apparatet fungerer.



01 Lågehåndtag

02 Sidehåndtag

Sørg for at holde fast i apparatet ved de to sidehåndtag og dørhåndtaget, når du pakker produktet ud.

Når installationen er færdig, skal du fjerne beskyttelsesfilmen, tape og andet emballagemateriale og tage det medfølgende tilbehør ud fra ovnens indre. For at fjerne ovnen fra kabinettet skal du først afbryde strømmen til ovnen og fjerne 2 skruer på begge sider af ovnen.

Vedligeholdelse

Rengøring

Rengør ovnen regelmæssigt, så der ikke ophobes urenheder udvendigt og indvendigt på ovnen. Vær særligt opmærksom på døren, dørtætningen (kun visse modeller).

Hvis døren ikke åbner og lukker nemt, skal du kontrollere, om der sidder urenheder i dørtætningerne. Brug en blød klud og sæbevand til at rengøre inder- og ydersiden af ovnen. Skyl og tør godt af.

Sådan fjernes genstridige urenheder med dårlig lugt fra mikrobølgeovnens indersider

1. Sæt en kop fortyndet citronsaft midt i den tomme ovn.
2. Varm ovnen op i 10 minutter ved fuld effekt.
3. Lad ovnen køle af, når programmet er færdig. Åbn derefter døren, og rengør ovnrummet.

FORSIGTIG

- Hold døren og dørtætningen ren, og sørg for, at døren åbner og lukker nemt. Ellers risikerer du, at ovnens levetid forkortes.
- Vær forsigtig med ikke at spilde vand på ovnens ventilationsåbninger.
- Undlad at bruge skurecreme eller kemikalier til rengøring.
- Rengør ovnrummet med et mildt rengøringsmiddel efter hver brug, når ovnen efter lidt tid er kølet af.

Udskiftning af dele (reparation)

ADVARSEL

Ingen af ovnens indvendige dele må udskiftes af brugeren. Forsøg ikke selv at udskifte eller reparere ovnen.

- Hvis der opstår problemer med hængsler, tætning og/eller døren, skal du kontakte en kvalificeret tekniker eller et lokalt Samsung-servicecenter med henblik på teknisk assistance.
- Hvis du vil udskifte lyspæren, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter. Du må ikke selv udskifte den.
- Hvis der opstår problemer med ydersiden af ovnkabinettet, skal du først tage stikket ud af strømkilden og derefter kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug

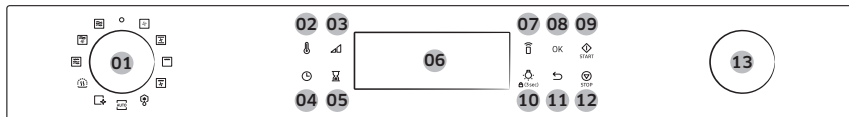
Hvis du ikke bruger ovnen i en længere periode, skal du tage stikket ud og anbringe ovnen et tørt og støvfrit sted. Ovnens ydelse kan blive påvirket, hvis der kommer støv og fugt indvendigt i ovnen.

Før du går i gang

Der er nogle dele, som er gode at kende, inden du går i gang med en opskrift.

Betjeningspanel

Frontpanelet fås i en lang række forskellige materialer og farver. Af hensyn til forbedring af kvaliteten kan ovnens faktiske udseende ændres uden varsel.



01 Tilstandsknap	Drej tilstandsknappen for at vække kontrolpanelet eller vælg en ønsket tilberedningstilstand eller -funktion.
02 Temperatur	Anvendes til at indstille temperaturen.
03 Effektniveauer	Anvendes til at ændre effektniveauet.
04 Ur	Tryk for at ændre det aktuelle klokkeslæt.
05 Timer	Tryk for at bruge køkkentimerfunktionen.
06 Skærm	Viser menuen, oplysninger og tilberedningsforløbet.
07 Smart Control	Slå Smart Control-funktionen til eller fra. BEMÆRK Easy Connection (let tilslutning) skal indstilles, før du bruger denne funktion.
08 OK	Vælg den aktuelle værdi.
09 Start	Tryk for at starte ovnens drift.
10 Lys	Tryk for at slukke eller tænde ovnlyset. Tryk og hold inde i 3 sekunder for at aktivere eller deaktivere. Børnelås er kun tilgængelig i standbytilstand.
11 Tilbage	Tryk for at gå til den forrige skærm eller for at annullere tilberedningen.
12 Stop	Tryk på for at stoppe ovnens drift.
13 Værdiknap	Drej på værdiknappen for at tilpasse indstillingsværdien til dit valg. Drej til højre for at øge, eller drej til venstre for at reducere.

Ur

Det er vigtigt at indstille den korrekte tid for at sikre, at autofunktionerne fungerer korrekt.



Sådan indstiller du tiden

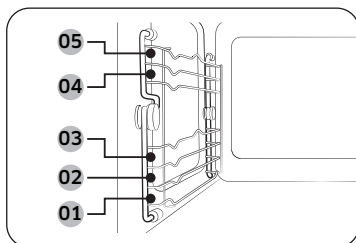
- Tryk og hold nede i 3 sekunder.
- Indstil urets tid (time og minut) ved hjælp af **Værdiknappen** og knappen **OK**.

BEMÆRK

- Du kan ikke ændre urets tid, mens ovnen er i gang.

Før du går i gang

Sideholdere

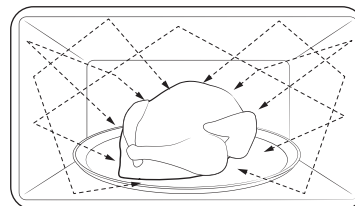


- Indsæt tilbehøret på den korrekte placering i ovnen.
- Vær forsigtig, når du tager måltider og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme måltider eller tilbehør kan give forbrænding.

01 Rille 1	Mikrobølgefunktion
02 Rille 2	Ovnfunktion
03 Rille 3	
04 Rille 4	
05 Rille 5	

Om mikrobølgeenergi

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Ovnen bruger en forudbygget magnetron til at generere mikrobølger, der bruges til at tilberede eller genopvarme mad uden at ændre på madens form eller farve.



1. De mikrobølger, der genereres af magnetronen, fordeles ensartet ved hjælp af det roterende fordelingsystem. Det er derfor, maden tilberedes jævnt.
2. Maden absorberer mikrobølgerne ind til en dybde på ca. 2,5 cm, hvorefter de efterhånden spredes rundt inde i maden under tilberedningen.
3. Tilberedningstiden afhænger af følgende forhold for maden:
 - Mængde og tæthed
 - Fugtindhold
 - Oprindelig temperatur (særligt ved frostvarer)

BEMÆRK

Den tilberedte mad holder på varmen inde i kernen, efter tilberedningen er færdig. Derfor skal du overholde den angivne hensætningstid i denne brugervejledning, som sikrer jævn tilberedning helt ind til kernen.

Køkkentøj til mikrobølge

Køkkentøj, der anvendes i mikrobølgefunktionen, skal gøre det muligt for mikrobølgerne at passere gennem og gennemtrænge madvarerne. Metaller, som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, reflekterer mikrobølger. Brug derfor ikke køkkentøj af metalmaterialer. Køkkentøj mærket mikrobølgesikkert er altid sikkert at anvende. Du kan finde yderligere oplysninger om passende køkkentøj i nedenstående vejledninger, og anbring et glas vand eller noget mad inde i oven.

Krav:

- Flad bund og lige sider
- Tætsiddende låg
- Afbalanceret pande med håndtag, der vejer mindre end hovedpanden

Materiale	Mikrobølgesikker	Beskrivelse
Alufolie	△	Bruges til mindre portioner for at undgå overtilberedning. Der kan dannes gnister, hvis folien er for tæt på ovnvæggen, eller hvis der bruges for meget folie.
Bruningstallerken	○	Brug ikke forvarmning i mere end 8 minutter.
Benporcelæn eller stentøj	○	Porcelæn, lertøj, glaseret stentøj og benporcelæn er normalt mikrobølgesikkert, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
Engangstallerkener af pap	○	Nogle frosne fødevarer indpakkes med disse tallerkner.

Materiale		Mikrobølgesikker	Beskrivelse
Fastfoodemballage	Kopper eller beholdere af polystyren	○	Overophedning kan få disse til at smelte.
	Papirposer eller avis	×	Disse kan antændes.
	Genbrugspapir eller metalkanter	×	Disse kan forårsage gnistdannelse.
Glas	Ovn-til-bord-køkkentøj	○	Er mikrobølgesikker, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
	Fine glas	○	Fint glas kan gå i stykker eller revne ved hurtig opvarmning.
	Glasbeholdere	○	Kun egnet til opvarmning. Fjern låget inden tilberedning.
Metal	Tallerkner	×	Disse kan forårsage gnistdannelse eller ild.
	Frysepose med clips med metaltråd til lukning	×	
Papir	Tallerkener, kopper, servietter og køkkenrulle	○	Bruges til kortere tilberedning. Disse absorberer overskydende væske.
	Genbrugspapir	×	Forårsager gnistdannelse.

Før du går i gang

Materiale		Mikrobølgesikker	Beskrivelse
Plast	Beholdere	○	Brug kun beholdere af termoplast. Nogle plastarter kan slå sig eller misfarves ved høje temperaturer.
	Mikrobølgefilm	○	Bruges til at holde maden fugtig efter tilberedning.
	Fryseposer	△	Brug kun koge- eller ovnsikre poser.
Voks- eller fedttæt papir		○	Brug til at holde på fugt og forhindre stænk.

○ : Mikrobølgesikker △ : Brug med varsomhed ✕ : Ikke mikrobølgeovnsikker

Brug

Overblik over funktioner

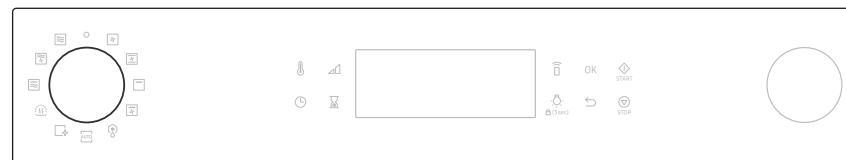
Funktion			Temperaturområde (Effektniveau)	Standardtemperatur (Effektniveau)
Manuel funktion		Mikrobølge	100-800 W	800 W
			Med mikrobølgeenergi kan der tilberedes eller genopvarmes mad, uden at hverken form eller farve ændres.	
		Mikrobølge + Varmluft	40-200 °C 100 W-600 W	180 °C 300 W
			Varmeelementerne genererer varme, og varmluftsblæseren fordeler varmen rundt i ovnen, som forstærkes af mikrobølgeenergien.	
		Mikrobølge + Grill	40-200 °C 100 W-600 W	200 °C 300 W
			Varmeelementerne genererer varme, som forstærkes af mikrobølgeenergien.	
		Varmluft	40-230 °C	160 °C
			Det bagerste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt rundt i ovnen af varmluftsblæseren. Brug denne funktion til at bage og stege på forskellige niveauer på samme tid.	
		Ventilator Konventionel	40-230 °C	180 °C
			Varmen genereres fra de øverste og nederste varmeelementer med blæser. Denne indstilling er velegnet til bagning og stegning.	

Funktion			Temperaturområde (Effektniveau)	Standardtemperatur (Effektniveau)
Manuel funktion		Stor grill	150-230 °C	220 °C
			Det store grillområde udsender varme. Brug denne indstilling til at brune toppen af maden (f.eks. kød, lasagne eller gratin).	
Manuel funktion		Grill med blæser	40-230 °C	180 °C
			To varmeelementer i toppen genererer varme, som fordeles af blæseren. Brug denne indstilling til at grille kød eller fisk.	
Autofunktion		Automatisk tilberedning	Som hjælp til nybegyndere har ovnen i alt 20 autotilberedningsprogrammer.	
		Automatisk afrimning	Ovnens har 5 optøningsprogrammer, som gør det nemmere for dig.	
Specialfunktioner		Hold varm	60-100 °C	60 °C
			Brug kun denne funktion til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varm.	
Specialfunktioner		Rengøring	Ovnens har funktioner til damprensning og desodorisering. Damprensning er praktisk til rengøring af let snavs ved hjælp af damp. Desodorisering er også nyttig til at desodorisere ovnen.	

Manuel funktion

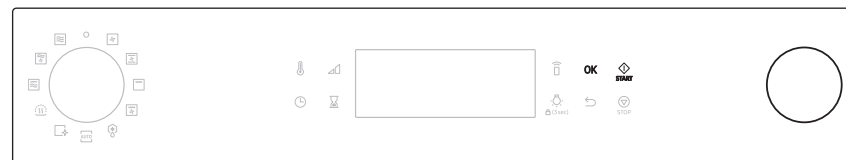
Standardtemperaturen (eller effektniveau) ændres i henhold til den mest anvendte indstilling for de seneste 10 operationer.

Trin 1. Vælg en funktion



1. Brug **Tilstandsknappen** til at vække kontrolpanelet, og vælg derefter en manuel tilstand.

Trin 2. Indstil temperaturen



1. Drej på **Værdiknappen** for at vælge den ønskede temperatur.
2. Når du er færdig, skal du trykke på **OK**.
3. Hvis du ønsker en hurtig start, skal du trykke på **START**. Ovnens starter forvarmning. (Tilgængelig for tilstandene Varmluft, Ventilator Konventionel, Stor grill, Grill med blæser)

Trin 3. Vælg tilberedningstiden (og effektniveau)



1. Brug **Værdiknappen** til at indstille tilberedningstiden. Hvis du trykker på , kan du indstille tilberedningstiden.
2. For at indstille sluttidspunktet trykkes  en gang til og **Værdiknappen** drejes, for at indstille ønsket sluttid.
3. For at ændre effektniveauet trykkes  og drejes **Værdiknappen**, for at ændre.
4. Når færdig, tryk på **START** for at starte tilberedningen.
5. Du kan også indstille valgmuligheder, før du starter ovnen.

FORSIGTIG

Undgå at lade tilberedt mad stå i ovnen for længe. Maden kan blive fordærvet.

Trin 4. Forvarmning (kun Varmluft, Ventilator Konventionel, Stor grill, Grill med blæser)

Ovnen forvarmer, indtil den angivne temperatur er nået. Når temperaturen er nået, bipper ovnen, og forvarmeindikatoren forsvinder.

Sådan ændres temperaturen eller effektniveauet under tilberedningen



1. Tryk på **OK** under tilberedningen.
2. Vælg temperatur (eller effektniveau) eller tilberedningstid ved hjælp af **Værdiknappen**.
3. Tryk på **OK**.
4. Skift værdien ved hjælp af **Værdiknappen**.
5. Hvis du trykker på **OK**, kan du ændre værdien.
6. Hvis du kun vil ændre tilberedningstiden, skal du blot trykke på . Skift derefter den tilberedningstid du ønsker.

Sådan stoppes en aktuel funktion

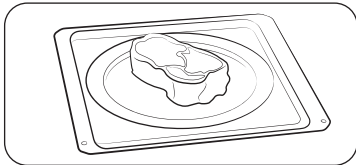


1. Drej **Tilstandsknappen** til slukket.
 - Ovnens display slukker, og uret vises efter 2 sekunder.
 - Ovnens slukker selv under tilberedning, og uret vises efter 2 sekunder.
2. Tryk på **STOP**.
 - Ovnens holder en pause. Tryk på den igen for at annullere, eller tryk på **START** for at genoptage tilberedningen.

Mikrobølge

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Med mikrobølgeenergi kan der tilberedes eller genopvarmes mad, uden at hverken form eller farve ændres.

- Brug kun mikrobølgesikkert køkkentøj.

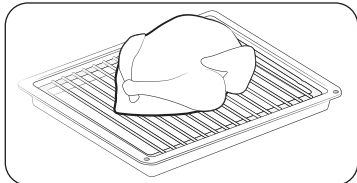
Trin 1		Trin 2		Trin 3		Trin 4
Mikrobølge	>	-	>	Tilberedningstid (Effektniveau)	>	-
				1. Put maden i mikrobølgesikker beholder, sæt beholderen på det anbefalede tilbehør, og luk døren. 2. Følg trinnene 1-3 i afsnittet Manuel funktion på side 19-20. Ovnen starter, når du har indstillet tilberedningstiden. 3. Når tilberedningen er færdig, skal du bruge ovnhandsker, når du tager maden ud.		

Effektniveau

Trin	Procent (%)	Udgangseffekt (W)	Beskrivelse
HØJ	100	800	Brug til at opvarme væske.
HØJ LAV	88	700	Brug til at opvarme og tilberede.
MIDDELHØJ	75	600	
MIDDEL	56	450	Brug til at tilberede kød og opvarme grøntsager.
MIDDELLAV	38	300	
OPTØNING	22	180	Brug til at optø mad inden tilberedning.
LAV	13	100	Brug til at optø grøntsager.

Mikrobølge + Varmluft

Denne kombinationsfunktion kombinerer mikrobølgeenergi med varm luft, hvilket reducerer tilberedningstiden og giver maden en brun, sprød overflade. Brug denne funktion til alle typer kød og fjerkræ samt sammenkogte retter og gratinretter, sukkerbrødske og lette frugtkager, tærter, stegte grøntsager, scones og brød.

Trin 1		Trin 2		Trin 3		Trin 4
Mikrobølge + Varmluft	>	Temperatur	>	Tilberedningstid (Effektniveau)	>	-
				1. Put maden i egnet køkkentøj, sæt det på risten, og luk derefter døren. 2. Følg trinnene 1-3 i afsnittet Manuel funktion på side 19-20. Ovnen starter, når du har indstillet tilberedningstiden. 3. Når tilberedningen er færdig, skal du bruge ovnhandsker, når du tager maden ud.		

⚠ FORSIGTIG

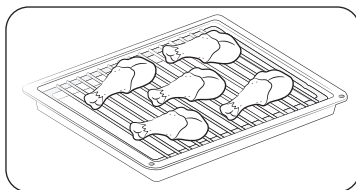
Brug kun ovnsikkert køkkentøj, som f.eks. glas, lertøj og benporcelæn uden metalkant.

Brug

Mikrobølge + Grill

Varmeelementerne genererer varme, som forstærkes af mikrobølgeenergien. Brug kun mikrobølgesikkert køkkentøj, som f.eks. glas- eller keramisk køkkentøj.

Trin 1		Trin 2		Trin 3		Trin 4
Mikrobølge + Grill	>	Temperatur	>	Tilberedningstid (Effektniveau)	>	-



1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det på det anbefalede tilbehør, og luk derefter døren.
2. Følg trinnene 1-3 i afsnittet **Manuel funktion** på side 19-20. Ovnen starter, når du har indstillet tilberedningstiden.
3. Når tilberedningen er færdig, skal du bruge ovnhandsker, når du tager maden ud.

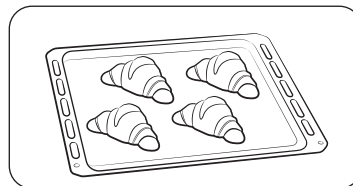
⚠ FORSIGTIG

Brug kun ovnsikkert køkkentøj, som f.eks. glas, lertøj og benporcelæn uden metalkant.

✚ Varmluft

Varmeelementerne genererer varme, som fordeles jævnt rundt i ovnen af varmluftsblæseren. Brug denne funktion til småkager, scones, boller og kage samt frugtkage, vandbakkelse og soufflé.

Trin 1		Trin 2		Trin 3		Trin 4
Varmluft	>	Temperatur	>	Tilberedningstid	>	Forvarmning



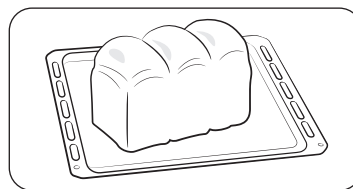
1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det på det anbefalede tilbehør, og luk derefter døren.
2. Følg trinnene 1-4 i afsnittet **Manuel funktion** på side 19-20.
3. Når tilberedningen er færdig, skal du bruge ovnhandsker, når du tager maden ud.

☒ Ventilator Konventionel

Varmen genereres fra de øverste og nederste varmeelementer med blæsere.

Denne funktion bør bruges til almindelig bagning og stegning af de fleste typer retter.

Trin 1		Trin 2		Trin 3		Trin 4
Ventilator Konventionel	>	Temperatur	>	Tilberedningstid	>	Forvarmning

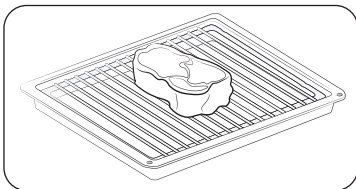


1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det på det anbefalede tilbehør, og luk derefter døren.
2. Følg trinnene 1-4 i afsnittet **Manuel funktion** på side 19-20.
3. Når tilberedningen er færdig, skal du bruge ovnhandsker, når du tager maden ud.

Stor grill

Varmeelementerne genererer varme. Sørg for, at de er i vandret position.

Trin 1	>	Trin 2	>	Trin 3	>	Trin 4
Grill		Temperatur		Tilberedningstid		Forvarmning

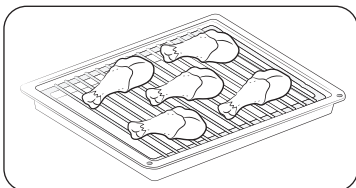


1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det på det anbefalede tilbehør, og luk derefter døren.
2. Følg trinnene 1-4 i afsnittet **Manuel funktion** på side 19-20.
3. Når tilberedningen er færdig, skal du bruge ovnhandsker, når du tager maden ud.

Grill med blæser

Varmeelementerne genererer varme. Sørg for, at de er i vandret position.

Trin 1	>	Trin 2	>	Trin 3	>	Trin 4
Grill		Temperatur		Tilberedningstid		Forvarmning



1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det på det anbefalede tilbehør, og luk derefter døren.
2. Følg trinnene 1-4 i afsnittet **Manuel funktion** på side 19-20.
3. Når tilberedningen er færdig, skal du bruge ovnhandsker, når du tager maden ud.

Autofunktion

Ovn har 2 forskellige autofunktioner, som gør det nemmere for dig: Automatisk afrimning og Automatisk tilberedning. Vælg den funktion, der passer bedst til dit behov.



1. Brug **Tilstandsknappen** til at vække kontrolpanelet, vælg en Autofunktion.
 - Automatisk tilberedning () , Automatisk afrimning () .
2. Drej på **Værdiknappen** for at vælge det ønskede program, og tryk på **OK** for at bekræfte.
3. Drej på **Værdiknappen** for at indstille den ønskede vægt, og tryk derefter på **OK** for at bekræfte.
4. På displayet vises menuen og tilbehørsguiden. (Tryk på **OK**.)
5. Tryk på **START** eller **OK** for at starte tilberedningen.

FORSIGTIG

Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

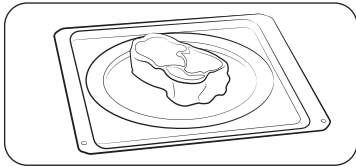
BEMÆRK

Tilberedningstiden er forudprogrammeret for hver menu og kan ikke ændres.

Brug

Automatisk tilberedning

Som hjælp til nybegyndere har ovnen i alt 20 autotilberedningsprogrammer. Udnyt denne funktion for at spare tid og hurtigere lære at lave god mad. Tilberedningstiden og -temperaturen justeres efter den valgte opskrift.

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Automatisk tilberedning	Menu	Vægt
		
	1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det på det anbefalede tilbehør, og luk derefter døren. 2. Følg trinnene 1-3 i afsnittet Autofunktion på side 23-25. 3. Når tilberedningen er færdig, skal du bruge ovnhandsker, når du tager maden ud.	

Vejledning - Automatisk tilberedning

Nej.	Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin
1	Portionsmåltid	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramisk plade	1
	Placeres på en keramisk plade og tildækkes med mikrobølgefilm. Dette program er velegnet til måltider, der består af tre dele (f.eks. kød med sauce, grøntsager og en sideanretning, som f.eks. kartofler, ris eller pasta). Lad stå i 3 minutter efter tilberedning.			
2	Frossen pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Grillristindsats + keramisk plade	2
	Sæt den frosne pizza i ovnen.			
3	Frossen lasagne	0,4-0,5 0,6-0,7	Grillristindsats + keramisk plade	2
	Sæt den frosne lasagne i et passende ildfast glasfad eller keramisk fad. Lad den stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.			
4	Hel kylling	1,1-1,2 1,2-1,3	Grillristindsats + keramisk plade	2
	Pensl afkølet kylling med olie og krydderier. Læg brystsidens nedad midt på grillristindsatsen med keramisk plade. Vend, så snart ovnen bipper. Tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningen. Lad stå i 5 minutter efter tilberedningen.			
5	Kyllingestykker	0,6-0,7 0,9-1,0	Grillristindsats + keramisk plade	4
	Pensl afkølede kyllingestykker med olie og krydderier. Læg dem på grillristindsatsen med den keramiske plade med skinsiden nedad. Vend, så snart ovnen bipper. Lad stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.			

Nej.	Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin
6	Lammesteg	0,8-0,9 1,1-1,2	Grillristindsats + keramisk plade	3
		Læg den marinerede lammesteg på grillristindsatsen med keramisk plade. Vend og start forfra, når ovnen bipper.		
7	Frosne ovnkartofler	0,3-0,4 0,4-0,5	Bageplade	3
		Fordel de frosne ovnpomfritter på en bageplade.		
8	Halve bagte kartofler	0,4-0,5 0,6-0,7	Grillristindsats + keramisk plade	4
		Skær kartoflerne i halve. Læg dem i en cirkel på pladen med den skårne side vendt mod grillen. Lad stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.		
9	Æbletærte	1,2-1,4	Bageplade	2
		Anbring æbletærten i en rund metalform. Stil den på bagepladen. Vægtintervallerne inkluderer æbler osv.		
10	Hollandsk formkage	0,7-0,8	Bageplade	3
		Hæld dej i en rektangulær metalbageform af passende størrelse (25 cm lang). Vend den lange side af formen mod døren på bagepladen.		
11	Broccolibuketter	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramisk plade	1
		Skær broccoli i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spiseskefuld) vand. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.		
12	Blomkålsbuketter	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramisk plade	1
		Skyl og rens frisk blomkål, og klargør buketter. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand ved tilberedning af 0,2-0,3 kg, og tilsæt 45-60 ml (3-4 spiseskefulde) ved 0,3-0,4 kg. Sæt skålen midt i ovnen. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.		

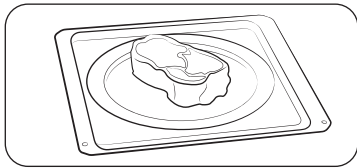
Nej.	Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin
13	Gulerødder i skiver	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plade	1
		Skyl og rens gulerødder, og skær dem i lige store skiver. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand ved tilberedning af 0,2-0,3 kg, og tilsæt 45-60 ml (3-4 spiseskefulde) ved 0,4-0,5 kg. Sæt skålen midt i ovnen. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.		
14	Kartoffelskræller	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramisk plade	1
		Skyl og rens kartofler. Pensl med olivenolie, og stik hul i skrællen med en kniv. Læg på en keramisk plade. Lad dem stå i 3-5 minutter efter tilberedningen.		
15	Skrællede kartofler	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramisk plade	1
		Skyl og skræl kartofler, del dem i halve, og kom dem i en ovnsikker glasskål med låg. Tilsæt 15-30 ml vand (1-2 spiseskefulde). Omrør efter tilberedning. Ved tilberedning af større mængder omrøres under tilberedningen. Lad stå i 3-5 minutter.		
16	Courgetter	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramisk plade	1
		Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand eller en klat smør. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilbered med låg på. Tilberedes til kun lige mør.		
17	Skiveskårne auberginer	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramisk plade	1
		Skær auberginer ud i tynde skiver, og stænk dem med 15 ml (1 spiseskefuld) citronsaft. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.		

Brug

Nej.	Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin
18	Skiveskårne løg	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plade	1
		Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spiseskefuld) vand. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.		
19	Blandede grøntsager	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plade	1
		Skyl og rens friske grøntsager. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) vand ved tilberedning af 0,2-0,3 kg, og tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) ved 0,4-0,5 kg. Sæt skålen midt i ovnen. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.		
20	Hvide ris	0,2-0,3	Keramisk plade	1
		Brug en stor, ildfast glasskål med låg. (Bemærk, at ris kommer til at fylde dobbelt så meget under tilberedning). Tilbered med låg på. Når tilberedningstiden er gået, røres rundt inden hensætningen. Tilsæt salt eller krydderier og smør. Bemærk, at risene muligvis ikke har absorberet al vandet efter tilberedningen.		

⚙️ Optøning

Ovnen har 5 optøningsprogrammer, som gør det nemmere for dig. Tid og effektniveau justeres automatisk efter det valgte program.

Trin 1	>	Trin 2	>	Trin 3
Automatisk afrimning		Menu		Vægt
				
- Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det på det anbefalede tilbehør, og luk derefter døren. - Følg trinnene 1-3 i afsnittet Autofunktion på side 23-25. - Når tilberedningen er færdig, skal du bruge ovnhandsker, når du tager maden ud.				

Optøningsvejledning

Nej.	Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin
1	Kød	0,2-1,5	Keramisk plade	1
		Dæk kanterne med alufolie. Vend kødet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til oksekød, lammekød, svinekød, steaks, koteletter og fars.		
2	Fjerkræ	0,2-1,5	Keramisk plade	1
		Dæk lår- og vingeender med alufolie. Vend fjerkræet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele kyllinger samt kyllingedele.		
3	Fisk	0,2-1,5	Keramisk plade	1
		Dæk halen på den hele fisk med alufolie. Vend fisken, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele fisk samt fiskefileter.		

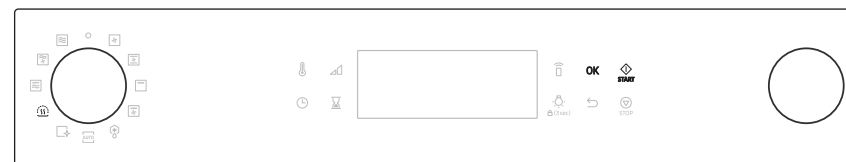
Nej.	Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin
4	Brød / Kage	0,1-0,8	Keramisk plade	1
		Anbring brød på et stykke køkkenrulle, og vend det, når ovnen bipper. Anbring kagen på den keramiske plade, og vend den eventuelt, når ovnen bipper. (Ovnen bliver ved med at køre, og stopper, når du åbner døren.) Dette program er velegnet til alle typer brød, skivet eller helt, samt til rundstykker/boller og baguetter. Placer rundstykker/boller i en rundkreds. Dette program er velegnet til alle typer gærdejskage, kiks, ostekage og butterdej. Det er ikke velegnet til mørdej, frugt- og cremekager eller kage med chokoladeglasur.		
5	Frugt	0,1-0,6	Keramisk plade	1
		Fordel den frosne frugt jævnt på den keramiske plade. Dette program er velegnet til frugt som hindbær, blandede bær og tropiske frugter.		

Specialfunktioner

Hold varm

Med denne funktion er det kun varmeelementet til varmluft, der er i brug, og det tænder og slukker for at holde maden varm.

Når tilberedningen er færdig



1. Brug **Tilstandsknappen** til at vække kontrolpanelet, og vælg derefter **Hold varm** ().
2. Drej på **Værdiknappen** for at vælge den ønskede temperatur (60-100 °C).
3. Når du er færdig, skal du trykke på **OK**. Hvis du ønsker en hurtig start, skal du trykke på **START**. Ovnen starter med at varme.
4. Brug **Værdiknappen** til at indstille tilberedningstiden.
5. Når du er klar, skal du trykke på **OK** eller **START** for at starte.

FORSIGTIG

- Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.
- Brug ikke denne funktion til at genopvarme kold mad. Brug kun denne funktion til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varm.
- Brug ikke denne funktion i mere end 1 time. Ellers kan det påvirke kvaliteten af maden.
- For at holde maden sprød skal du undlade at tildække maden, når denne funktion anvendes.

Brug

Vejledning - Hold varm

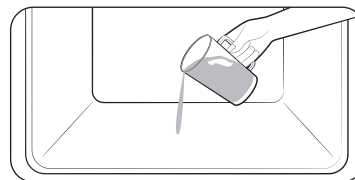
Mad	Temperatur (°C)	Hensætningstid (min.)	Vejledning
Måltider	80	30	Til at holde kød, kylling, gratin, pizza, kartofler og portionsmåltider varmt.
Drikke	80	30	Til at holde vand, mælk og kaffe varmt.
Brød/bagværk	60	30	Til at holde brød, toast, muffins og kage varmt.
Tallerkener/ køkkentøj	70	30	Til forvarmning af tallerkener og køkkentøj. Arranger tallerkenerne inde i ovnen. Sæt ikke for mange ind. (maksimal belastning: 7 kg)

Rengøring

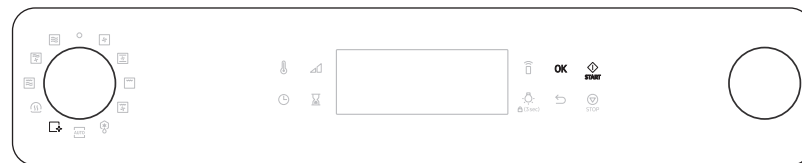
Rengøring tilbyder Damprensøring () og Desodorisering ().

Damprensøring

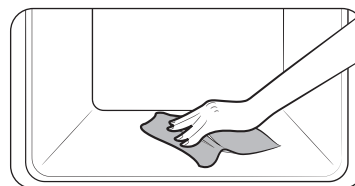
Denne funktion er praktisk til rengøring af let snavs ved hjælp af damp.



1. Kom 100 ml vand i bunden af ovnen, og luk ovndøren.



2. Drej **Tilstandsknappen** for at bruge **Rengørings-**funktionen.
3. Vælg 'C1' på skærmen ved hjælp af **Værdiknappen** og **OK**-knappen, for at betjene **Damprensøring**.
4. Tryk på **START**-knappen for at starte Damprensøring.



5. Efter **Damprensøring** er færdig, brug en tør klud til at rengøre ovnen indvendigt.

⚠ ADVARSEL

Undgå at åbne lågen, før processen er fuldført. Vandet i ovnen er meget varmt og kan medføre forbrænding.

📖 BEMÆRK

- Brug kun denne funktion, når ovnen er kølet helt af til stuetemperatur.
- BRUG IKKE destilleret vand.
- BRUG IKKE højtryks- eller damprensere til rengøring af mikrobølgeovnen.
- Hvis ovnen er varm indvendig, aktiveres automatisk rengøring ikke. Vent, indtil ovnen er afkølet, og prøv så igen.
- Kom ikke vand i bunden med tvang. Gør det forsigtigt. Ellers løber vandet ud over fronten.

🌀 Desodorisering

Denne funktion er nyttig til at desodorisere ovnen. Brug denne funktion regelmæssigt for at fjerne enhver ubehagelig lugt i din ovn.



1. Brug **Tilstandsknappen** til at vække kontrolpanelet, og vælg derefter **Rengøring** (🌀).
2. Drej **Værdiknappen** for at vælge '**C2**' **Desodorisering** (🌀).
3. Når du er færdig, skal du trykke på **OK**.
4. Drej **Værdiknappen** for at indstille tiden, og tryk derefter på **OK** eller **START** for at starte.
(Den indstillede standardtid er 5 minutter.)

Flere funktioner

Menu	Beskrivelse
Timer	Du kan indstille timeren.
Lås	Du kan låse kontrolpanelet.
Lyd	Du kan slå ovnens lyd (bip) til eller fra.
Wi-fi	Du kan slå wi-fi til eller fra.

Brug

Timer

1. Tryk på  for at bruge funktionen **Timer**.
2. Indstil timeren (time og minut) ved hjælp af **Værdiknappen**.
3. Tryk på **OK** for at starte timeren.
4. Tryk på **STOP** for at annullere timeren, og tryk på  for at redigere timeren.

Lås

1. Tryk på og hold  inde i 3 sekunder for at låse ovnen.
2. For at låse ovnen op, skal du trykke på  og holde den nede i 3 sekunder.

Lyd

1. Tryk på og hold  nede i 3 sekunder for at bruge **Flere funktioner**.
2. Indstil indstillingen til nummer 1 ved hjælp af **Værdiknappen** og tryk på knappen **OK** for at ændre indstillingen for **Lyd**.
3. Skift valgmuligheden til eller fra ved hjælp af **Værdiknappen**, og tryk derefter på **OK**.

Wi-fi

1. Tryk på og hold  nede i 3 sekunder for at bruge **Flere funktioner**.
2. Indstil valgmuligheden til nummer 2 ved hjælp af **Værdiknappen** og tryk på knappen **OK** for at ændre indstillingen for **Wi-fi**.
3. Skift valgmuligheden til eller fra ved hjælp af **Værdiknappen**, og tryk derefter på **OK**.

Smart Control

Hvis du vil bruge ovnens Smart Control, skal du downloade SmartThings-appen til en mobilenhed. Funktioner, der betjenes af SmartThings-appen, fungerer muligvis ikke problemfrit, hvis kommunikationsforholdene er dårlige, eller hvis ovnen er installeret på et sted med et svagt wi-fi-signal.

Sådan tilslutter du mikrobølgeovnen

1. Download og åbn SmartThings-appen på din mobilenhed.
2. Følg appens instruktioner på skærmen for at tilslutte din ovn.
3. Når processen er færdig, vises ikonet  på din ovn og appen bekræfter, at du er tilsluttet.
4. Hvis  ikonet ikke vises, skal du følge instruktionerne i appen for at genoprette forbindelsen.

Sådan fjernbetjenes ovnen

Af sikkerhedshensyn er denne funktion ikke tilgængelig i mikrobølgeovnstilstand.

1. Tryk på Smart Control  vises i displayet. Ovnens kan nu fjernbetjenes med en tilsluttet fjernbetjeningsenhed.
2. Vælg ovnikonet i SmartThings-appen for at åbne appen Oven Control. Når appen er forbundet til ovnen, kan du udføre følgende funktioner via applikationerne:

Fjernbetjening af ovnen ved hjælp af SmartThings-appen	
Overvågning af ovnen	• Tjek ovnens tilstand
Fjernbetjening af ovn	• Indstil eller juster ovnindstillingerne på afstand. (Ikke tilgængelig for mikrobølgefunktion).
Min madlavning	• Sluk ovnen med fjernbetjening. • Når tilberedningen er startet, kan du ændre den indstillede tilberedningstid og temperatur på afstand.
Fejlkontrol	• Automatisk genkendelse af fejl.

BEMÆRK

Hvis  ikke vises i displayet, kan du stadig overvåge ovnens status og slukke ovnen

Smart tilberedning

Manuel tilberedning

Vejledning til tilberedning i mikrobølgeovn

- Brug ikke metalbeholdere til mikrobølgefunktionen. Sæt altid madbeholdere på den keramiske plade.
- Det anbefales at tildække maden for at opnå de bedste resultater.
- Når tilberedningen er færdig, skal du lade maden hvile i egen damp.

Frosne grøntsager

- Brug en glaspyrexbeholder med låg.
- Rør rundt i grøntsagerne to gange under tilberedningen og én gang efter tilberedningen.
- Krydr til sidst.

Mad	Portionsstørrelse (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Spinat	150	600	5-6	2-3
	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Tilsæt 30 ml (2 spiseskefuld) koldt vand.			
Ærter	300	600	7-8	2-3
	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.			
Grønne bønner	300	600	7½-8½	2-3
	Tilsæt 30 ml (2 spiseskefuld) koldt vand.			
Blandede grøntsager (gulerødder/ærter/majs)	300	600	7-8	2-3
	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.			
Blandede grøntsager (kinesisk inspireret)	300	600	7½-8½	2-3
	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.			

Friske grøntsager

- Brug en glaspyrexbeholder med låg.
- Tilsæt 30-45 ml koldt vand for hver 250 g.
- Rør rundt én gang under tilberedningen og én gang efter tilberedningen.
- Krydr til sidst.
- For at opnå en hurtigere tilberedning anbefales det at skære grøntsagerne i mindre, lige store stykker.
- Tilbered alle friske grøntsager med fuld mikrobølgeeffekt (800 W).

Mad	Portionsstørrelse (g)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Broccoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Klargør lige store buketter. Anbring stilkene mod midten			
Rosenkål	250	5-6	3
	500	7-8	
Tilsæt 60-75 ml (4-5 spiseskefulde) vand.			
Gulerødder	250	5-6	3
	Skær gulerødder i lige store stykker.		
Blomkål	250	5-6	3
	500	7-8	
Klargør lige store buketter. Skær store buketter i halve. Anbring stilkene mod midten.			
Courgetter	250	3-4	3
	Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand eller en klat smør. Tilberedes til kun lige mør.		
Auberginer	250	3-4	3
	Skær auberginer i små stykker, og stænk dem med 1 spiseskefuld citronsaft.		
Porrer	250	3-4	3
	Skær porrer i tykke skiver.		

Smart tilberedning

Mad	Portionsstørrelse (g)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Champignoner	125	1-2	3
	250	2-3	
	Tilbered hele eller udskårne champignons. Tilsæt ikke vand. Stænk med citronsaft. Tilsæt salt og peber. Hæld væsken fra før servering.		
Løg	250	4-5	3
	Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spsk.) vand.		
Peber	250	4-5	3
	Skær peber i små stykker.		
Kartofler	250	4-5	3
	500	7-8	
	Afvej skrællede kartofler, og skær dem i ensartede halve eller kvarte.		
Majroer	250	5-6	3
	Skær majroer i små tern.		

Ris og pasta

Rør rundt af og til under og efter tilberedningen.

Tilbered utildækket, og luk låget, når maden skal hvile. Hæld derefter al vandet fra.

- **Ris:** Brug en stor glaspyrexbeholder med låg, og tag højde for, at risene kommer til at fylde dobbelt så meget.
- **Pasta:** Brug en stor glaspyrexbeholder.

Mad	Portionsstørrelse (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)	Vejledning
Hvide ris (parboiled)	250	800	17-18	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
	375		18-20		Tilsæt 750 ml koldt vand.
Brune ris (parboiled)	250	800	20-22	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
	375		22-24		Tilsæt 750 ml koldt vand.
Blandede ris (ris + vilde ris)	250	800	17-19	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandede korn (ris + korn)	250	800	18-20	5	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250	800	10-11	5	Tilsæt 1000 ml varmt vand.

Genopvarmning

- Undlad at opvarme store stykker mad, som f.eks. en steg, som har en tendens til at blive overtilberedt.
- Det er bedre at genopvarme madvarer ved lavere effektniveau.
- Rør godt rundt, eller vend rundt under og efter tilberedningen.
- Vær forsigtig med væsker eller babymad. Rør godt rundt inden, under og efter tilberedningen med en plastiske eller glaspind for at undgå opkogning og skoldning. Opbevar dem inde i ovnen under hensætningstiden. Tillad en længere opvarmningstid end andre typer mad.
- Anbefalet hensætningstid efter opvarmning er 2-4 minutter. Brug nedenstående tabel som reference.

Væsker og mad

Mad	Portionsstørrelse	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Drikkevarer	250 ml (1 krus)	800	1½-2	1-2
	500 ml (2 krus)		2-3	
	Hæld i en keramisk kop, og opvarm utildækket. Anbring koppen midt på den keramiske plade. Rør omhyggeligt rundt før og efter hensætningstiden.			
Suppe (afkølet)	250 g	800	3-4	2-3
	Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering.			
Gryderet (afkølet)	350 g	600	5-6	2-3
	Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering.			
Pasta med sauce (afkølet)	350 g	600	5-6	2-3
	Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering.			
Portionsmåltid (afkølet)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
	Anbring et måltid med 2-3 afkølede dele på en plade. Tildæk med mikrobølgeovnsbestandig, klar madfolie.			

Babymad og mælk

Mad	Portionsstørrelse	Effekt (W)	Tilberedningstid (sek.)	Hensætningstid (min.)
Babymad (Grøntsager + Kød)	190 g	600	30-40	2-3
	Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Lad stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.			
Babygrød (Korn + Mælk + Frugt)	190 g	600	20-30	2-3
	Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Lad stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.			
Babymælk	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Røres eller rystes godt og hældes på en steriliseret flaske. Anbringes midt på den keramiske plade. Tilberedes utildækket. Rystes godt og hensættes i mindst 3 minutter. Ryst godt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.			

Smart tilberedning

Optøning

Put den frosne mad i en mikrobølgesikker beholder uden låg. Vend rundt under optøning, hæld væske fra, og fjern indmad efter optøning. For at opnå en hurtigere optøning skal du skære maden i små stykker og vikle dem ind i aluminiumsfolie inden optøning. Når ydersiden af den frosne mad begynder at tø, skal du stoppe optøningen og lade maden stå som anvist i nedenstående tabel.

Undlad at ændre standardeffektniveauet (180 W) for optøning.

Mad		Portionsstørrelse (g)	Optøningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Kød	Kødruller	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Svine/nakkekoteletter	250	7-8	
Placer kødet på den keramiske plade. Afskærm tynde kanter med alufolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden.				
Fjerkræ	Kyllingestykker	500 (2 stk.)	12-14	15-60
	Hel kylling	1200	28-32	
	Start med at lægge kyllingen - kyllingestykker med skindsiden nedad, hel kylling med brystet nedad - på tallerkenen. Afskærm tynde dele som vinger og ender med alufolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden.			
Fisk	Fiskefileter	200	6-7	10-25
	Hel fisk	400	11-13	
	Placer den frosne fisk midt på tallerkenen. Anbring de tynde dele under de tykke dele. Afskærm tynde dele af fileter og halen på hele fisk med alufolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden.			
Frugt	Bær	300	6-7	5-10
	Fordel frugten på en flad, rund glastallerken med en stor diameter.			

Mad		Portionsstørrelse (g)	Optøningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Brød	Boller/rundstykker (hver på ca. 50 g)	2 stk.	1-1½	5-20
		4 stk.	2½-3	
	Toast/sandwich	250	4-4½	
		500	7-9	
Placer bollerne i en kreds eller brødet liggende på bagepapir på keramikpladen. Vend efter halvdelen af optøningstiden.				

Grillvejledning

Grillelementerne er placeret i ovnrummets loft. Disse elementer er kun i brug, når døren er lukket. Når du griller mad, skal du lægge maden på den høje rist, medmindre andet er angivet. Forvarm grillen i 2-3 minutter med grillfunktionen, og grill maden på den høje rist, medmindre andet er angivet. Når grilningen er færdig, skal du bruge ovnhandsker, når du tager maden ud.

Kogekar

Grill og Grill med blæser: Brug ildfaste beholdere, som gerne må indeholde metaldele. Undlad at bruge plastikkøkkentøj af enhver art.
Mikrobølge + Grill: Undlad at bruge køkkentøj, der er fremstillet af metal eller plastik.

Madtype

Koteletter, pølser, steaks, hamburgere, bacon og skinkeskiver, tynde fiskeportioner, sandwiches og alle former for toast med fyld.

Grillning

Indstil grilltemperaturen til 220 °C, og forvarm i 5 minutter.

Mad	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (1· side) (min.)	Tilberedningstid (2· side) (min.)
Kebabspyd	Grillristindsats + keramisk plade	5	8-10	6-8
Svine/ nakkekoteletter	Grillristindsats + keramisk plade	5	7-9	5-7
Pølser	Grillristindsats + keramisk plade	5	6-8	6-8
Kyllingestykker	Grillristindsats + keramisk plade	5	20-25	15-20
Laksesteaks	Grillristindsats + keramisk plade	5	8-12	6-10
Skiveskårne grøntsager	Grillristindsats + keramisk plade	5	15-20	-
Toast	Grillristindsats + keramisk plade	5	2-3	1-2
Ostetoasts	Grillristindsats + keramisk plade	5	3-5	-

Grill med blæser

Indstil temperaturen i denne tabel, og forvarm i 5 minutter.

Mad	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (1· side) (min.)	Tilberedningstid (2· side) (min.)
Kartoffelkiler	200-220	Bageplade	4	25-30	-
Frosne kroketter	210-220	Bageplade	4	15-20	-
Frosne kyllingestykker	210-220	Bageplade	4	15-20	-
Hel fisk	200-220	Grillristindsats + keramisk plade	4	10-15	10-15
Kyllingestykker	200-210	Grillristindsats + keramisk plade	4	20-25	15-20
Hel kylling	200-210	Grillristindsats + keramisk plade	3	30-35	25-30

Smart tilberedning

Mikrobølge + Grill

Mad	Effektniveau (W)	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (1. side) (min.)	Tilberedningstid (2. side) (min.)
Bagte kartofler	1.: 450 2.: -	1.: 180-200 2.: 220	Grillristindsats + keramisk plade	4	10-15	2-4
Grillede tomater	180	160-180	Grillristindsats + keramisk plade	4	10-15	-
Grøntsagsgratin	450	180-200	Grillristindsats + keramisk plade	4	10-15	-
Stegt fisk	300	180-200	Grillristindsats + keramisk plade	4	5-8	6-10
Kyllingestykker	300	180-200	Grillristindsats + keramisk plade	4	13-17	13-17

Vejledning - Varmluft

Varmluft og Ventilator Konventionel

I funktionerne varmluft og konventionel blæser er både varmeelementet og sidevægsblæseren i brug, så varmen kan cirkulere rundt i ovnrummet. Alt almindeligt ovnfast køkkentøj, bageforme og bagepapir - alt du almindeligvis vil anvende i en traditionel varmluftsovn - kan anvendes.

Mikrobølge + Varmluft

Denne kombinationsfunktion kombinerer mikrobølgeenergi med varm luft, hvilket reducerer tilberedningstiden og giver maden en brun, sprød overflade. Ovnen har 5 forskellige varmluftsfunktioner, som gør det nemmere for dig. Brug denne funktion til alle typer kød og fjerkræ samt sammenkogte retter og gratinretter, sukkerbrødskegler og lette frugtkager, tærter, stegte grøntsager, scones og brød. Brug kun ovnsikkert køkkentøj, som f.eks. glas, lertøj og benporcelæn uden metalkant.

Varmluft

Forvarm ovnen med varmluftsfunktion.

Mad	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (min.)
Nøddekage i firkantet bageform	160-170	Grillristindsats + keramisk plade	2	60-70
Citronkage i springform eller randform	150-160	Grillristindsats + keramisk plade	2	50-60
Sukkerbrødskegler	150-160	Grillristindsats + keramisk plade	2	25-35
Frugttærtebund	150-170	Grillristindsats + keramisk plade	2	25-35
Flad frugtkage med streusel (drys på kager) (gærdej)	150-170	Bageplade	3	30-40
Croissanter	170-180	Bageplade	2	10-15
Rundstykker	180-190	Bageplade	2	10-15
Småkager	160-180	Bageplade	3	10-20
Ovnpmofritter	200-220	Bageplade	3	15-20

Ventilator Konventionel

Brug temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for bagning.

Vi anbefaler, at ovnen forvarmes i tilstanden Ventilator Konventionel.

Mad	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (min.)
Lasagne	180-190	Bageplade	3	25-30
Kartoffelgratin	170-180	Bageplade	2	45-50
Sukkerbrødkage	150-160	Bageplade	2	35-40
Sandkage	150-160	Bageplade	2	50-60
Hvidt brød	170-180	Bageplade	2	20-25
Hjemmelavet pizza	180-200	Bageplade	2	20-30
Frossen selvhævende pizza	180-200	Bageplade	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Bageplade	2	40-50
Æbletærte	160-170	Bageplade	2	60-80
Butterdej, æblefyld	180-190	Bageplade	3	15-20

Mikrobølge + Varmluft

Mad	Effektniveau (W)	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (1. side) (min.)	Tilberedningstid (2. side) (min.)
Hel kylling 1,2 kg	1.: 450 2.: 300	180-200	Grillristindsats + keramisk plade	3	20-25	23-27
Roastbeef/lam (mellem)	300	180-200	Grillristindsats + keramisk plade	3	17-22	18-25
Frossen lasagne/pastagratin	450	180-200	Grillristindsats + keramisk plade	3	30-35	-
Kartoffelgratin	450	180-200	Grillristindsats + keramisk plade	3	15-20	-
Tærte med frisk frugt	100	160-180	Keramisk plade	3	45-50	-

Smart tilberedning

Hurtig og nem

Smeltning af smør

Kom 50 g smør i en lille dyb glastallerken. Tildæk med et plastlåg. Opvarmes i 30-40 sekunder ved 800 W, indtil smørret er smeltet.

Smeltning af chokolade

Kom 100 g chokolade i en lille dyb glastallerken. Opvarmes i 3-5 minutter ved 450 W, indtil chokoladen er smeltet. Rør rundt én eller to gange under smeltningen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Smeltning af krystalliseret honning

Kom 20 g krystalliseret honning i en lille dyb glastallerken. Opvarmes i 20-30 sekunder ved 300 W, indtil honningen er smeltet.

Smeltning af husblas

Læg tørre husblasark (10 g) i koldt vand i 5 minutter. Anbring husblas drænet for vand i en lille glaspyrexskål. Opvarm i 1 minut ved 300 W. Rør rundt, når husblassen er smeltet.

Tilberedning af glasur (til kager og gateaux)

Bland hurtigglasur (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand. Tilbered utildækket i en glaspyrexskål i 3½ til 4½ minut ved 800 W, indtil glasuren er gennemsigtig. Rør rundt to gange under tilberedning.

Tilberedning af syltetøj

Kom 600 g frugt (f.eks. blandede bær) i en glaspyrexskål af egnet størrelse med låg. Tilsæt 300 g konserveringssukker, og rør godt rundt. Tilbered udækket i 10-12 minutter ved 800 W. Rør rundt adskillige gange under tilberedningen. Hæld direkte over i lille glas med skruelåg. Hensættes uden på låg i 5 minutter.

Tilberedning af budding

Bland buddingpulver med sukker og mælk (500 ml) ved at følge producentens anvisninger, og rør godt rundt. Brug en glaspyrexskål i passende størrelse med låg. Tilbered dækket i 6½ til 7½ minut ved 800 W. Rør godt rundt adskillige gange under tilberedningen.

Bruning af mandelsplitter

Fordel 30 g hakkede mandler jævnt ud over en mellemstor tallerken. Rør rundt flere gange under bruningen i 3½ til 4½ minut ved 600 W. Lad stå 2-3 minutter i ovnen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Fejlfinding

Der kan opstå et problem under brug af ovnen. I så fald skal du først kontrollere nedenstående tabel og afprøve løsningsforslagene. Hvis dette ikke løser problemet, eller hvis der fortsat vises en informationskode på displayet, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Kontrolpunkter

Hvis der opstår et problem med ovnen, skal du starte med at kontrollere nedenstående tabel og afprøve løsningsforslagene.

Problem	Årsag	Handling
Generelt		
Knapperne kan ikke trykkes ordentligt ind.	Der kan sidde noget fast mellem knapperne.	Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.
	For berøringsfølsomme modeller: Der er fugt på ydersiden.	Tør fugten på ydersiden af.
	Børnelåsen er aktiveret.	Deaktiver børnelåsen.
Tiden vises ikke.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.
	Er indstillet til økofunktionen (energibesparende).	Slå økofunktionen fra.
Ovnen fungerer ikke.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.
	Døren er åben.	Luk døren, og prøv igen.
	Sikkerhedsmekanismerne i døråbningen er dækket til med madrester.	Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.
Ovnen stopper, mens den er i brug.	Døren er blevet åbnet for at vende maden om.	Når du har vendt maden om, skal du trykke på  -knappen igen for at fortsætte.

Problem	Årsag	Handling
Strømmen slukkes, mens ovnen er i brug.	Ovnen har tilberedt mad i længere tid.	Lad ovnen køle af efter langvarig tilberedning.
	Blæseren fungerer ikke.	Lyt efter lyden fra blæseren.
	Forsøger at bruge ovnen uden mad.	Sæt mad ind i ovnen.
	Ovnen har ikke tilstrækkelig ventilationsplads.	Der findes indgangs- og udgangskanaler foran og på siden af ovnen til ventilation. Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
	Der bruges flere strømskik i samme stikkontakt.	Vælg en stikkontakt, som kun bruges til ovnen.
Der er ikke strøm til ovnen.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.
Der er en smældende lyd under brug, og ovnen virker ikke.	Hvis du bruger mad, som er forsegle, eller som er i en beholder med låg, kan dette forårsage smældende lyde.	Undlad at bruge tillukkede beholdere, da de kan revne under tilberedningen, fordi indholdet udvides.

Problem	Årsag	Handling
Ovnens yderside er for varm under tilberedning.	Ovnen har ikke tilstrækkelig ventilationsplads.	Der findes indgangs- og udgangskanaler foran og på siden af ovnen til ventilation. Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
	Der er genstande oven på ovnen.	Fjern alle genstande, der ligger oven på ovnen.
Døren kan ikke åbnes ordentligt.	Der sidder madrester mellem døren og indersiden af ovnen.	Rengør ovnen, og åbn derefter døren.
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
Opvarmningen er svag eller langsom.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.
Opvarmningsfunktionen fungerer ikke.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.

Problem	Årsag	Handling
Optøningsfunktionen fungerer ikke.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.
Det indvendige lys er svagt eller kan ikke tændes.	Døren har stået åben i lang tid.	Det indvendige lys slukker muligvis automatisk ved brug af økofunktionen. Luk døren, og åbn den igen, eller tryk på knappen "Lys".
	Det indvendige lys er dækket til med madrester.	Rengør ovnen indvendigt, og kontroller igen.
Der lyder en biplyd under tilberedningen.	Hvis autotilberedningsfunktionen bruges, indikerer biplyden, at maden skal vendes om under optøningen.	Når du har vendt maden om, skal du trykke på Start-knappen for at starte igen.
Ovnen er ikke i vater.	Ovnen er installeret på en ujævn overflade.	Sørg for, at ovnen installeres på en flad og stabil overflade.

Problem	Årsag	Handling
Der opstår gnister under tilberedningen.	Der bruges metalbeholdere under ovn- eller optøningsfunktionen.	Undlad at bruge metalbeholdere.
Når strømmen tilsluttes, starter ovnen straks.	Døren er ikke lukket ordentligt.	Luk døren, og kontroller igen.
Der kommer elektricitet fra ovnen.	Strømmen eller stikkontakten er ikke jordet korrekt.	Sørg for, at strømmen og stikkontakten er jordet korrekt.
Der drypper vand.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Der siver damp ud fra døren.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Der ligger vand tilbage i ovnen.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.

Problem	Årsag	Handling
Lysstyrken i ovnen varierer.	Lysstyrken varierer afhængigt af ændringer i udgangseffekten alt efter funktionen.	At udgangseffekten ændres under tilberedningen er ikke en fejl. Det er ikke en fejl ved ovnen.
Tilberedningen er færdig, men blæseren kører stadig.	For at ventilere ovnen fortsætter blæseren med at køre i ca. 5 minutter, efter tilberedningen er færdig.	Det er ikke en fejl ved ovnen.
Ovnen starter, hvis du trykker på knappen +30 sek.	Dette sker, når ovnen ikke er i brug.	Mikrobølgeovnen er udviklet til at starte, når der trykkes ned på knappen +30 sek., hvis den ikke er i brug.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
Grill		
Der kommer røg ud under brug.	Der kan komme røg fra varmeelementerne, første gang ovnen er i brug.	Dette er ikke en fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, stopper det.
	Der er mad på varmeelementerne.	Lad ovnen køle af, og fjern derefter maden fra varmeelementerne.
	Maden er for tæt på grillen.	Sæt maden i en passende afstand herfra under tilberedningen.
	Maden er ikke klargjort og/eller arrangeret korrekt.	Sørg for at klargøre og arrangere maden korrekt.
Ovn		
Ovnen bliver ikke varm.	Døren er åben.	Luk døren, og prøv igen.
Der kommer røg ud under forvarmningen.	Der kan komme røg fra varmeelementerne, første gang ovnen er i brug.	Dette er ikke en fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, stopper det.
	Der er mad på varmeelementerne.	Lad ovnen køle af, og fjern derefter maden fra varmeelementerne.
Der lugter brændt eller af plastik, når ovnen er i brug.	Der bruges plastikkøkkentøj eller køkkentøj, der ikke er varmeresistent.	Brug køkkentøj af glas, som kan tåle høje temperaturer.

Problem	Årsag	Handling
Der kommer en dårlig lugt inde fra ovnen.	Der sidder smeltede madrester eller smeltet plastik fast indvendigt.	Brug dampfunktionen, og tør derefter af med en tør klud. Du kan lægge en citronskive ind og lade ovnen køre for at fjerne lugten hurtigere.
Ovnen tilbereder ikke maden ordentligt.	Ovndøren åbnes for ofte under tilberedningen.	Undgå at åbne lågen mange gange, medmindre du tilbereder noget, der skal vendes. Hvis du ofte åbner døren, sænkes den indvendige temperatur, og det kan påvirke tilberedningsresultatet.
	Ovnfunktionerne er ikke indstillet korrekt.	Indstil ovnfunktionerne korrekt, og prøv igen.
	Grillen eller andet tilbehør er ikke sat korrekt ind.	Sæt tilbehøret korrekt ind.
	Der bruges det forkerte køkkentøj, eller køkkentøjets størrelse er forkert.	Nulstil ovnfunktionerne, eller brug egnet køkkentøj med flad bund.

Informationskoder

Hvis ovnen ikke fungerer, får du muligvis vist en informationskode i displayet. Kontrollér nedenstående tabel, og afprøv løsningsforslagene.

Kode	Beskrivelse	Handling
C-20	Temperatursensoren er åben.	Træk ovnens stik ud, og kontakt et lokalt Samsung-servicecenter.
	Temperatursensoren er kortslettet.	
C-F0	Hvis der ikke er nogen kommunikation mellem primær og sekundær MICOM.	
C-F1	Sker kun, når EEPROM Read eller Write ikke fungerer.	
C-21	Koden vises, når ovntemperaturen er for høj. Hvis temperaturen overstiger den maksimalt tilladte temperatur under brug af den enkelte funktion. (Der registreres ild).	Træk stikket ud, og lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og start mikrobølgeovnen igen.
C-F2	Berøringstasten fungerer ikke.	Stop ovnen, og prøv derefter igen.
C-d0		Træk stikket ud, og lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og rengør knappen. (Støv, vand) Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Tekniske specifikationer

SAMSUNG stræber konstant mod at forbedre sine produkter. Designspecifikationer og denne brugervejledning kan derfor ændres uden forudgående varsel.

Strømkilde		230 V ~ 50 Hz
Strømforbrug	Maksimum effekt	2700 W
	Mikrobølge	1600 W
	Grill	2600 W
	Varmluft	2600 W
Udgangseffekt		100 W / 800 W (IEC - 705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Afkølingsmetode		Blæsemotor
Dimensioner (B x H x D)	Hovedenhed	595 x 456 x 570 mm
	Indbygget	560 x 446 x 549 mm
Volumen		50 liter
Vægt	Netto	38,8 Kg
	Forsendelse	45,6 Kg

* Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse <G>.

Samlet strømforbrug i standbytilstand (W) (Alle netværksporte er i tilstanden "on")		1,9 W
Tidsrum for strømstyring (min)		20 min.
Wi-fi	Strømforbrug i standbytilstand (W)	1,9 W
	Tidsrum for strømstyring (min)	20 min.
Off-tilstand	Strømforbrug	0,5 W
	Tidsrum for strømstyring (min)	30 min.

Data bestemt i henhold til standard EN 50564 og forordning (EC) No 1275/2008.

BEMÆRK

Hermed erklærer Samsung, at dette radioudstyr er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU og de relevante lovkrav i Det Forenede Kongerige.

Den fulde tekst af EU-overensstemmelseserklæringen og den britiske overensstemmelseserklæring findes på følgende internetadresse: Den officielle overensstemmelseserklæring kan findes på <http://www.samsung.com>. Gå til Support > Search Product Support, og angiv modelnavnet.

	Frekvensområde	Sendereffekt (maks.)
Wi-fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Bekendtgørelse om åben kildekode

Den software, der er inkluderet i dette produkt, indeholder open source-software. Følgende URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 fører til oplysninger om open source-licenser i forbindelse med dette produkt.



Notater

Bemærk, at Samsung-garantien IKKE dækker serviceopkald til forklaring af produktets betjening, rettelse af forkert installation eller udførelse af almindelig rengøring eller vedligeholdelse.

SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
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 BESØG OS ONLINE PÅ
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

