

Indbygget ovn

Bruger- og installationsvejledning

NV66M3571BS



SAMSUNG

Indhold

Brug af denne brugervejledning	3
Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning:	3
Sikkerhedsvejledning	3
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	3
Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)	6
Funktionen til automatisk energibesparelse	6
Installation	6
Medfølgende dele	6
Strømtilslutning	7
Montering i skab	8
Før du går i gang	9
Startindstillinger	9
Luft fra ny ovn	9
Smart sikkerhedsmekanisme	10
Tilbehør	10
Tilstanden dobbelt tilberedning	11
Brug	12
Betjeningspanel	12
Almindelige indstillinger	13
Tilberedningstilstande (med undtagelse af grill)	16
Tilberedningstilstande (grill)	18
Temperaturindstillingsområde for tilstanden dobbelt tilberedning	19
Sådan stoppes tilberedningen	20
Specialfunktion	20
Automatisk tilberedning	21
Rengøring	22
Timer	24
Lyd Til/Fra	24

Smart tilberedning	24
Manuel tilberedning	24
Programmer til automatisk tilberedning	29
Testmåltider	31
Samling af ofte anvendte opskrifter til automatisk tilberedning	32
Vedligeholdelse	35
Rengøring	35
Udskiftning	37
Fejlfinding	37
Kontrolpunkter	37
Informationskoder	39
Tekniske specifikationer	40
Tillæg	41
Produktdataark	41

Brug af denne brugervejledning

Tak, fordi du valgte en indbygningsovn fra SAMSUNG.
Denne brugervejledning indeholder vigtige informationer om sikkerhed og instruktioner, der hjælper dig med at bruge og vedligeholde dit apparat.
Inden du bruger din ovn, bør du bruge lidt tid på at læse denne brugervejledning og gemme den til fremtidig brug.

Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning:

ADVARSEL

Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **alvorlig personskade, død og/eller tingskade**.

FORSIGTIG

Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **personskade og/eller tingskade**.

BEMÆRK

Nyttige tip, anbefalinger eller oplysninger til optimal brug af produktet.

Sikkerhedsvejledning

Installationen af denne ovn skal udføres af en autoriseret elinstallatør. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte apparatet til strømforsyningen under hensyntagen til relevante sikkerhedsforskrifter.

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

ADVARSEL

Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- 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.

Hvis elkablet er i stykker, skal det udskiftes med et særligt kabel eller en særlig del, der leveres af producenten eller et autoriseret serviceværksted. (Kun modeller med fast kabling)
Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici. (kun modeller med strømkabel)

Sikkerhedsvejledning

Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningen efter installationen. Strømmen kan tages fra ved, at der er adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabelføring i henhold til regler for kabelføring.

Fastgørelsesmetoden er ikke afhængig af brug af klæbemidler, da disse ikke betragtes som pålidelige fastgørelsesmidler.

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

Tilgængelige dele kan blive varme under brugen.

Mindre børn bør holdes på afstand.

Hvis dette apparat har damp- eller selvrensende funktion, skal overskydende spild fjernes inden rengøring, og alle køkkenredskaber skal fjernes fra ovnen under damprensning eller selvrensning. Rengøringsfunktionen afhænger af model.

Hvis dette apparat har selvrensende funktioner, kan overflader under selvrensning blive varmere end normalt, og børn skal holdes borte. Rengøringsfunktionen afhænger af model.

Brug kun den temperatursensor, der anbefales til denne ovn. (Kun model med stegetermometer)

En damprenser ikke må anvendes.

Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.

Brug ikke kraftige, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovnlågen, da disse kan ridse overfladen, hvilket kan medføre, at glasset splintres.

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 overvågning.

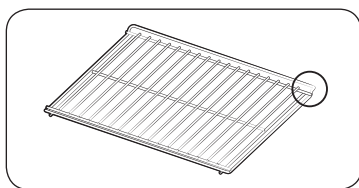
Ovnen kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet.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

På eksterne overflader kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug.

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

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

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



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

⚠ FORSIGTIG

Hvis ovnen er blevet beskadiget under transporten, må du ikke tilslutte den.

Dette udstyr må kun tilsluttes til strømforsyningen af en autoriseret elinstallatør.

I tilfælde af fejl på eller beskadigelse af apparatet, må du ikke forsøge at anvende det.

Reparationer må kun udføres af en autoriseret elinstallatør. Forkert reparation kan medføre alvorlige skader på dig og andre. Hvis din ovn skal repareres, skal du kontakte et Samsung-servicecenter eller din forhandler.

Elektriske ledninger og kabler må ikke røre ovnen.

Ovnen bør tilsluttes til strømforsyningen vha. en godkendt afbryder eller sikring. Brug aldrig fordelerdåser eller forlængerledninger.

Apparatets strømforsyning bør afbrydes ved reparation eller rengøring.

Vær opmærksom, når du tilslutter elektriske apparater tæt ved ovnen.

Hvis dette udstyr har en funktion til damptilberedning må ovnen ikke bruges, hvis vandforsyningsbeholderen er beskadiget. (Kun model med dampfunktion)

Hvis beholderen er revnet eller ødelagt, må du ikke bruge den, og du skal kontakte det nærmeste servicecenter. (Kun model med dampfunktion)

Denne ovn er udelukkende udviklet til tilberedning mad i husholdninger.

Under brug bliver ovnens indre overflader så varme, at de kan give forbrændinger. Rør ikke ved ovnens varmeelementer eller indre overflader, før de har haft tid til at køle af. Opbevar aldrig brændbare materialer i ovnen.

Ovnen overflader bliver varme, når apparatet er i brug ved en høj temperatur i meget lang tid.

Ved madlavning skal du passe på, når du åbner ovnlågen, da varm luft og damp slipper hurtigt ud.

Når du tilbereder retter, der indeholder alkohol, kan alkoholen fordampe pga. de høje temperaturer, og der kan gå ild i dampen, hvis den kommer i kontakt med en varm del af ovnen.

Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.

Børn bør holdes på behørig afstand, når ovnen er i brug.

Frosne madvarer, som f.eks. pizza, bør tilberedes på den store rist. Hvis der anvendes en bageform, kan denne deformeres pga. store temperaturændringer.

Hæld ikke vand i bunden af ovnen, når den er varm. Dette kan beskadige emaljeoverfladen.

Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.

Beklæd ikke ovnbunden med aluminiumsfolie, og anbring ikke bageforme eller dåser på den. Aluminiumsfolien blokerer for varmen, og det kan medføre beskadigelse af emaljeoverfladen og give dårlige resultater med madlavningen.

Frugtsaft efterlader pletter, der ikke kan fjernes fra ovnens emaljeoverflade.

Ved tilberedning af "fugtige" kager, bør du anvende en bradepande.

Sæt ikke bageforme og andet tilbehør på ovnlågen.

Hold børn væk fra døren, når den åbnes eller lukkes, da børnene kan støde ind i døren eller få fingrene i klemme i den.

Du må ikke træde på, læne dig over, sidde på eller anbringe tunge genstande på lågen.

Brug ikke unødvendig kraft, når du åbner lågen.

ADVARSEL: Kobl ikke apparatet fra hovedstrømforsyningen, heller ikke selvom tilberedningen er færdig.

ADVARSEL: Lad ikke lågen være åben, når ovnen er tændt.

Sikkerhedsvejledning

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.

Du kan finde informationer om Samsungs miljøforpligtelser og lovgivningsmæssige forpligtelser, der er produktspecifikke, som f.eks. REACH, på samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Funktionen til automatisk energibesparelse

- Hvis brugeren ikke foretager sig noget i et vist tidsrum, mens ovnen kører, holder den op med at køre og går i standbytilstand.
- Lys : Under tilberedning kan du slukke for ovnlyset ved at trykke på knappen 'Ovnlys'. For at spare strøm slukkes ovnlyset et par minutter, efter at tilberedningsprogrammet er startet.

Installation

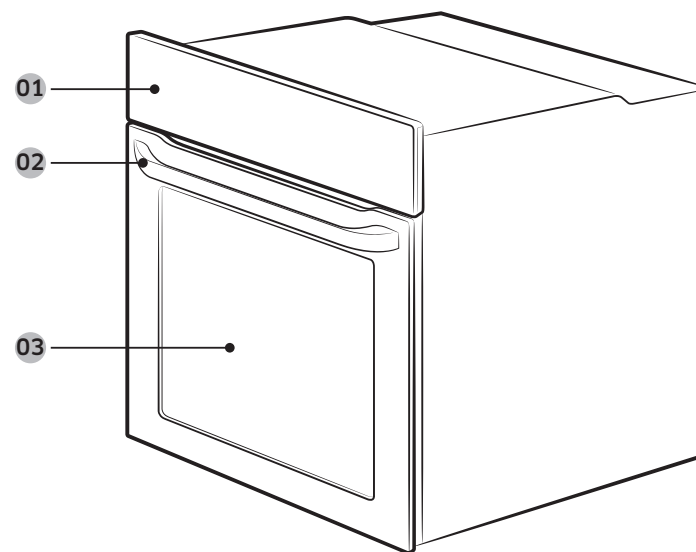
⚠ ADVARSEL

Denne ovn skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker. Installatøren er ansvarlig for at slutte ovnen til strømforsyningen i overensstemmelse med relevante sikkerhedsforskrifter i området.

Medfølgende dele

Sørg for, at alle dele og alt tilbehør er i produktemballagen. Hvis der opstår problemer med ovnen eller tilbehør, skal du kontakte et lokalt Samsung-kundecenter eller forhandleren.

Ovn - overblik



01 Betjeningspanel

02 Lågehåndtag

03 Dør

Tilbehør

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



Rist



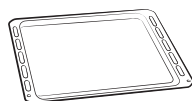
Ristindsats *



Bageplade *



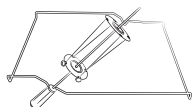
Universalplade *



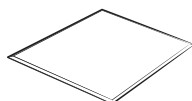
Ekstra dyb plade *



Grillspyd *



Grillspyd og kødholder *

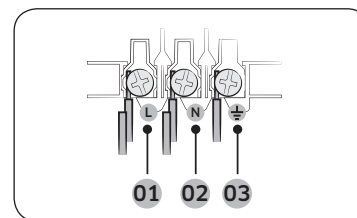


Rumopdeler

BEMÆRK

Tilbehør markeret med en stjerne (*) kan kun fås med visse modeller.

Strømtilslutning



- 01 BRUN eller SORT
- 02 BLÅ eller HVID
- 03 GUL og GRØN

Slut ovnen til en stikkontakt. Hvis der ikke er en tilgængelig stikkontakt pga. strømbegrænsninger, kan du bruge en flerpolet lastadskiller (med mindst 3 mm's mellemrum) for at opfylde sikkerhedsforskrifterne. Brug en tilstrækkelig lang strømledning, der understøtter specifikationen H05 RR-F eller H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm².

Mærkestrøm (A)	Minimum tværsnitsareal
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Se specifikationer om udgangseffekten på mærkaten på ovnen.

Åbn ovnens bagdæksel med en skruetrækker, og fjern skruerne på ledningsklemmen. Slut derefter strømledningerne til de relevante ledningsforbindelser.

(⏚)-terminalen er designet til jordforbindelse. Tilslut først de gule og grønne ledninger (jording), som skal være længere end de andre. Hvis du bruger en almindelig stikkontakt, skal det være muligt at komme til stikket, efter at ovnen er installeret. Samsung er ikke ansvarlig for uheld, der er forårsaget af manglende eller fejlagtig jording.

ADVARSEL

Undgå at træde på eller sno ledningerne under monteringen, og sørg for, at de ikke er nærheden af varmeudledende dele af ovnen.

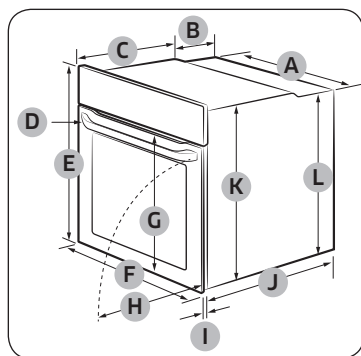
Installation

Montering i skab

Hvis ovnen skal monteres i et indbygningsskab, skal skabets plastikoverflader og dele med bindemiddel være varmeresistente op til 90 °C, og tilstødende møbler skal være varmeresistente op til 75 °C. Samsung er ikke ansvarlig for skader på møbler, der er opstået som følge af varmeudledning fra ovnen.

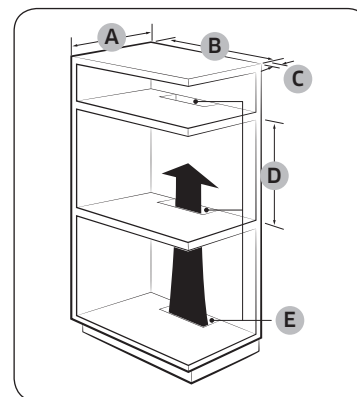
Ovnen skal være korrekt ventileret. Der skal være en ventilationsåbning på ca. 50 mm mellem den nederste hylde i skabet og bagvæggen. Hvis du monterer ovnen under et komfur, skal du følge monteringsvejledningen for komfuret.

Nødvendige mål ved montering



Ovn (mm)

A	560	G	Maks. 506
B	175	H	Maks. 494
C	370	I	21
D	Maks. 50	J	545
E	595	K	572
F	595	L	550

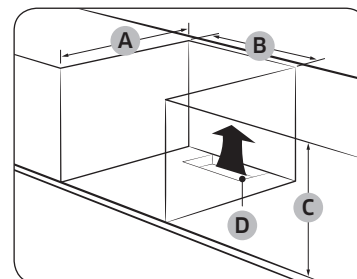


Indbygningsskab (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 / Maks. 600
E	Min. 460 x Min. 50

BEMÆRK

Det indbyggede skab skal have ventilatorer (E) for at ventilere varme og cirkulere luften.



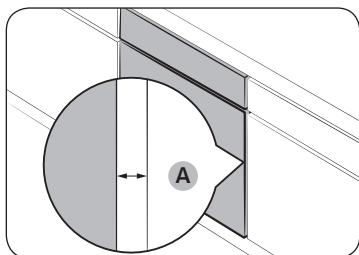
Skab under vask (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

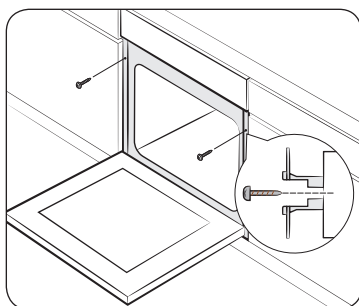
BEMÆRK

Det indbyggede skab skal have ventilatorer (D) for at ventilere varme og cirkulere luften.

Installation af ovnen



Sørg for, at der er et mellemrum (A) på mindst 5 mm mellem ovnen og skabets sider.



Skub ovnen ind i skabet, og fastgør ovnen ordentligt på begge sider med 2 skruer.

Når monteringen er udført, skal du fjerne beskyttelsesfilmen, tape og andet emballage og tage det medfølgende tilbehør ud af ovnen. Hvis ovnen skal fjernes fra skabet, skal du først afbryde strømmen til ovnen og fjerne de 2 skruer på begge sider af ovnen.

⚠ ADVARSEL

Der skal være ventilation omkring ovnen for at sikre normal drift. Ventilationsåbninger må aldrig blokeres.

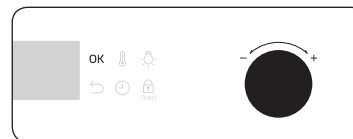
📖 BEMÆRK

Forskellige ovnmodeller ser forskellige ud.

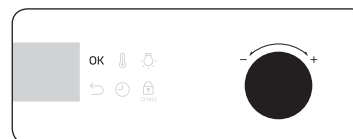
Før du går i gang

Startindstillinger

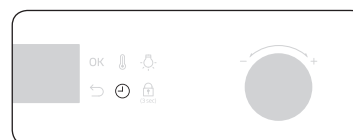
Når du tænder for ovnen første gang, vises standardtiden som "12:00" på displayet, og timeelementet ("12") blinker. Følg trinnene herunder for at indstille aktuel tid.



1. Når timeelementet blinker, skal du dreje værdiknappen (knappen i højre side) for at indstille timen og derefter trykke på **OK** for at flytte til minuttet.



2. Når minuitelementet blinker, skal du dreje værdiknappen for at indstille minuttet og derefter trykke på **OK**.



For at ændre den aktuelle tid efter denne første indstilling skal du holde knappen ⊖ nede i 3 sekunder og følge ovenstående trin.

Luft fra ny ovn

Før du bruger ovnen første gang, skal den rengøres for at fjerne lugten af ny ovn.

1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.
2. Kør ovnen med varmluft ved 200 °C eller ved almindelig varme på 200 °C i en time. På denne måde fjernes alle eventuelle produktionsrester i ovnen.
3. Sluk ovnen bagefter.

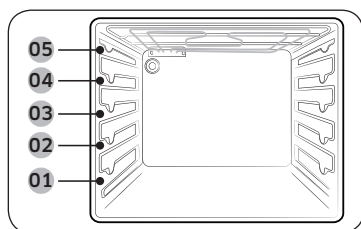
Før du går i gang

Smart sikkerhedsmekanisme

Hvis du åbner lågen, mens ovnen er i drift, tændes ovnlyset, og både blæseren og varmeelementerne deaktiveres. Dette sker for at forhindre fysiske skader, som f.eks. forbrændinger, og for at undgå unødvendigt energispild. Når dette sker, skal du blot lukke lågen, hvorefter ovnen fortsætter som normalt, fordi dette ikke er et problem med systemet.

Tilbehør

Første gang du skal bruge tilbehøret, skal du rengøre det grundigt med varmt vand, opvaskemiddel og en tør, ren klud.



- 01 Rille 1
- 02 Rille 2
- 03 Rille 3
- 04 Rille 4
- 05 Rille 5

- Indsæt tilbehøret på den korrekte placering i ovnen.
- Sørg for, at der er mindst 1 cm afstand mellem tilbehør og bunden af ovnen og mellem tilbehøret og andet tilbehør.
- Vær forsigtig, når du tager måltider og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme måltider eller tilbehør kan give forbrænding.
- Tilbehør kan blive deformeret, når det udsættes for varme. Når det er afkølet, genvinder det sin oprindelige form og sit oprindelige udseende.

Grundlæggende brug

For at opnå de bedste resultater, skal du sætte dig ind i, hvordan du bruger det forskellige tilbehør.

Rist	Risten er beregnet til grill og stegning. Sæt risten på plads med de udstikkende dele (stoppere på begge sider) mod fronten.
Ristindsats *	Ristindsatsen kan anvendes sammen med pladen og forhindrer, at der drypper væsker ned på ovnens bund.
Bageplade *	Bageplade (dybde: 20 mm) bruges til at bage kager, småkager og andet bagværk. Vend den skrå kant fremad.
Universalplade *	Universalpladen (dybde: 30 mm) bruges til bagning og stegning. Brug ristindsatsen til at forhindre, at der drypper væske ned på ovnens bund. Vend den skrå kant fremad.
Ekstra dyb plade *	Den ekstra dybe plade (dybde: 50 mm) bruges til stegning med eller uden ristindsats. Vend den skrå kant fremad.
Grillspyd *	Grillspyddet anvendes til grilning af fødevarer, f.eks. kylling. Brug grillspyddet i enkelttilstand i rille 3, hvor adapteren til grillspyddet er tilgængelig. Skru håndtaget af for at fjerne det under grilning.

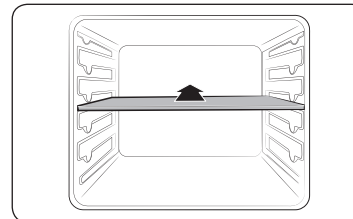
Grillspyd og kødholder *	<p>Anbring pladen i risterille 1 for at opsamle stegesaft, eller i bunden af ovnen, hvis du tilbereder store mængder kød. Det anbefales at bruge grillspyd til kød, der vejer mindre end 1,5 kg.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sæt grillspyddet i kødet. Skru håndtaget mod den stumpede ende for bedre at kunne indsætte grillspyddet. 2. Læg forkogte kartofler og grøntsager omkring kødet. 3. Anbring stativet i midterste position med "V"-formen fremad. Placer spyddet i stativet med den spidse ende bagud, og skub blidt, indtil spyddets spids går ind i drejemekanismen bagest i ovnen. Spyddets stumpede ende skal hvile på "V"-formen. (Spyddet har to små hanker, der skal være tættest på ovenlågen for at forhindre, at spyddet går fremad. Hankene fungerer også som greb på håndtaget). 4. Skru håndtaget af før tilberedningen startes. 5. Efter tilberedningen, skal du skrue håndtaget på for lettere at fjerne spyddet fra stativet. <p>⚠ ADVARSEL Sørg for, at håndtaget på grillspyddet sidder korrekt. Vær forsigtig, når du bruger grillspyddet. Gafflerne og stifterne er spidse og skarpe, og de kan medføre personskade! For at undgå forbrændinger, skal du bruge handsker til at fjerne grillspyddet, fordi det er meget varmt.</p>
Rumopdeler	Rumopdeleren er designet til at opdele ovnen i to rum. Brug rumopdeleren i tilstanden Dobbelt tilberedning.

BEMÆRK

Tilbehør markeret med en stjerne (*) kan kun fås med visse modeller.

Tilstanden dobbelt tilberedning

Du kan anvende både det øverste og det nederste rum til at tilberede to forskellige opskrifter, eller blot vælge et rum at tilberede i.



Sæt rumopdeleren i rille 3 for at opdele ovenrummet i to rum. Ovnen registrerer rumopdeleren og aktiverer som standard det øverste rum.

BEMÆRK

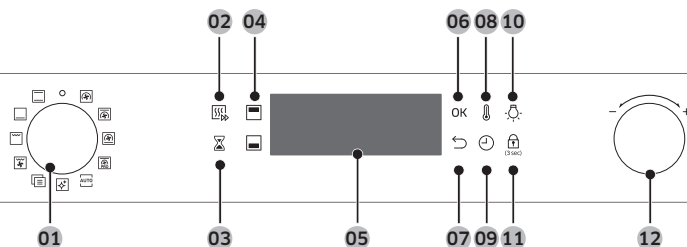
Tilgængeligheden af tilstanden Dobbelt tilberedning afhænger af opskriften. For flere informationer kan du se afsnittet **Smart tilberedning** i denne vejledning.

Før du går i gang

Brug

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 Tilstandsvælger	Tænd for at vælge en tilberedningstilstand eller -funktion.
02 Hurtig forvarmning	Hurtig forvarmning opvarmer hurtigt ovnen til en indstillet temperatur. <ul style="list-style-type: none"> Tryk for at aktivere eller deaktivere muligheden Hurtig forvarmning. Kun tilgængelig i tilstanden Enkel. (varmluft, konventionel, overvarme + varmluft, undervarme + varmluft) Deaktiveret for temperaturer indstillet til mindre end 100 °C.
03 Timer	Du kan bruge timeren til at holde styr på tiden eller forskellige tidsrum, mens du laver mad.
04 Øverste/Nederste rum	Indikatorerne tændes, når rumopdeleren er isat. Du kan vælge Øverste eller Nederste til din opskrift.
05 Display	Viser nødvendige informationer for de valgte tilstande eller indstillinger.
06 OK	Tryk for at bekræfte dine indstillinger.
07 Bag	Annullerer aktuelle indstillinger og går tilbage til hovedskærmen.
08 Temperatur	Brug den til at indstille temperaturen.

09 Tilberedningstid	Tryk for at indstille tilberedningstiden.
10 Ovnlys	Tryk for at slukke eller tænde det indvendige lys. Ovnlyset tændes automatisk, når lågen åbnes, eller når ovnen startes. Det slukkes automatisk efter en vis periode med inaktivitet for at spare på strømmen.
11 Børnesikring	For at forhindre ulykker deaktiverer Børnesikring alle kontrolelementer. Men du kan slukke ved at indstille tilstandsvælgeren til Fra. Hold nede i 3 sekunder for at aktivere, eller hold nede i 3 sekunder igen for at deaktivere låsen på kontrolpanelet.
12 Værdiknap	Brug værdiknappen til at: <ul style="list-style-type: none"> Indstille tilberedningstiden eller temperaturen. Vælg et underelement på de øverste menuer: Rengøring, Automatisk tilberedning, Specialfunktion eller Grill. Vælg en portionsstørrelse til Automatisk tilberedningsprogrammer.

BEMÆRK

Hvis du trykker på displayet med plastik- eller ovnhandsker på, fungerer det muligvis ikke korrekt.

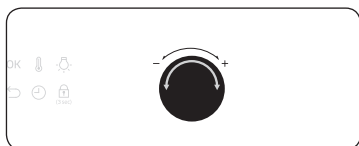
Almindelige indstillinger

Normalt ændres standardtemperaturen og/eller tilberedningstiden for alle tilberedningstilstande. Følg nedenstående trin for at justere temperaturen og/eller tilberedningstiden for den valgte tilberedningstilstand.

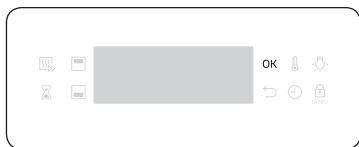
Temperatur



1. Drej funktionsvælgeren for at vælge en tilstand eller funktion. Standardtemperaturen for hvert valg vises.




2. Drej værdiknappen for at indstille en ønsket temperatur.

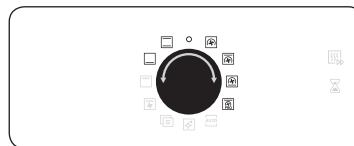


3. Tryk på **OK** for at bekræfte dine ændringer.

BEMÆRK


- Hvis du ikke foretager flere indstillinger i løbet af et par sekunder, starter oven automatisk tilberedning med standardindstillingerne.
- For at ændre den indstillede temperatur skal du trykke på knappen  og følge trinnene herover.
- Den præcise temperatur inde i ovnen kan måles ved hjælp af et godkendt termometer og ifølge en autoriseret institutions anvisninger. Brug af andre termometre kan medføre en målefejl.

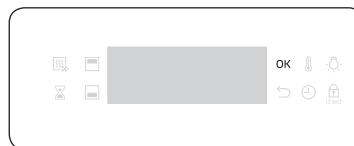
Tilberedningstid



1. Drej funktionsvælgeren for at vælge en tilstand eller funktion.





2. Tryk på knappen , og drej derefter værdiknappen for at indstille den ønskede tid op til 23 timer 59 minutter.



3. Tryk på **OK** for at bekræfte dine ændringer.

BEMÆRK

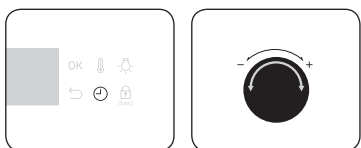
- Du kan også udsætte sluttidspunktet for tilberedningen til et ønsket tidspunkt. Tryk på knappen , og brug værdiknappen til at indstille et sluttidspunkt. Se **Udsættelse af sluttidspunkt** for flere informationer.
- Du kan tilberede uden at indstille tilberedningstiden, hvis du ønsker det. I denne situation starter ovnen tilberedning med indstillede temperaturer uden tidsinformationer, og du skal manuelt stoppe ovnen, når tilberedningen er færdig.
- For at ændre den angivne tilberedningstid skal du trykke på knappen  og følge ovenstående trin.

Brug

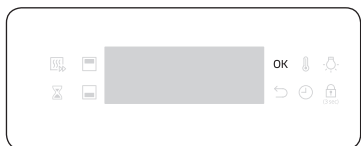
Sluttid



1. Drej funktionsvælgeren for at vælge en tilstand eller funktion.



2. Tryk på **OK** to gange, og drej på værdiknappen for at indstille et ønsket sluttidspunkt.



3. Tryk på **OK** for at bekræfte dine ændringer.

BEMÆRK

- Du kan tilberede uden at indstille sluttidspunktet, hvis du ønsker det. I denne situation starter ovnen tilberedning med indstillede temperaturer uden tidsinformationer, og du skal manuelt stoppe ovnen, når tilberedningen er færdig.
- For at ændre sluttidspunktet skal du trykke på **OK** to gange og følge ovenstående trin.

Udsættelse af sluttidspunkt

Udsættelse af sluttidspunkt gør tilberedning meget nemt for dig.

Eksempel 1

Forestil dig, at du kl. 14:00 vælger en opskrift, der tager en time, og du gerne vil have, at retten er færdig kl. 18:00. For at indstille sluttidspunktet skal du ændre tidspunktet for Færdig til kl. 18:00. Ovnen starter tilberedningen kl. 17:00 og slutter kl. 18:00, som du har angivet.

Aktuelt klokkeslæt: 14:00	Indstil tilberedningstiden: 1 time	Indstil Udsættelse af sluttidspunkt: 18:00
------------------------------	---------------------------------------	---

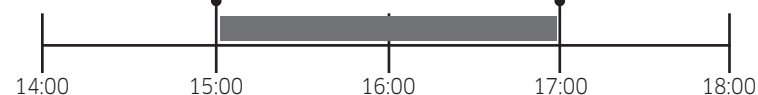
Ovnen starter automatisk tilberedningen kl. 17:00 og slukker kl. 18:00.



Eksempel 2

Aktuelt klokkeslæt: 14:00	Indstil tilberedningstiden: 2 time	Indstil Udsættelse af sluttidspunkt: 17:00
------------------------------	---------------------------------------	---

Ovnen starter automatisk tilberedningen kl. 15:00 og slukker kl. 17:00.

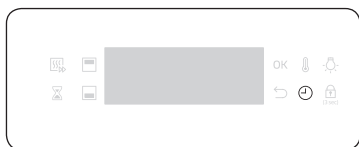


FORSIGTIG

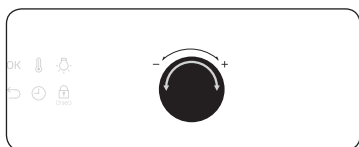
- Udsættelse af sluttid er ikke tilgængelig i tilstanden Dobbelt tilberedning.
- Undgå at lade tilberedt mad stå i ovnen for længe. Maden kan blive fordærvet.

Sådan slettes tilberedningstiden

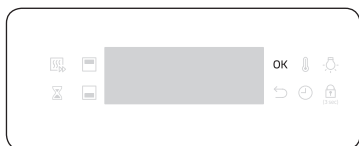
Du kan slette tilberedningstiden. Dette er praktisk, hvis du vil stoppe ovnen manuelt, når som helst under processen.



1. Når ovnen tilbereder, skal du trykke på knappen ⊖ for at vise standardtilberedningstiden.



2. Drej værdiknappen for at indstille tilberedningstiden til "00:00". Du kan også blot trykke på ↵.



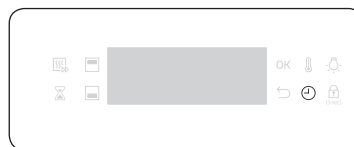
3. Tryk på **OK**.

BEMÆRK

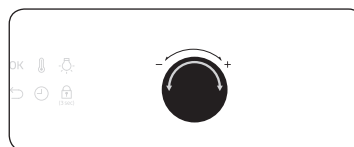
I tilstanden Dobbelt tilberedning skal du først vælge det øverste eller det nederste rum, som du vil slette tilberedningstiden for.

Sådan slettes sluttidspunktet

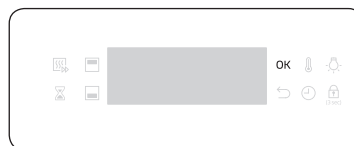
Du kan slette sluttidspunktet. Dette er praktisk, hvis du vil stoppe ovnen manuelt, når som helst under processen.



1. Tryk på ⊖ to gange for at få vist sluttidspunktet, mens ovnen tilbereder.



2. Drej værdiknappen for at indstille sluttidspunktet til det aktuelle tidspunkt. Du kan også blot trykke på ↵.



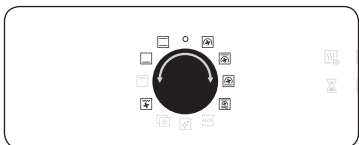
3. Tryk på **OK**.

BEMÆRK

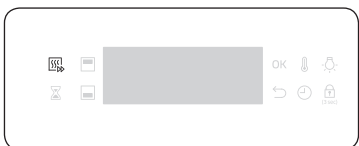
I tilstanden Dobbelt tilberedning skal du først vælge det øverste eller det nederste rum, som du vil slette sluttidspunktet for.

Brug

Tilberedningstilstande (med undtagelse af grill)



1. Drej funktionsvælgeren for at vælge en tilberedningstilstand.
2. Indstil tilberedningstiden og/eller temperaturen efter behov. Se afsnittet **Almindelige indstillinger** for detaljer.



3. Du kan også forvarme ovnen hurtigt. For at gøre dette skal du trykke på knappen og indstille måltemperaturen. Den tilhørende indikator vises i displayet.



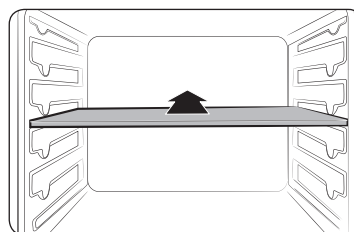
Ovnen starter forvarmning med -symbolet, indtil den interne temperatur når måltemperaturen. Når forvarmningen er udført, forsvinder indikatoren med et bip. Forvarmning anbefales i alle tilberedningstilstande, medmindre andet fremgår af tilberedningsvejledningen.

BEMÆRK

Du kan ændre tilberedningstiden og/eller temperaturen under tilberedning.

Tilstanden Dobbelt tilberedning

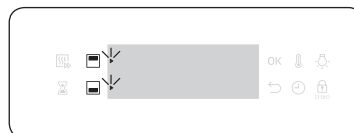
Du kan anvende den medfølgende rumopdeler til at opdele ovnrummet i øverste og nederste rum. På denne måde kan brugere anvende to forskellige tilberedningstilstande på samme tid - eller blot vælge ét rum at tilberede i.



1. Sæt rumopdeleren i rille 3 for at opdele ovnrummet i to rum.



2. Drej funktionsvælgeren for at vælge tilberedningstilstanden. Du kan vælge tilstandene grill, varmluft og ovenvarme + varmluft i det øverste rum og varmluft, undervarme + varmluft samt undervarme i det nederste rum.

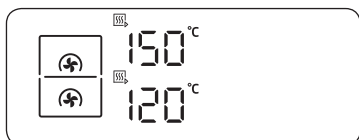


3. Tryk på for at vælge det øverste rum, eller tryk på for at vælge det nederste rum. -symbolet vises på det valgte rum.

4. Indstil efter behov tilberedningstiden og/eller temperaturen. Se afsnittet **Almindelige indstillinger** for detaljer.



5. Tryk på **OK**, når du er færdig.



Ovnen starter forvarmning med -symbolet, indtil den interne temperatur når måltemperaturen. Forvarmning anbefales i alle tilberedningstilstande, medmindre andet fremgår af tilberedningsvejledningen.

BEMÆRK

Tilgængeligheden af tilstanden Dobbelt tilberedning afhænger af tilberedningstilstanden. For flere informationer kan du se afsnittet **Smart tilberedning** i denne vejledning.

Tilberedningstilstande (med undtagelse af Grill)

Tilberedningstilstandene, der er markeret med en stjerne (*), kan benyttes til forvarmning og er deaktiveret for temperaturer indstillet til mindre end 100 °C.

Tilstand	Temperaturområde (°C)			Anbefalet temperatur (°C)	
	Enkelt	Dobbelt			
		Øverste	Nederste		
	Varmluft	* 40-250	40-250	40-250	170
		Det bagerste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til bagning og stegning i forskellige riller samtidig.			
	Almindelig varme	* 40-250	-	-	200
		Varmen udsendes fra de øverste og nederste varmeelementer. Denne funktion kan anvendes til almindelig bagning og stegning af næsten alle typer retter.			
	Overvarme + Varmluft	* 40-250	40-250	-	190
		Det øverste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til tilberedning af retter, der skal have en sprød overflade (f.eks. kød eller lasagne).			

Tilstand	Temperaturområde (°C)			Anbefalet temperatur (°C)	
	Enkelt	Dobbelt			
		Øverste	Nederste		
	Undervarme + Varmluft	* 40-250	-	40-250	190
		Det nederste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til pizza, brød eller kage.			
	Undervarme	100-230	-	100-230	190
		Det nederste varmeelement genererer varme. Brug denne tilstand i slutningen af bagning eller tilberedning for at brune bunden af en tærte eller en pizza.			
	Forstegning	80-200	-	-	160
		Ved forstegning køres en automatisk forstegningscyklus, indtil ovntemperaturen når op på 220 °C. Derefter starter det øverste varmeelement og varmluftsblæseren for at brune fødevarer som f.eks. kød. Efter bruning tilberedes kødet ved lav temperatur. Brug denne tilstand til oksekød, fjerkræ eller fisk.			
	Blæser + Grill	100-270	-	-	240
		De to øverste varmeelementer genererer varme, som fordeles af blæseren. Brug denne tilstand til grilning af kød eller fisk.			

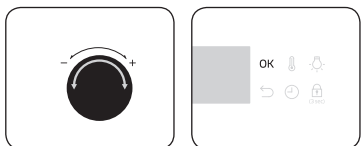
Brug

Brug

Tilberedningstilstande (grill)



1. Drej funktionsvælgeren for at vælge



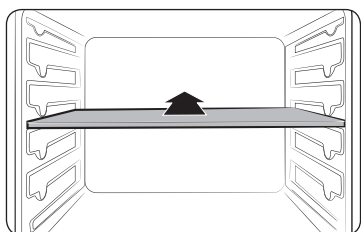
2. Brug værdiknappen til at vælge **Stor grill (G 1)** eller **Øko-grill (G 2)**, og tryk derefter på **OK**.



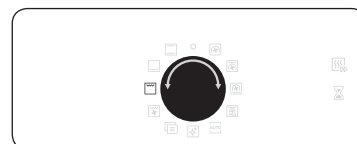
3. Brug værdiknappen til at indstille temperaturen, og tryk derefter på **OK**.

Tilstanden Dobbelt tilberedning

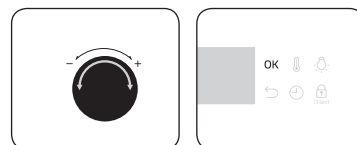
Grilning med tilstanden Dobbelt tilberedning er praktisk til mindre portionsstørrelser for at spare strøm. Som standard er muligheden Stor grill kun tilgængelig i det øverste rum, fordi ovnen kun anvender varmelegemet i toppen.



1. Isæt rumopdeleren i rille 3 for at aktivere tilstanden Dobbelt tilberedning.



2. Drej funktionsvælgeren for at vælge . Som standard vælges kun **Stor grill (G 1)** automatisk.



3. Brug værdiknappen til at indstille temperaturen, og tryk derefter på **OK**.

Tilberedningstilstande (Grill)

Tilstand	Temperaturområde (°C)			Anbefalet temperatur (°C)	
	Enkelt	Dobbelt			
		Øverste	Nederste		
G 1	Stor grill	100-270	200-250	-	240
		Det store grillområde udsender varme. Brug denne tilstand til brunning af overflader (f.eks. kød, lasagne eller gratin).			
G 2	Øko-grill	100-270	-	-	240
		Det lille grillområde udsender varme. Brug denne tilstand til fødevarer, der ikke skal have så meget varme, f.eks. fisk og flutes.			

Temperaturindstillingsområde for tilstanden dobbelt tilberedning

Du kan anvende både det øverste og det nederste rum samtidigt til forskellige tilberedninger.

I tilstanden Dobbelt tilberedning påvirkes temperaturområdet i ét rum af temperaturindstillingerne i det andet rum. For eksempel er grilning i det øverste rum begrænset af handlingen i det nederste rum med hensyn til tilberedningstemperaturer. Men hvert rum begrænser dets temperaturindstillinger til mellem mindst 40 og højst 250.

Hvis øverste er indstillet til (°C)	Det nederste rum er begrænset til (°C)	
	Mindst	Højst
40	40	45
60	50	70
80	70	95
100	85	125
120	100	155
140	110	185
160	125	215
180	140	250
200	155	250
220	165	250
250	170	250

Hvis nederste er indstillet til (°C)	Det øverste rum er begrænset til (°C)	
	Mindst	Højst
40	40	45
60	50	70
80	70	95
100	85	125
120	100	155
140	110	185
160	125	215
180	140	250
200	155	250
220	165	250
250	170	250

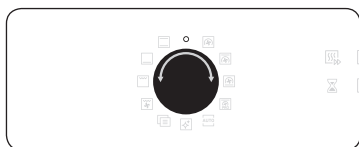
Når du bruger undervarmetilstand eller stor grill-tilstand

Hvis øverste er indstillet til (°C)	Det nederste rum er begrænset til (°C)	
	Mindst	Højst
40	40	45
60	55	65
80	75	90
100	90	115
120	105	140
140	120	165
160	135	190
180	150	215
200	170	250
220	185	250
250	200	250

Hvis nederste er indstillet til (°C)	Det øverste rum er begrænset til (°C)	
	Mindst	Højst
40	40	45
60	55	65
80	75	90
100	90	115
120	105	140
140	120	165
160	135	190
180	150	215
200	170	250
220	185	250
250	200	250

Brug

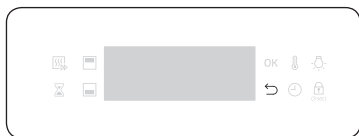
Sådan stoppes tilberedningen



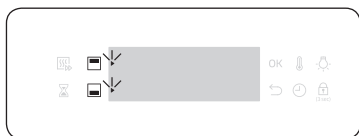
Drej, når tilberedningen er i gang, funktionsvælgeren til "0". Ovnen slukker i løbet af et par sekunder. For at undgå at acceptere forkerte kommandoer fra brugere, venter ovnen et par sekunder, så brugerne kan rette deres valg.

Sådan stoppes tilberedning i et individuelt rum

Følg disse instruktioner for at stoppe tilberedning i tilstanden Dobbelt tilberedning.

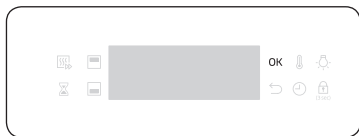


1. Tryk på for at stoppe tilberedningen.



2. Tryk på for at vælge det øverste rum, eller tryk på for at vælge det nederste rum.

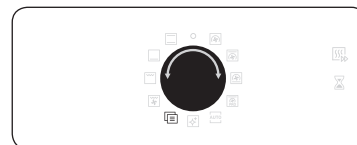
►-symbolet blinker på det valgte rum.



3. Tryk på **OK**. Ovnen stopper tilberedning i det valgte rum.

Specialfunktion

Tilføj specielle eller yderligere funktioner for at forbedre tilberedningen. Specialfunktioner er ikke aktiveret i tilstanden Dobbelt tilberedning.

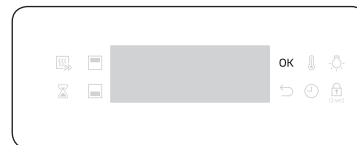


1. Drej funktionsvælgeren for at vælge .



2. Drej værdiknappen for at vælge en funktion, og tryk derefter på **OK**. Standardtemperaturen vises.

3. Indstil efter behov tilberedningstiden og/eller temperaturen. Se afsnittet **Almindelige indstillinger** for detaljer.

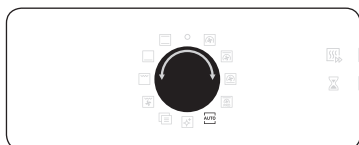


4. Tryk på **OK** for at starte funktionen.

	Tilstand	Temperaturområde (°C)	Anbefalet temperatur (°C)	Anvisninger
F 1	Varmholdning	40-100	80	Brug kun denne funktion til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varmt.
F 2	Tallerkenopvarmning	30-80	60	Bruges til opvarmning af tallerkener eller køkkentøj.

Automatisk tilberedning

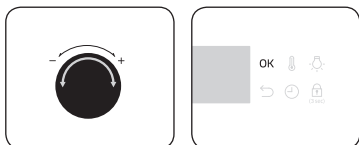
Til uerfarne kokke tilbyder ovnen i alt 25 autotilberedningsopskrifter. Udnyt denne funktion for at spare tid og hurtigere lære at lave god mad. Tilberedningstiden og -temperaturen justeres efter den valgte opskrift.



1. Drej funktionsvælgeren for at vælge **AUTO**.



2. Drej værdiknappen for at vælge et program, og tryk derefter på **OK**.

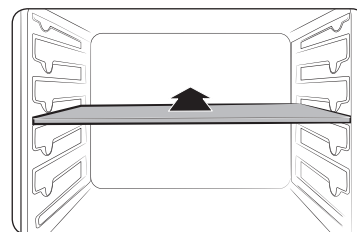


3. Drej værdiknappen for at vælge en portionsstørrelse. Vægtområdet afhænger af programmet.
4. Tryk på **OK** for at starte tilberedning.

BEMÆRK

- Nogle af punkterne i programmerne for automatisk tilberedning inkluderer forvarmning. For disse punkter vises statussen for forvarmningen. Sæt madvarerne i ovnen efter forvarmningsbippet. Tryk derefter på **Tilberedningstid** for at starte automatisk tilberedning.
- Se afsnittet med programmer til automatisk tilberedning i denne brugervejledning for yderligere oplysninger.

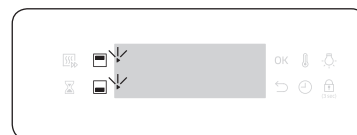
Tilstanden Dobbelt tilberedning





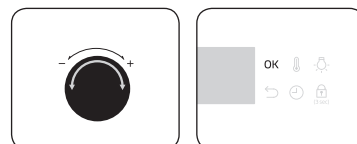
1. Isæt rumdeleren i rille 3 for at aktivere tilstanden Dobbelt tilberedning.



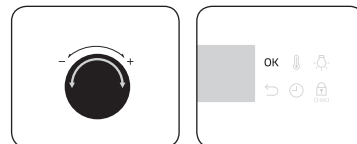
2. Drej funktionsvælgeren for at vælge **AUTO**.



3. Tryk på  for at vælge det øverste rum, eller tryk på  for at vælge det nederste rum.
▶-symbolet vises på det valgte rum.



4. Drej værdiknappen for at vælge et program for det øverste rum, og tryk derefter på **OK**.



5. Drej værdiknappen for at vælge en portionsstørrelse. Vægtområdet afhænger af programmet.
6. Tryk på **OK** for at starte tilberedning.

Brug

BEMÆRK

For flere informationer kan du se afsnittet **Programmer til automatisk tilberedning** i denne vejledning.

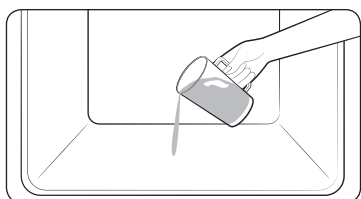
Rengøring

Der er to rengøringsfunktioner til rådighed. Denne funktion sparer tid for dig ved at fjerne behovet for regelmæssig manuel rengøring. Den resterende tid vises i displayet under denne proces.

Funktion	Anvisninger
C 1 Damprengøring	Dette er praktisk til rengøring af snavs ved hjælp af damp.
C 2 Pyro-rengøring	Pyrolysefunktioner med høj temperatur til termisk rengøring. Den brænder fedtresten væk for at lette den manuelle rengøring.

Damprengøring

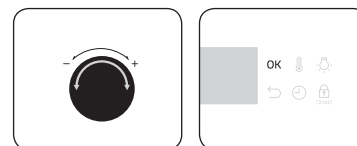
Dette er praktisk til rengøring af snavs ved hjælp af damp.



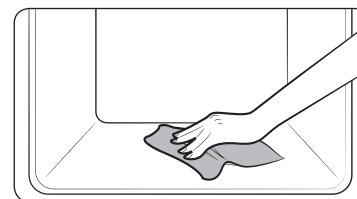
1. Kom 400 ml (3/4 pint) vand i bunden af ovnen, og luk ovndøren.



2. Drej funktionsvælgeren for at vælge .



3. Drej på værdiknappen for at vælge **Damprengøring (C 1)**, og tryk derefter på **OK** for at starte rengøringen. Damprengøring kører 26 minutter.



4. Brug en tør klud til at rengøre ovnen indvendigt.

ADVARSEL

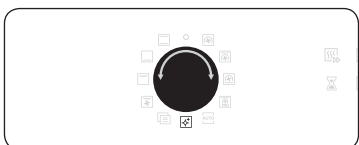
Undgå at åbne lågen, før processen er fuldført. Vandet i ovnen er meget varmt og kan medføre forbrænding.

BEMÆRK

- Hvis ovnen er alvorligt snavset med fedt, f.eks. efter stegning eller grilning, anbefales det, at fjerne besværligt snavs manuelt med et rengøringsmiddel, inden du aktiverer Damprengøring.
- Lad lågen stå åben, når processen er fuldført. På denne måde kan den indvendige emalje tørre ordentligt.
- Hvis ovnen er varm indvendig, aktiveres rengøring ikke. Vent, indtil ovnen er afkølet, og prøv igen.
- Kom ikke vand i bunden med tvang. Gør det forsigtigt. Ellers løber vandet ud over fronten.

Pyro-rengøring

Pyrolysefunktioner med høj temperatur til termisk rengøring. Den brænder fedtrestene væk for at lette den manuelle rengøring.



1. Fjern alt tilbehør i ovnen, inkl. sideskinnerne, og fjern store mængder snavs og madrester manuelt fra ovnen. Ellers kan der opstå flammer under rengøringscyklussen, der kan medføre brand.

2. Drej funktionsvælgeren for at vælge .

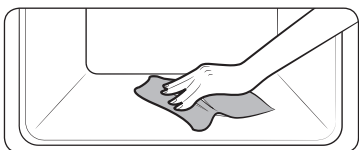


3. Drej på værdiknappen for at vælge **Pyro-rengøring (C 2)**, og tryk derefter på **OK**.



4. Drej på værdiknappen for at vælge imellem 3 niveauer for rengøringstid: 1 t. 50 min., 2 t. 10 min. og 2 t. 30 min.

5. Tryk på **OK** for at starte rengøring.



6. Når rengøringen er færdig, skal du lade ovnen køle af og derefter tørre lågens kanter af med en våd klud.

FORSIGTIG

- Undgå at røre ved ovnen, da den bliver meget varm under processen.
- For at undgå ulykker skal børn holdes væk fra ovnen.
- Når programmet er færdigt, må du ikke slukke, hvis blæseren kører for at nedkøle ovnen.

BEMÆRK

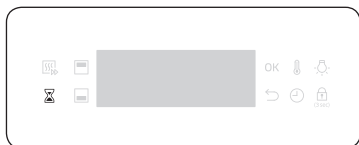
- Når en cyklus starter, bliver ovnen meget varm indvendig. Derfor låses lågen automatisk af sikkerhedsmæssige hensyn. Når cyklussen er fuldført, og ovnen er kølet af, låses lågen op.
- Sørg for at tømme ovnen før rengøring. Tilbehør kan deformeres på grund af de høje temperaturer i ovnen.



Brug

Timer

Du kan bruge timeren til at holde styr på tiden eller forskellige tidsrum, mens du laver mad.



1. Tryk på .

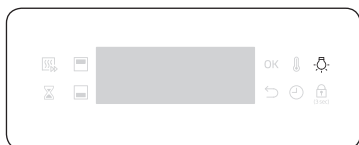


2. Drej værdiknappen for at indstille tiden, og tryk derefter på **OK**.
Du kan maksimalt indstille tiden til 23 timer og 59 minutter.

BEMÆRK

- Når tiden er gået, bipper oven med den blinkende meddelelse "00:00" på displayet.
- Du kan når som helst ændre timerindstillingerne.

Lyd Til/Fra



- For at slukke for lyden, skal du trykke på og holde Ovnlys nede i 3 sekunder.
- For at tænde for lyden, skal du trykke på den og holde den nede igen i 3 sekunder.

Smart tilberedning

Manuel tilberedning

ADVARSEL om acrylamid

Acrylamid fremstilles ved bagning af stivelsesholdige fødevarer som f.eks. chips, pomfritter og brød, og det kan give sundhedsmæssige problemer. Det anbefales at tilberede disse fødevarer ved lave temperaturer og undgå overtilberedning, for meget sprødhed eller forbrænding.

BEMÆRK

- Forvarmning anbefales i alle tilberedningstilstande, medmindre andet fremgår af tilberedningsvejledningen.

Tilbehørstips

Ovnens leveres med forskelligt tilbehør. Du opdager måske, at der mangler noget tilbehør fra tabellen herunder. Men selvom du ikke har fået det helt nøjagtige tilbehør, der er angivet i denne tilberedningsvejledning, kan du gå videre med det, du allerede har, og opnå de samme resultater.

- Bagepladen og universalpladen kan byttes om.
- Ved tilberedning af fedtede madvarer anbefales det at sætte en plade under risten for at opsamle fedtrestene. Hvis du har fået leveret ristindsatsen, kan du bruge den sammen med pladen.
- Hvis du har fået leveret universalpladen eller en ekstra dyb plade, er det bedst at anvende den dybeste af dem ved tilberedning af fedtede madvarer.



Bagning

Vi anbefaler, at ovnen forvarmes. Dermed opnås de bedste resultater.

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Sukkerbrødskegler	Rist, form, 25-26 cm	2		160-170	35-40
Marmorkage	Rist, kageform	3		175-185	50-60
Tærte	Rist, tærteform, 20 cm	3		190-200	50-60
Gærdejskage på fad med frugt og sprød top	Universalplade	2		160-180	40-50
Frugtdessert	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Universalplade	3		180-190	30-35
Lasagne	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	3		190-200	25-30
Marengs	Universalplade	3		80-100	100-150
Soufflé	Rist, souffléforme	3		170-180	20-25
Æblekage i fad	Universalplade	3		150-170	60-70
Hjemmelavet pizza, 1-1,2 kg	Universalplade	2		190-210	10-15
Frossen, fyldt buttedejer	Universalplade	2		180-200	20-25
Quiche	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	2		180-190	25-35

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Æbletærte	Rist, form, 20 cm	2		160-170	65-75
Kold pizza	Universalplade	3		180-200	5-10

Stegning

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kø (Oksekød/Svinekød/Lam)					
Oksemørbrad, 1 kg	Rist + Universalplade	3 1		160-180	50-70
Benfri kalvemørbrad, 1,5 kg	Rist + Universalplade	3 1		160-180	90-120
Flæskesteg, 1 kg	Rist + Universalplade	3 1		200-210	50-60
Svinekam, 1 kg	Rist + Universalplade	3 1		160-180	100-120
Lammekølle på ben, 1 kg	Rist + Universalplade	3 1		170-180	100-120

Smart tilberedning

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fjerkræ (Kylling/And/Kalkun)					
Kylling, hel, 1,2 kg *	Rist +	3		205	70-80 *
	Universalplade (til opsamling af dryp)	1			
Kyllingestykker	Rist + Universalplade	3 1		200-220	25-35
Andebryst	Rist + Universalplade	3 1		180-200	20-30
Lille kalkun, hel, 5 kg	Rist + Universalplade	3 1		180-200	120-150
Grøntsager					
Grøntsager, 0,5 kg	Universalplade	3		220-230	15-20
Halve bagte kartofler, 0,5 kg	Universalplade	3		200	45-50
Fisk					
Fiskefilet, bagt	Rist + Universalplade	3 1		200-230	10-15
Stegt fisk	Rist + Universalplade	3 1		180-200	30-40

* Vend efter $\frac{2}{3}$ af tilberedningstiden.

Grilning

Vi anbefaler at forvarme ovnen i tilstanden stor grill. Vend, når halvdelen af tiden er gået.

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Brød					
Toast	Rist	5		270	2-4
Ostetoasts	Universalplade	4		200	4-8
Oksekød					
Steak *	Rist +	4		240-250	15-20
	Universalplade	1			
Burgere *	Rist +	4		250-270	13-18
	Universalplade	1			
Svinekød					
Koteletter	Rist +	4		250-270	15-20
	Universalplade	1			
Pølser	Rist +	4		260-270	10-15
	Universalplade	1			
Fjerkræ					
Kyllingebryst	Rist +	4		230-240	30-35
	Universalplade	1			
Kyllingelår	Rist +	4		230-240	25-30
	Universalplade	1			

* Vend efter $\frac{2}{3}$ af tilberedningstiden.

Frossen færdigret

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frossen pizza, 0,4-0,6 kg	Rist	3		200-220	15-25
Frossen lasagne	Rist	3		180-200	45-50
Frosne ovnpomfritter	Universalplade	3		220-225	20-25
Frosne kroketter	Universalplade	3		220-230	25-30
Frossen ovncamembert	Rist	3		190-200	10-15
Frosne flutes med topping	Rist + Universalplade	3 1		190-200	10-15
Frosne fiskepinde	Rist + Universalplade	3 1		190-200	15-25
Frosne fiskeburgere	Rist	3		180-200	20-35

Forstegning

Denne funktion omfatter en automatisk opvarmningscyklus op til 220 °C. Det øverste varmeelement og varmluftsblæseren fungerer under brunning af kødet. Efter dette trin tilberedes madvarerne forsigtigt med den forvalgte lave temperatur. Når dette udføres, er det øverste og det nederste varmeelement tændt. Denne funktion er velegnet til kødstegning og fjerkræ.

Mad	Udstyr	Trin	Temp. (°C)	Tid (timer)
Roastbeef	Rist + Universalplade	3 1	80-100	3-4
Flæskesteg	Rist + Universalplade	3 1	80-100	4-5
Lammesteg	Rist + Universalplade	3 1	80-100	3-4
Andebryst	Rist + Universalplade	3 1	70-90	2-3

Smart tilberedning

Dobbelt tilberedning

Inden du bruger den dobbelte tilberedningsfunktion: Sæt rumopdeleren i ovnen.

For bedste resultater anbefaler vi at forvarme ovnen.

Følgende tabel viser 5 guider til dobbelt tilberedning, som vi anbefaler til tilberedning, stegning og bagning. Ved at bruge funktionen Dobbelt tilberedning kan du tilberede din hovedret og din sideanretning eller hovedret og dessert på samme tid.

- Ved at bruge funktionen Dobbelt tilberedning kan forvarmningstiden forlænges.

Nej	Ovnrum	Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
1	Øverste	Sukkerbrøds-kage	Rist, diameter Ø 25-26 cm form	4		160-170	40-45
	Nederste	Hjemmelavet pizza, 1,0-1,2 kg	Universalplade	1		190-210	13-18
2	Øverste	Stegte grøntsager, 0,4-0,8 kg	Universalplade	4		200-210	18-23
	Nederste	Æbletærte	Rist, form, 20 cm	1		160-170	70-80
3	Øverste	Pitabrød	Universalplade	4		230-240	13-18
	Nederste	Kartoffelgratin, 1,0-1,5 kg	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Øverste	Kyllingelår *	Rist	4		230-250	30-35
	Nederste	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Øverste	Fiskefilet, bagt	Rist	4		210-230	15-20
	Nederste	Butterdejstærte, æble	Universalplade	1		170-180	25-30

* Vend efter $\frac{2}{3}$ af tilberedningstiden.

Du kan også nøjes med at bruge det øverste eller nederste ovnrums rum for at spare strøm.

Tilberedningstiden kan blive forlænget, når du bruger særskilte ovnrums rum. For bedste resultater anbefaler vi at forvarme ovnen.

Øverste

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Små kager	Universalplade	4		170	30-35
Scones	Universalplade	4		180-190	30-35
Lasagne	Rist	4		190-200	30-35
Kyllingelår *	Rist	4		230-250	30-35

* Ovnen skal ikke forvarmes. Vend efter $\frac{2}{3}$ af tilberedningstiden.

Nederste

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Små kager	Universalplade	1		170	30-35
Marmorkage	Rist	1		160-170	60-70
Æbletærte	Rist	1		160-170	70-80
Hjemmelavet pizza, 1,0-1,2 kg	Universalplade	1		190-210	13-18

Programmer til automatisk tilberedning

Enkelt tilberedning

Følgende tabel indeholder 15 autoprogrammer til tilberedning, stegning og bagning. Den indeholder mængder, vægtområder og relevante anbefalinger. Tilberedningstilstande og -tider er forudprogrammeret for at gøre det let for dig. Du finder nogle opskrifter til autoprogrammerne i din instruktionsbog.

Autotilberedningsprogrammer 1 til 5, 13 og 14 inkluderer forvarmning og visning af forvarmningsstatussen. Sæt madvarerne i ovnen efter forvarmningsbippet.

Tryk derefter på **Tilberedningstid** for at starte automatisk tilberedning.

⚠ ADVARSEL

Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 1	Kartoffelgratin	1,0-1,5	Rist	3
		Forbered en frisk kartoffelgratin ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		
A 2	Lasagne	1,0-1,5	Rist	3
		Forbered en hjemmelavet lasagne ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		
A 3	Hvidt brød	0,6-0,7	Rist	2
		Klargør dej, og kom den i en sort, rektangulær bageform (længde 25 cm). Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		
A 4	Marmorkage	0,7-0,8	Rist	2
		Forbered dejen, og kom den i en rund metalform eller bageform. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 5	Brownies	0,7-0,8	Rist	3
		Forbered dejen ved brug af et ovnfast fad, 20-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		
A 6	Stegt oksemørbrad	0,9-1,1	Rist +	2
		1,1-1,3	Universalplade	1
		Krydr oksekødet, og opbevar det i køleskabet i 1 time. Læg det på risten.		
A 7	Kylling, Hel	0,9-1,1	Rist +	2
		1,1-1,3	Universalplade	1
		Skyl, og rengør kyllingen. Pensl kyllingen med olie og krydderier. Placer den med brystsidens opad på risten, og vend den, så snart ovnen bipper.		
A 8	Kyllingelår	0,6-0,8	Rist +	4
		0,8-1,0	Universalplade	1
		Pensl med olie og krydderier, og anbring dem på pladen.		
A 9	Ørred	0,3-0,5	Rist +	4
		0,5-0,7	Universalplade	1
		Skyl og rengør fisken, og placer hoved-til-hale på risten. Kom citronsaft, salt og krydderier ind i fisken. Skær skindets overflade med en kniv. Pensl med olie og salt.		
A 10	Laksesteak/filet	0,4-0,6	Rist +	4
		0,6-0,8	Universalplade	1
		Skyl, og rengør steaksene eller fileterne. Anbring fileterne med skindsiden op på risten.		

Smart tilberedning

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 11	Stegte grøntsager	0,4-0,6	Universalplade	4
		0,6-0,8		
Skyl, og klargør skiver af courgette, aubergine, peberfrugt, løg og cherrytomater. Pensl med olivenolie, urter og krydderier. Fordel dem jævnt på pladen.				
A 12	Frosne kroketter	0,4-0,6	Universalplade	3
		0,6-0,8		
Fordel de frosne kroketter jævnt på pladen.				
A 13	Frossen pizza	0,3-0,6	Rist	3
		0,6-0,9		
Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt den frosne pizza midt på risten. Den første indstilling er for tynd italiensk pizza, den anden indstilling er for tykke pan-pizzaer.				
A 14	Hjemmelavet pizza	0,8-1,0	Universalplade	2
		1,0-1,2		
Forbered den hjemmelavede pizza med gærdej, og sæt den på pladen. Vægtindstillingerne er inklusive dej og topping, som f.eks. sovs, grøntsager, skinke og ost. Start program. Sæt pladen ind, når forvarmningsbippet lyder.				
A 15	Gærdej, der hæver	0,5-0,6	Rist	2
		0,7-0,8		
Forbered dejen i en skål, tildæk med madfilm. Placer den på midten af risten. Den første indstilling er til pizza og kagedej, den anden indstilling er til brøddej.				

Dobbelt tilberedning

Følgende tabel indeholder 10 autoprogrammer til tilberedning, stegning og bagning. Du kan kun bruge det øverste ovnrum eller det nederste ovnrum og bruge det øverste og nederste ovnrum på samme tid.

Programmet indeholder dets mængder, vægtområder og relevante anbefalinger. Tilberedningstilstande og -tider er forudprogrammeret for at gøre det let for dig. Du finder nogle opskrifter til autoprogrammerne i din instruktionsbog.

Alle automatiske Dobbelt tilberedning-programmer inkluderer forvarmning og visning af forvarmningsstatussen.

Sæt madvarerne i ovnen efter forvarmningsbippet.

Tryk derefter på **Tilberedningstid** for at starte automatisk tilberedning.

⚠ ADVARSEL

Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
Øverste				
A 1	Kartoffelgratin	1,0-1,5	Rist	4
		Forbered en frisk kartoffelgratin ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		
A 2	Lasagne	1,0-1,5	Rist	4
		Forbered en hjemmelavet lasagne ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		
A 3	Stegte grøntsager	0,4-0,6	Universalplade	4
		0,6-0,8		
Skyl, og klargør skiver af courgette, aubergine, peberfrugt, løg og cherrytomater. Pensl med olivenolie, urter og krydderier. Fordel dem jævnt på pladen.				
A 4	Halve bagte kartofler	0,6-0,8	Universalplade	4
		0,8-1,0		
Del store kartofler (hver 200 g) i halve, på langs. Anbring dem med den skårne side opad på plade, og pensl med olivenolie og krydderier.				

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 5	Frosne ovnpomfritter	0,3-0,5	Universalplade	4
		0,5-0,7		
		Fordel de frosne ovnpomfritter jævnt på pladen.		
Nederste				
A 1	Æbletærte	1,2-1,4	Rist	1
Klargør æbletærten i en rund bageform med en diameter på 24-26 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.				
A 2	Butterdejsæbletærte, æble	0,4-0,6	Universalplade	1
		Anbring butterdejsæbletærten på bagepapir på universalpladen. Start program. Sæt pladen ind, når forvarmningsbippet lyder.		
A 3	Quiche lorraine	1,2-1,5	Rist	1
Forbered quiche-dejen, kom den i en rund quiche-form, diameter 25 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så tilsæt fyld, og sæt formen på midten af risten.				
A 4	Frosen pizza	0,3-0,6	Rist	1
		0,6-0,9		
		Sæt den frosne pizza på midten af risten. Start program. Sæt risten ind, når forvarmningsbip lyder. Den første indstilling er til tynd italiensk pizza, den anden indstilling er til tykke pan-pizzaer.		
A 5	Hjemmelavet pizza	0,8-1,0	Universalplade	1
		1,0-1,2		
		Forbered den hjemmelavede pizza med gærdej, og sæt den på pladen. Vægtindstillingerne er inklusive dej og topping, som f.eks. sovs, grøntsager, skinke og ost. Start program. Sæt pladen ind, når forvarmningsbippet lyder.		

Testmåltider

I henhold til standard EN 60350-1

1. Bagning

Anbefalingerne for bagning gælder for en forvarmet ovn. Anvend ikke funktionen Hurtig forvarme. Indsæt altid plader med den skrå kant fremad mod lågen.

Type	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Små kager	Universalplade	3		170	20-25
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Finskbrød	Universalplade + Universalplade	1+4		140	28-33
Fedtfattig sukkerbrøds-kage	Trådnet + Kagespringform (Diameter, 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Æbletærte	Rist + 2 slip let-springforme * (Diameter, 20 cm)	1 placeret diagonalt		160	70-80
	Universalplade + Rist + 2 slip let-springforme ** (Diameter, 20 cm)	1+3		160	80-90



* To kager placeres på risten bagest til venstre og foran til højre.

** To kager placeres i midten oven på hinanden.

Smart tilberedning


2. Grilning

Forvarm den tomme ovn i 5 minutter vha. funktionen Stor grill.

Type	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Toast af franskbrød	Rist	5		270 (maks.)	1-2
Burgere * (12 stk.)	Rist + Universalplade (til opsamling af dryp)	4 1		270 (maks.)	Første : 15-18 Andet : 5-8

* Vend efter $\frac{2}{3}$ af tilberedningstiden.

3. Stegning

Type	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kylling	Rist + Universalplade (til opsamling af dryp)	3 1		205	60-70 *

* Vend efter $\frac{2}{3}$ af tilberedningstiden.

Samling af ofte anvendte opskrifter til automatisk tilberedning

Kartoffelgratin

Ingredienser 800 g kartofler, 100 ml mælk, 100 ml fløde, 50 g pisket æg, 1 spsk salt, 1 spsk peber, 1 spsk muskatnød, 150 g revet ost, smør, timian

Vejledning Skræl kartoflerne, og skær dem i 3 mm tykke skiver. Smør et ildfast fad (22-24 cm) med smør. Spred kartoffelskiverne ud på et rent viskestykke, og dæk dem til med viskestykket, mens du forbereder resten af ingredienserne.

Bland resten af ingredienserne, undtagen revet ost, i en stor skål, og rør godt. Læg lag af kartoffelskiver i fadet, så de overlapper lidt, og hæld blandingen over kartoflerne. Drys den revne ost over, og kom retten i ovnen. Servér retten med et par friske timianblade.

Lasagne

Ingredienser 2 spsk. olivenolie, 500 g hakket kød, 500 ml tomatsoauce, 100 ml fond, 150 g tørrede lasagneplader, 1 hakket løg, 200 g revet ost, 1 spsk. tørret persille, oregano, basilikum

Vejledning Lav tomat/kødsaucen. Varm olien i en pande, og steg det hakkede oksekød med hakket løg i ca. 10 minutter, indtil det er brunet godt. Hæld tomatsoaucen og bouillon over, og tilsæt også de tørrede krydderier. Bringes i kog, og det skal derefter simre i 30 minutter. Kog lasagnepladerne i henhold til vejledningen på pakken. Læg lag af lasagneplader, kødsauce og ost, og gentag. Drys med den resterende os, og kom retten i ovnen.

Æbletærte

- Ingredienser**
- **Dej:** 275 g mel, $\frac{1}{2}$ spsk salt, 125 g sukker, 8 g vaniljesukker, 175 g koldt smør, 1 pisket æg
 - **Fyld:** 750 g faste, hele æbler, 1 spiseskefuld citronsaft, 40 g sukker, $\frac{1}{2}$ spiseskefuld kanel, 50 g kernefri rosiner, 2 spiseskefulde brødkrummer
- Vejledning**
- Sigt mel og salt i en stor skål. Sigt sukker og vaniljesukker ned i melblandingen. Kom smørret ned i melblandingen, og skær den i små stykker med 2 knive. Tilsæt $\frac{3}{4}$ af det piskede æg. Ælt alle ingredienserne i foodprocessoren, indtil dejen er let smuldrende. Form dejen til en kugle med dine hænder. Pak den ind i husholdningsfilm, og opbevar den køligt i ca. 30 minutter. Smør springformen (24-26 cm), og kom lidt mel på bordet. Rul $\frac{3}{4}$ af dejen ud til en tykkelse på 5 mm. Læg dejen i formen (bunden og siderne). Skræl og udkern æblerne. Skær dem i tern på cirka $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Sprøjt æblerne med citronsaft, og bland godt. Vask og tør solbær og rosiner. Tilsæt sukker, kanel, rosiner og solbær. Bland godt, og kom brødkrummer på toppen. Tryk let ned. Rul resten af dejen ud. Skær dejen i smalle striber, og læg dem på tværs oven på fyldet. Pensl tærten med resten af det sammenpiskede æg.

Quiche lorraine

- Ingredienser**
- **Dej:** 200 g mel, 80 g smør, 1 æg
 - **Fyld:** 75 g fedtfri bacon i tern, 125 ml fløde, 125 g crème fraîche, 2 piskede æg, 100 g revet ost, salt og peber.
- Vejledning**
- For at blande dejen skal du komme mel, smør og æg i en skål og blande det til en blød dej, som skal hvile i køleskabet i 30 min. Rul dejen ud, og kom den i et smurt, ildfast keramisk fad (25 cm). Prik huller i bunden med en gaffel. Bland æg, fløde, crème fraîche, ost, salt og peber. Hæld det over dejen, lige inden det skal i ovnen.

Hjemmelavet pizza

- Ingredienser**
- **Pizzadej:** 300 g mel, 7 g tørgær, 1 spsk olivenolie, 200 ml varmt vand, 1 spsk sukker og 1 spsk salt
 - **Topping:** 400 g snittede grøntsager (aubergine, courgette, løg, tomat), 100 g skinke eller bacon i tern, 100 g revet ost
- Vejledning**
- Kom mel, gær, olie, salt, sukker og varmt vand i en skål, og bland sammen til en fugtig dej. Ælt i en mixer eller i hånden i ca. 5-10 min. Kom låg på, og kom skålen i ovnen i 30 min ved 35 °C for at efterhæve. Rul dejen ud til en firkant på en melet overflade, og læg den på pladen eller pizzapladen. Kom tomatpuré på dejen og derefter skinke, champignon, oliven og tomat. Drys med ost og bag den.

Smart tilberedning

Stegt oksemørbrad

Ingredienser 1 kg oksemørbrad, 5 g salt, 1 g peber, 3 g rosmarin og 3 g timian

Vejledning Krydr kødet med salt, peber og rosmarin, og lad det stå i køleskabet i 1 time. Læg det på risten. Kom det i ovnen, og start tilberedningen.

Vedligeholdelse

Rengøring

⚠ ADVARSEL

Sørg for, at ovnen og tilbehør er afkølet inden rengøring.

Brug ikke slibende rengøringsmidler, hårde børster, skuresvampe eller klude, ståluld, knive eller andre slibende materialer.

Ovnens indre

- Til rengøring af ovnens indre skal du bruge en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
- Rengør ikke lågens tætning manuelt.
- Brug kun standardovnrengøringsmidler for at undgå at beskadige de emaljerede ovnoverflader.
- For at fjerne besværligt snavs skal du bruge et særligt ovnrensmiddel.

Ovnens ydre

Til rengøring af ovnens yderside, f.eks. låge, håndtag og display, skal du bruge en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand. Aftør med køkkenrulle eller en tør klud.

Fedt og snavs kan sætte sig fast, særligt omkring håndtag, pga. den varme luft, der kommer ud indefra. Det anbefales at rengøre håndtaget efter hver brug.

Tilbehør

Rengør tilbehøret efter hver brug, og tør det af med et viskestykke. For at fjerne genstridigt snavs kan tilbehøret lægges i blød i varmt sæbevand i ca. 30 minutter, før det vaskes på normal vis.

Katalytisk emaljeoverflade (kun visse modeller)

De udtagelige dele er belagt med en mørkegrå katalytisk emalje. De kan blive snavsede af olie og fedt, der skyldes den cirkulerende luft ved brug af varmluft. Disse aflejringer brænder dog af ved en ovntemperatur på 200 °C og højere.

1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.
2. Rengør ovnen indvendigt.
3. Vælg Varmluft med maks.-temperatur, og køр processen i time.

📖 BEMÆRK

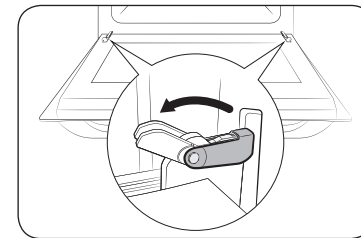
De katalytiske dele er belagt på 1 side eller 3 sider, afhængigt af model.

Fjernelse af lågen.

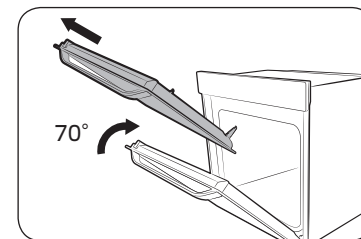
Ved normalt brug bør ovnlågen ikke fjernes, men hvis det er nødvendigt at fjerne den, f.eks. ved rengøring, skal du følge disse instruktioner.

⚠ FORSIGTIG

Ovnlågen er tung.

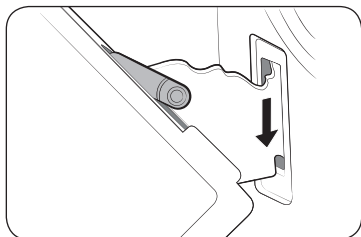


1. Åbn låget, og åbn clipsene på begge hængsler helt.



2. Luk lågen ca. 70°. Tag med begge hænder fat om midten af siderne på ovnlågen, og træk/løft, indtil hængslerne kan tages ud.

Vedligeholdelse



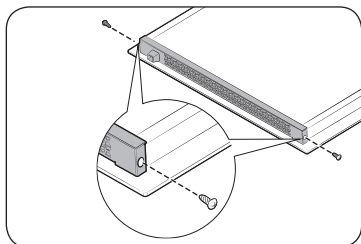
3. Efter rengøring skal du gentage trin 1 og 2 i omvendt rækkefølge for at montere lågen. Clipsen på hængslet skal lukkes i begge sider.

Fjernelse af lågeglasset

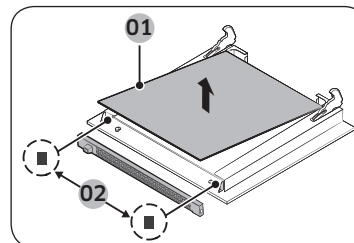
Ovnlågen er udstyret med 3 lag glas, der er placeret mod hinanden. Disse lag kan fjernes til rengøring.

⚠ ADVARSEL

Ovnlågen skal fjernes fra ovnen ved rengøring af lågens glas.

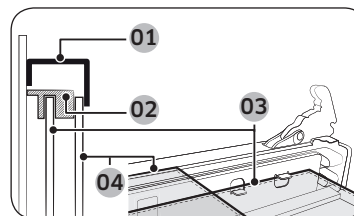


1. Fjern 2 skruer i lågens venstre og højre side.



- 01 Glas 1
- 02 2 Gummistyr

2. Fjern dækslet, og fjern glas 1, 2 og 2 gummistyr fra lågen.



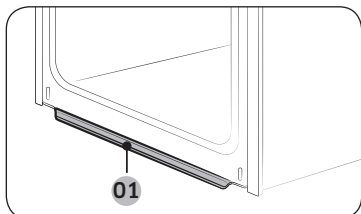
- 01 Tildæk
- 02 Gummistyr (Højre og venstre)
- 03 Glas 2
- 04 Glas 1

3. Efter rengøring af dørglassene skal du gentage trin 1 og 2 i omvendt rækkefølge for samling. Tjek den korrekte placering af glassene på ovenstående billede.

📖 BEMÆRK

Ved samling af inderglas 1, skal du huske ikke at bruge glas 2 og anbringe printet i retningen herunder.

Vandopsamler



01 Vandopsamler

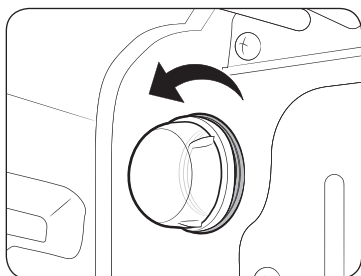
Vandopsamleren opsamler ikke kun overskydende væske fra madlavning, men også madrester. Tøm, og rengør vandopsamleren med jævne mellemrum.

⚠ ADVARSEL

Hvis der opstår vandlækage fra vandopsamleren, skal du kontakte os eller et lokalt Samsung-servicecenter.

Udskiftning

Pærer



1. Fjern glassdækslet ved at dreje mod uret.
2. Udskift ovnpæren.
3. Rengør glassdækslet.
4. Følg derefter trin 1 ovenfor i omvendt rækkefølge for at montere glassdækslet igen.

⚠ ADVARSEL

- Før du udskifter en pære, skal du slukke ovnen og tage strømskiftet ud.
- Brug kun 25-40 W / 220-240 V pærer, som er varmeresistente op til 300 °C. Du kan købe godkendte pærer hos det lokale Samsung-servicecenter.
- Brug altid en tør klud ved håndtering af halogenpærer. Det skal du gøre for at undgå, at der overføres fingeraftryk eller sved til pæren, da det kan forkorte pærens levetid.

Fejlfinding

Kontrolpunkter

Hvis der opstår et problem med ovnen, skal du starte med at kontrollere nedenstående tabel og afprøve løsningsforslagene. Hvis problemet opstår igen, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Problem	Årsag	Handling
Knapperne kan ikke trykkes ordentligt ind.	• Der sidder noget fast mellem knapperne.	• Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.
	• Berøringsfølsom model: Der er fugt på ydersiden.	• Aftør fugten, og prøv igen.
	• Låsefunktionen er aktiveret.	• Kontrollér, om låsefunktionen er aktiveret.
Tiden vises ikke.	• Strømmen er ikke sat til.	• Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.
Ovnen fungerer ikke.	• Strømmen er ikke sat til.	• Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.
Ovnen stopper, mens den er i brug.	• Strømskiftet er ikke sat i.	• Tilslut strømmen igen.
Strømmen slukkes, mens ovnen er i brug.	• Tilberedningen tager meget lang tid.	• Lad ovnen nedkøle efter langvarig tilberedning.
	• Blæseren fungerer ikke.	• Lyt efter lyden fra blæseren.
	• Ovnen er monteret et sted uden god ventilation.	• Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
• Der bruges flere strømskik i samme stikkontakt.	• Brug ét stik.	
Der er ikke strøm til ovnen.	• Strømmen er ikke sat til.	• Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
Ovnens yderside er for varm under tilberedning.	<ul style="list-style-type: none"> Ovnen er monteret et sted uden god ventilation. 	<ul style="list-style-type: none"> Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
Lågen kan ikke åbnes ordentligt.	<ul style="list-style-type: none"> Der sidder madrester fast mellem lågen og ovnens inderside. 	<ul style="list-style-type: none"> Rengør ovnen grundigt, og åbn derefter lågen igen.
Det indvendige lys er svagt eller kan ikke tændes.	<ul style="list-style-type: none"> Lampen tænder og slukker igen. 	<ul style="list-style-type: none"> Lampen slukker automatisk efter en vis periode for at spare strøm. Du kan tænde den igen ved at trykke på ovnlysknappen.
	<ul style="list-style-type: none"> Lampen er dækket af fremmedlegemer under madlavning. 	<ul style="list-style-type: none"> Rengør ovnen indvendigt, og kontrollér derefter igen.
Der kan forekomme elektriske stød på ovnen.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis elektriciteten ikke er jordforbundet korrekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollér, at strømforsyningen er jordet korrekt.
	<ul style="list-style-type: none"> Du bruger et stik uden jording. 	
Der drypper vand.	<ul style="list-style-type: none"> Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl i produktet. 	<ul style="list-style-type: none"> Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Der kommer damp ud en revne i lågen.		
Der ligger vand tilbage i ovnen.		
Lysstyrken i ovnen varierer.	<ul style="list-style-type: none"> Lysstyrken skifter alt efter ændringer i udgangseffekten. 	<ul style="list-style-type: none"> Ændringer i udgangseffekten under madlavning er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.

Problem	Årsag	Handling
Tilberedningen er færdig, men blæseren kører stadig.	<ul style="list-style-type: none"> Blæseren kører automatisk i et bestemt stykke tid for at ventilere ovnens inderside. 	<ul style="list-style-type: none"> Dette er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.
Ovnen bliver ikke varm.	<ul style="list-style-type: none"> Lågen er åben 	<ul style="list-style-type: none"> Luk lågen, og genstart.
	<ul style="list-style-type: none"> Ovnfunktionerne er ikke indstillet korrekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Se kapitlet om brug af ovnen, og nulstil ovnen.
	<ul style="list-style-type: none"> Der er gået en sikring, eller der er blevet trykket på afbryderen. 	<ul style="list-style-type: none"> Udskift sikringen, eller nulstil relæet. Tilkald en elektriker, hvis dette sker flere gange.
Der kommer røg ud under brug.	<ul style="list-style-type: none"> Under første brug. 	<ul style="list-style-type: none"> Der kan komme røg fra varmeapparatet, første gang ovnen er i brug. Dette er ikke fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, sker det ikke længere.
	<ul style="list-style-type: none"> Der er madvarer i varmeapparatet. 	<ul style="list-style-type: none"> Lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og fjern madvarerne fra varmeapparatet.
Der lugter brændt eller af plastik, når ovnen er i brug.	<ul style="list-style-type: none"> Du bruger plastikbeholdere eller andre ting, der ikke er varmebestandige. 	<ul style="list-style-type: none"> Brug glasbeholdere, som kan tåle varme temperaturer.

Problem	Årsag	Handling
Ovnen tilbereder ikke maden ordentligt.	<ul style="list-style-type: none"> Lågen åbnes ofte under tilberedning. 	<ul style="list-style-type: none"> Undgå at åbne lågen mange gange, medmindre du tilbereder noget, der skal vendes. Hvis du ofte åbner lågen, sænkes ovntemperaturen, og det kan påvirke tilberedningsresultatet.
Sættet er varmt under pyro-rengøring.	<ul style="list-style-type: none"> Det er fordi, pyro-rengøring anvender høje temperaturer. 	<ul style="list-style-type: none"> Dette er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.
Der lugter brændt under brug af pyrolysefunktionen.	<ul style="list-style-type: none"> Der bruges meget høje temperaturer ved pyrolyserengøring, så du kan måske lugte brændende madrester. 	<ul style="list-style-type: none"> Dette er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.
Damprengøring fungerer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Det er fordi, temperaturen er for høj. 	<ul style="list-style-type: none"> Lad ovnen køle af, og prøv igen.
Tilstanden Dobbelt tilberedning fungerer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis rumopdeleren ikke er samlet korrekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Isæt rumopdeleren korrekt, og brug den.
Tilstanden Enkel tilberedning fungerer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis rumopdeleren er sat i ovnen. 	<ul style="list-style-type: none"> Tag rumopdeleren ud, og brug den.

Informationskoder

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

Kode	Betydning	Handling
C-d1	Fejl i lågelåsen.	Sluk ovnen, og genstart den derefter. Hvis problemet opstår igen, skal du slukke for strømmen i mindst 30 sekunder, og derefter skal strømmen tilsluttes igen. Hvis problemet stadig opstår, skal du kontakte et servicecenter.
C -20	Sensorfejl.	
C -21		
C -22		
C-F1	Opstår kun under EEPROM Read/Write.	Opstår, hvis der ikke er kommunikation mellem primær PCB og sekundær PCB.
C-F0		
C-F2	Opstår, hvis der er kommunikationsproblemer mellem Touch IC <-> Main eller Sub micom.	Sluk ovnen, og genstart den derefter. Hvis problemet opstår igen, skal du slukke for strømmen i mindst 30 sekunder, og derefter skal strømmen tilsluttes igen. Hvis problemet stadig opstår, skal du kontakte et servicecenter.
C-d0	Knapfejl Forekommer når en knap trykkes og holdes nede i en vis tid.	Rengør knapperne, og sørg for, at der ikke er vand på eller omkring dem. Sluk ovnen, og prøv igen. Hvis problemet opstår igen, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Fejlfinding

Kode	Betydning	Handling
-dC-	Hvis rumopdeleren fjernes under tilberedning i tilstanden Dobbelt tilberedning. Hvis rumopdeleren fjernes under tilberedning i tilstanden Enkel tilberedning.	Rumopdeleren må ikke fjernes under tilberedning i tilstanden Dobbelt tilberedning. Sluk ovnen, og genstart den derefter. Hvis problemet opstår igen, skal du slukke for strømmen i mindst 30 sekunder, og derefter skal strømmen tilsluttes igen. Hvis problemet stadig opstår, skal du kontakte et servicecenter.
S-01	Sikkerhedsafbryder Ovnen har været i brug ved en indstillet temperatur i lang tid. <ul style="list-style-type: none">• Under 105 °C - 16 timer• Fra 105 °C til 240 °C - 8 timer• Fra 245 °C til maks. 4 timer	Dette er ikke et systemproblem. Sluk ovnen, og fjern fødevarerne. Prøv derefter igen normalt.

Tekniske specifikationer

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

Dimensioner (B x H x D)	Udvendig	595 x 595 x 566 mm
Volumen		66 liter
Vægt	Netto	40,0 kg

Tillæg

Produktdataark

SAMSUNG	SAMSUNG		
Modelidentifikation	NV66M3571BS		
Type af ovnrum	Enkelt	Øverste	Nederste
Indeks for energieffektivitet pr. ovnrum (EEI ovnrum)	100,0	98,5	98,5
Energieffektivitetsklasse pr. ovnrum	A	A	A
Nødvendigt energiforbrug til opvarmning af en standardiseret mængde i et ovnrum i en elektrisk opvarmet ovn med et program i konventionel tilstand pr. ovnrum (endelig elektrisk energi) (EC elektrisk ovnrum)	0,95 kWh/ program	-	-
Nødvendigt energiforbrug til opvarmning af en standardiseret mængde i et ovnrum i en elektrisk opvarmet ovn med et program i blæserstyret tilstand pr. ovnrum (endelig elektrisk energi) (EC elektrisk ovnrum)	0,83 kWh/ program	0,67 kWh/ program	0,67 kWh/ program
Antal ovnrum	3 (Enkelt, Øverste, Nederste)		
Opvarmningskilde pr. ovnrum (elektricitet eller gas)	elektricitet		
Rumfang pr. ovnrum (V)	66 L	30 L	32 L
Ovnstype	Indbygget		
Enhedens vægt (M)	40,0 kg		

Data fastsat i henhold til standard EN 60350-1 og Kommissionsbestemmelser (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014.

Tips til energibesparelse

- Under tilberedning bør ovnlågen være lukket, dog ikke når du vender madvarer. Åbn ikke lågen hyppigt under tilberedning for at bevare ovntemperaturen og spare energi.
- Planlæg ovnbrug for at undgå at slukke for ovnen mellem tilberedning af de enkelte elementer for at spare energi og spare tid til genopvarmning af ovnen.
- Hvis tilberedningstiden er mere end 30 minutter, kan ovnen slukkes 5-10 minutter før den indstillede tid for at spare energi. Den resterende varme vil færdiggøre tilberedningen.
- Tilbered, når det er muligt, mere end ét element ad gangen.

Memo

Memo

SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 9340275	www.samsung.com/de/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) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-00890A-01