Horno empotrable

Manual del usuario y de instalación

NV7B564**** / NV7B565**** / NV7B566**** / NV7B567**** / NV7B568**** /
NV7B564**C* / NV7B566**C* / NV7B568**C* / NV7B574**** / NV7B575**** /
NV7B576**** / NV7B577**** / NV7B578****

SAMSUNG

Tabla de contenidos

Uso de este manual 3

En este manual del usuario, se utilizan los símbolos siguientes: 3

Instrucciones de seguridad 3

Precauciones importantes de seguridad 3
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) 6
Función de ahorro automático de energía 6

Instalación 6

Qué incluye 6
Preparar la instalación del horno 7
Conexión a la corriente eléctrica 7
Montaje en un armario 8

Antes de empezar 10

Ajustes iniciales 10
Reloj 10
Olor a horno nuevo 10
Mecanismo de seguridad inteligente 10
Puerta de cierre suave (cuidadoso, seguro y silencioso) 11
Montaje de la vaporera 11
Accesorios 12
Depósito de agua 13
Bloqueo mecánico 13
Puerta flexible 14
Modo de cocción dual 15

Operaciones 15

Panel de control 15
Ajustes comunes 16
Modos de cocción 18
Vapor natural 20
Rango de ajuste de temperatura del modo de cocción dual 25
Freír al aire 26
Air Sous Vide 28
Para detener la cocción 30
Función especial 31
Cocción automática 32
Limpieza 33
Más funciones 36
Ajustes del sistema 37
Control inteligente 37

Cocción inteligente 38

Cocción manual 38
Programas de cocción automática 43
Recetas de prueba 48
Colección de recetas frecuentes de de cocción automática 49

Mantenimiento 52

Limpieza 52
Sustitución 56

Solución de problemas 56

Puntos de control 56
Códigos de información 58

Especificaciones técnicas 59

Anexo 60

Ficha de datos del producto 60
Anuncio de código abierto 61

Uso de este manual

Gracias por elegir un horno empotrable SAMSUNG.
Este manual del usuario contiene información de seguridad importante e instrucciones cuyo propósito es ayudar al usuario a hacer funcionar y a realizar el mantenimiento del electrodoméstico.
Antes de usar el horno, lea atentamente el presente manual del usuario y guárdelo para consultas posteriores.

En este manual del usuario, se utilizan los símbolos siguientes:

⚠ ADVERTENCIA

Riesgos o prácticas no seguras que pueden provocar **lesiones graves, muerte o daños materiales**.

⚠ PRECAUCIÓN

Riesgos o prácticas no seguras que pueden provocar **lesiones o daños materiales**.

NOTA

Información, consejos y recomendaciones útiles que ayudan a los usuarios a utilizar el producto.

Instrucciones de seguridad

La instalación de este horno la debe realizar únicamente un técnico electricista autorizado. El instalador es el responsable de la conexión del electrodoméstico a la corriente eléctrica, de acuerdo con las recomendaciones de seguridad pertinentes.

PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA

Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.

El medio de desconexión debe incorporarse en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Tras la instalación, el electrodoméstico debe poder desconectarse de la fuente de alimentación. Para facilitar la desconexión, el enchufe debe estar accesible. También se puede montar un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Si el cable de alimentación está deteriorado, debe ser sustituido por el fabricante, su técnico de servicio o una persona igualmente cualificada a fin de evitar incidentes.

Instrucciones de seguridad

El método de fijación indicado no debe depender del uso de adhesivos, puesto que no se consideran un medio de fijación fiable.

Este electrodoméstico lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o faltas de experiencia y conocimientos, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni hacer el mantenimiento del electrodoméstico sin vigilancia. Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

El electrodoméstico se calienta durante su uso. Evite tocar las resistencias del interior del horno.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producir una rotura del cristal.

Si el electrodoméstico tiene la función de limpieza, se han de eliminar los derrames antes de la limpieza, y no se debe dejar ningún utensilio dentro del horno durante la limpieza con vapor o la autolimpieza. La función de limpieza depende del modelo.

Si el electrodoméstico tiene la función de limpieza, durante las condiciones de limpieza las superficies pueden calentarse más de lo normal, por lo que se debe mantener a los niños alejados del horno. En el caso de los electrodomésticos con proceso de limpieza pirolítica, algunos animales, en particular los pájaros, pueden ser sensibles a los humos y a las fluctuaciones locales de temperatura durante el proceso de limpieza pirolítica, y deben ser trasladados a una zona adecuada y bien ventilada durante este proceso.

Ventile la estancia durante y después del proceso de pirólisis.

La función de limpieza depende del modelo.

Utilice solo la sonda térmica recomendada para este horno. (Solo modelos con sonda para carne)

No utilice un limpiador a vapor.

ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el electrodoméstico de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

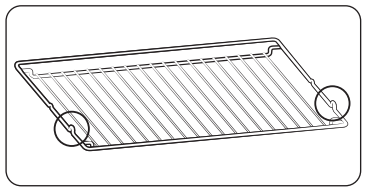
El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.

ADVERTENCIA: El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción requiere vigilancia. Un proceso de cocción corto debe supervisarse en todo momento.

La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el electrodoméstico está en funcionamiento. Las superficies pueden calentarse durante el uso.



Inserte la rejilla en su posición con las partes que sobresalen (topes en ambos lados) hacia delante de manera que la rejilla soporte la posición de reposo para grandes cargas.

⚠ PRECAUCIÓN

Si el horno ha sufrido daños durante el transporte, no lo conecte.

Solo un técnico electricista autorizado debe conectar el electrodoméstico a la corriente eléctrica.

En el caso de que el horno estuviera dañado o no funcionara correctamente, no intente repararlo.

Las reparaciones las debe realizar únicamente un técnico autorizado. Una reparación incorrecta puede suponer un peligro considerable para el usuario y para terceras personas. Si el horno necesita reparación, póngase en contacto con un centro de servicio técnico de SAMSUNG o con su distribuidor.

Los cables y las regletas eléctricas nunca deben estar en contacto con el horno.

El horno debe conectarse a la fuente de alimentación mediante un interruptor automático o un fusible homologados. No utilice nunca adaptadores de enchufes múltiples ni cables de extensión.

El cable de alimentación del electrodoméstico debe desenchufarse antes de reparar o limpiar el horno.

Tenga cuidado cuando conecte aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.

Si este electrodoméstico tiene la función de cocción al vapor, no lo haga funcionar si el cartucho de suministro de agua está dañado. (Solo modelos con función de vapor)

Si el cartucho está agrietado o roto, no lo utilice y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano. (Solo modelos con función de vapor)

Este horno ha sido diseñado para utilizarse solo en cocinas domésticas.

Durante el funcionamiento, la superficie interior del horno está lo suficientemente caliente como para causar quemaduras. No toque las resistencias ni la superficie interior del horno hasta que se hayan enfriado.

Jamás guarde materiales inflamables dentro del horno.

Las superficies del horno se calientan cuando el aparato funciona a altas temperaturas durante bastante tiempo.

Cuando cocine, tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede escaparse rápidamente aire caliente y vapor.

Cuando prepare platos que contengan alcohol, piense que este puede evaporarse debido a las altas temperaturas y que el vapor puede incendiarse si entra en contacto con alguna parte caliente del horno.

Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.

Mientras el horno está funcionando, procure que los niños permanezcan alejados de él.

Los alimentos congelados, como las pizzas, deben cocinarse en la parrilla grande. Si usa la bandeja de hornear, esta puede deformarse debido a la gran variación de temperaturas.

No vierta agua en la parte inferior del horno cuando esté caliente. Podría dañar la superficie esmaltada.

Mientras que el horno esté en funcionamiento, la puerta debe permanecer cerrada.

No forre la parte inferior del horno con papel de aluminio ni ponga en ella bandejas ni moldes de horno. El papel de aluminio obstruye el calor, lo que puede dañar las superficies esmaltadas e impedir buenos resultados en la cocción.

Los zumos de fruta dejan manchas que pueden ser permanentes en las superficies esmaltadas del horno.

Cuando cocine pasteles muy esponjosos, utilice un molde hondo.

No coloque los utensilios para hornear sobre la puerta del horno abierta.

Mantenga a los niños apartados del horno cuando abra o cierre la puerta, ya que podrían tropezar con ella o pillarse los dedos.

No pise, se apoye, se siente ni coloque artículos pesados en la puerta.

No abra la puerta aplicando una fuerza innecesaria.

ADVERTENCIA: No desconecte el horno de la corriente eléctrica aunque haya terminado el proceso de cocción.

ADVERTENCIA: No deje la puerta abierta cuando el horno esté cocinando.

Instrucciones de seguridad

Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)

(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que, al finalizar su vida útil, ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos de forma responsable. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

Para obtener información sobre los compromisos ambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias específicas del producto, como REACH, WEEE o Baterías, visite: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Función de ahorro automático de energía

Luz: durante el proceso de cocción, puede apagar la lámpara del horno pulsando el botón “Luz del horno”. Para ahorrar energía, la iluminación del horno se apaga unos minutos después de que el programa de cocción haya comenzado.

Instalación

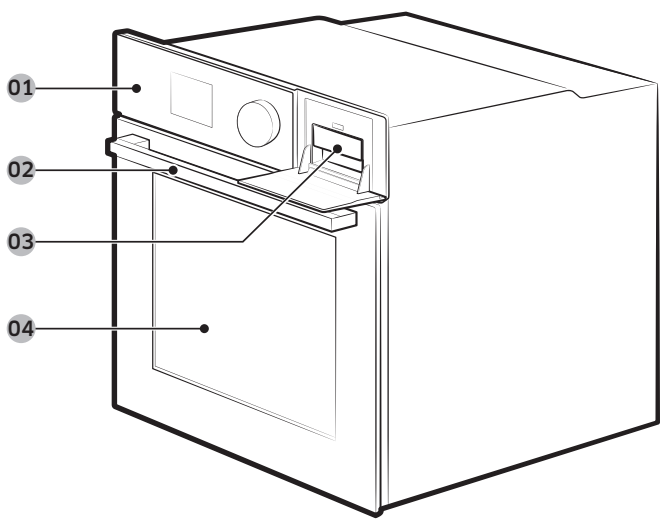
⚠ ADVERTENCIA

Este producto está dedicado a productos empotrados.
Este horno debe instalarlo un técnico cualificado. El instalador es el responsable de la conexión del horno a la corriente eléctrica, de acuerdo con las normas de seguridad correspondientes de su región.

Qué incluye

Asegúrese de que el paquete del producto incluye todas las piezas y accesorios. Si tiene algún problema con el horno o con los accesorios, póngase en contacto con el centro de atención al cliente de Samsung o con el distribuidor.

El horno de un vistazo



01 Panel de control **02** Tirador de la puerta **03** Depósito de agua (*)

04 Puerta

NOTA

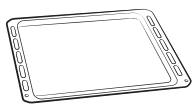
Dependiendo del modelo, este horno se presenta en dos tipos: de una puerta y de dos puertas.

Accesorios

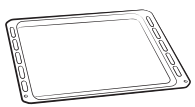
El horno viene con diferentes accesorios que le ayudan a preparar diferentes tipos de alimentos.

Rejilla

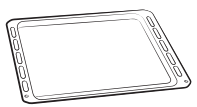
Accesorio de inserción de rejilla (*)



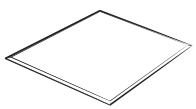
Bandeja de hornear (*)



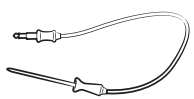
Bandeja universal (*)



Bandeja con profundidad adicional (*)

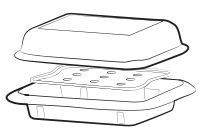


Divisor



Sonda para carne (*)

2 tornillos (M4 L25)



Vaporera (*)

Bandeja de vapor (*)

Bandeja para freír al aire (*)

NOTA

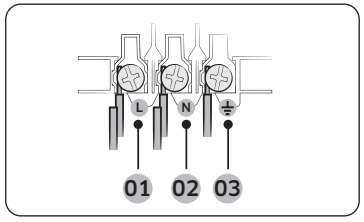
La disponibilidad de los accesorios con un asterisco (*) depende del modelo del horno.

Preparar la instalación del horno

Destornillador de estrella

Taladro

Conexión a la corriente eléctrica



01 MARRÓN o NEGRO
02 AZUL o BLANCO
03 AMARILLO y VERDE

Enchufe el horno a una toma de corriente eléctrica. Si no dispone de una toma de corriente de clavijas debido a limitaciones de corriente admisibles, utilice un interruptor seccionador de varios polos (con un espacio de al menos 3 mm entre ellos) para cumplir las normas de seguridad. Utilice un cable de alimentación con una longitud suficiente que admita la especificación H05 RR-F o H05 VV-F, mín. 1,5~2,5 mm^2.

Corriente nominal (A)	Área de sección transversal mínima
10 < A ≤ 16	1,5 mm^2
16 < A ≤ 25	2,5 mm^2

Compruebe las especificaciones de salida en la etiqueta fijada al horno.
Abra la cubierta posterior del horno con un destornillador y extraiga los tornillos de la brida del cable. A continuación, conecte los cables a los terminales de conexión correspondientes.
El terminal (⏚) está diseñado para la conexión a tierra. Primero conecte los cables amarillo y verde (conexión a tierra), que deben ser más largos que el resto. Si utiliza una toma de corriente de clavijas, el enchufe debe quedar accesible después de instalar el horno. Samsung no se hace responsable de los accidentes causados por una ausencia de conexión a tierra o una conexión a tierra incorrecta.

⚠ ADVERTENCIA

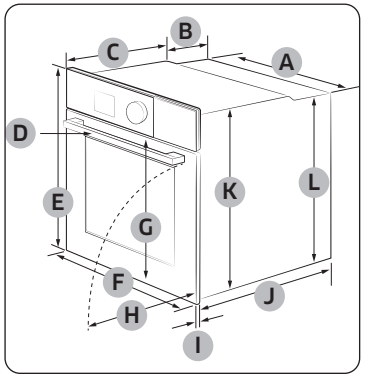
No pise ni retuerza los cables durante la instalación, y manténgalos alejados de las zonas del horno que emitan calor.

Instalación

Montaje en un armario

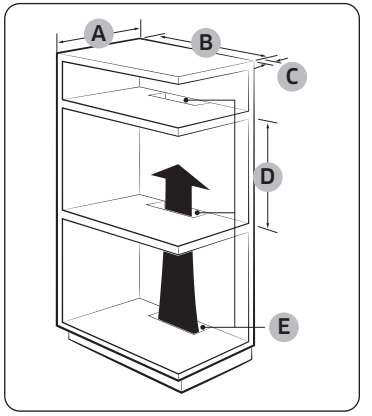
Si se instala el horno en un armario empotrado, las superficies de plástico y las partes adhesivas del armario deben resistir una temperatura de 90 °C. Samsung no se hace responsable de los daños al mobiliario provocados por la emisión de calor del horno.
El horno debe estar correctamente ventilado. A efectos de ventilación, deje un espacio de unos 50 mm entre la balda inferior del armario y la pared. Si instala el horno debajo de una vitrocerámica, siga las instrucciones de instalación de la vitrocerámica.

Dimensiones necesarias para la instalación



Horno (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

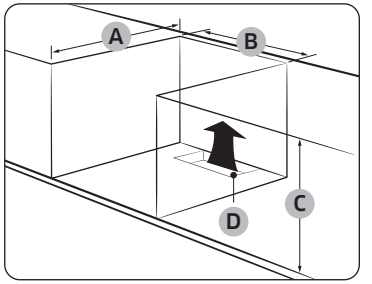


Armario empotrado (mm)

A	Mín. 550
B	Mín. 560
C	Mín. 50
D	Mín. 590 / Máx. 600
E	Mín. 460 x Mín. 50

NOTA

El armario empotrado debe disponer de conductos de ventilación **(E)** para ventilar el calor y permitir la circulación de aire.

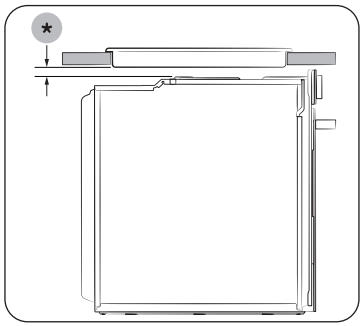


Armario debajo del fregadero (mm)

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

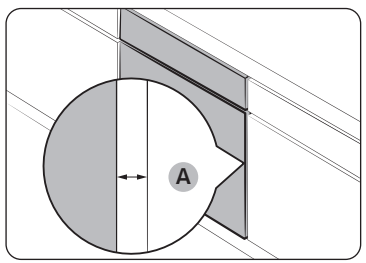
NOTA

- El armario empotrado debe disponer de conductos de ventilación **(D)** para ventilar el calor y permitir la circulación de aire.
- El requisito de altura mínima **(C)** es solo para la instalación del horno.

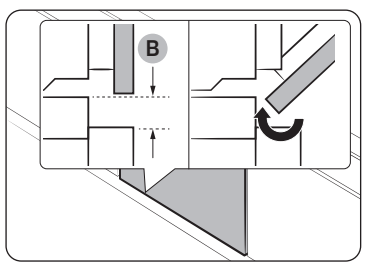


Instalación con una placa de cocción
Para instalar una placa de cocción sobre el horno, compruebe en la guía de instalación de la placa de cocción el espacio necesario para la instalación **(*)**.

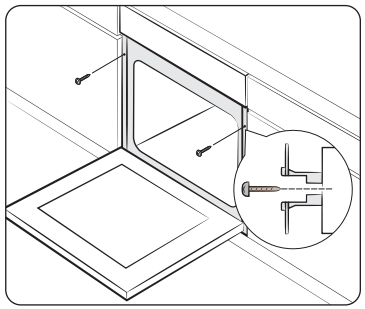
Montaje del horno



Asegúrese de dejar un espacio **(A)** de al menos 5 mm entre el horno y cada lado del armario.



Asegúrese de dejar al menos un espacio de 3 mm **(B)** para que la puerta abra y cierre sin dificultad.



Encaje el horno en el armario y fíjelo con firmeza a ambos lados con 2 tornillos.

Cuando haya finalizado la instalación, retire la protección de vinilo, la cinta y el resto de material de embalaje y saque los accesorios del interior del horno. Para retirar el horno del armario, primero desconecte el cable de alimentación del horno y, a continuación, quite los 2 tornillos de ambos lados del horno.

⚠ ADVERTENCIA

El horno necesita ventilación para un funcionamiento normal. En ningún caso bloquee los conductos de ventilación.

NOTA

El aspecto real del horno puede variar en función del modelo.

Antes de empezar

Ajustes iniciales

Cuando enciende el horno por primera vez, aparece la pantalla Guía para el primer uso. Siga las instrucciones en pantalla y la Guía para el primer uso dejará de aparecer.
Cuando complete la Guía para el primer uso, aparecen en la pantalla la fecha y hora predeterminadas (las 12:00 del 1 de enero). Siga los pasos que se indican a continuación para ajustar la fecha y hora actuales.

Reloj

Es importante que ajuste la hora correcta, para que las operaciones automáticas funcionen correctamente.

Para ajustar la hora del reloj

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Ajustar hora** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Ajuste la hora actual con el **Mando** y pulse el **Mando**. (Horas, minutos y AM/PM en caso necesario)

Para ajustar la fecha

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Ajustar fecha** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Ajuste la fecha actual con el **Mando** y pulse el **Mando**. (Mes, día y año)

Para ajustar el formato de hora

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Formato de hora** con el **Mando** y pulse el **Mando** para confirmar.
3. Gire el **Mando** para seleccionar 12 h o 24 h y pulse el **Mando**.

NOTA

No puede modificar la hora del reloj mientras el horno está en marcha.

Olor a horno nuevo

Antes de usar el horno por primera vez, limpie el interior para eliminar el olor a nuevo.

1. Saque todos los accesorios del interior del horno.
2. Ponga en marcha el horno en modo Convección a 200 °C o en modo Convencional a 200 °C durante una hora. Esto quemará cualquier sustancia restante de la fabricación del horno.
3. Cuando finalice, apague el horno.

NOTA

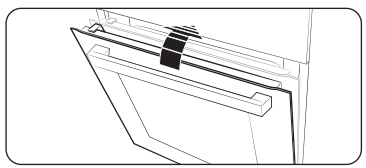
- Es posible que, al usarlo por primera vez, se vea algo de humo en el interior del horno durante su funcionamiento. Sin embargo, no se trata de un fallo del producto.
- A medida que aumenta la temperatura de la sala de cocción en un primer momento, puede encontrar algunas manchas en el cristal interior de la puerta. En este caso, apague el horno y espere a que se enfríe. A continuación, utilice papel de cocina o detergente neutro con un paño limpio para limpiar el cristal interior.
- También es importante asegurarse de que el horno funciona en un entorno de cocina bien ventilado.

Mecanismo de seguridad inteligente

Si abre la puerta mientras el horno está en funcionamiento, la luz del horno se enciende y tanto el ventilador como los elementos calefactores detienen su funcionamiento. Esto es para prevenir lesiones físicas como quemaduras, así como para prevenir pérdidas de energía innecesarias. Cuando esto ocurre, simplemente cierre la puerta y el horno continuará funcionando con normalidad, ya que no se trata de un fallo del sistema.

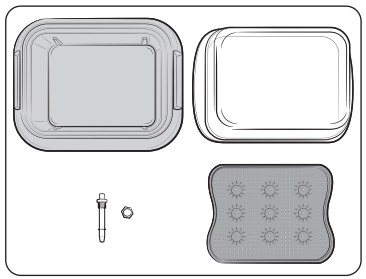
Puerta de cierre suave (cuidadoso, seguro y silencioso) (solo modelos aplicables)

El horno empotrado Samsung cuenta con una puerta de cierre suave que se cierra de forma suave, segura y silenciosa.
Al cerrar la puerta, las bisagras especialmente diseñadas bloquean la puerta unos centímetros antes de la posición final. Este es el toque perfecto para una mayor comodidad, ya que permite que la puerta se cierre silenciosa y suavemente.
(La disponibilidad de esta función depende del modelo de horno).

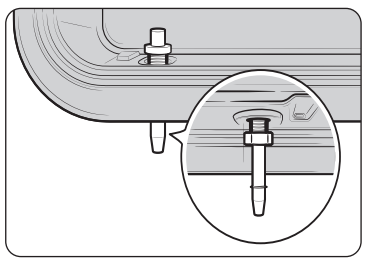


La puerta comienza a cerrarse suavemente a unos 15 grados y se cierra completamente en unos 5 segundos.

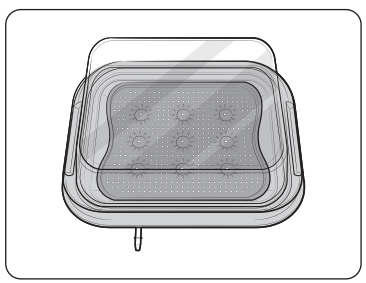
Montaje de la vaporera (solo modelos aplicables)



1. Compruebe que cuenta con todas las piezas de la vaporera.
- Sus piezas son una tapa de vidrio, una bandeja metálica, una bandeja de vapor y una boquilla de vapor.



2. Introduzca la boquilla de vapor en el orificio situado en la parte posterior derecha de la bandeja metálica y apriete la tuerca suministrada.

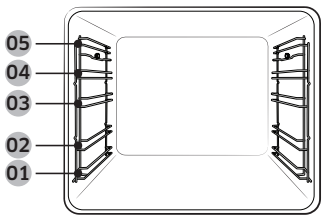


3. Coloque la bandeja de vapor en la bandeja metálica y cierre la tapa de vidrio para utilizarla en el horno.

Antes de empezar

Accesorios

Para el primer uso, limpie a fondo los accesorios con agua tibia, detergente y un paño limpio y suave.



01 Nivel 1
02 Nivel 2
03 Nivel 3
04 Nivel 4
05 Nivel 5

- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje un espacio mínimo de 1 cm entre el accesorio y la parte inferior del horno u otro accesorio.
- Tenga cuidado cuando saque los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Las comidas o los accesorios calientes pueden provocar quemaduras.
- Los accesorios pueden deformarse conforme aumenta su temperatura. Una vez que se hayan enfriado, recuperarán su aspecto y funcionamiento originales.

Uso básico

Para una mejor experiencia de cocina, familiarícese con el modo de uso de cada accesorio.

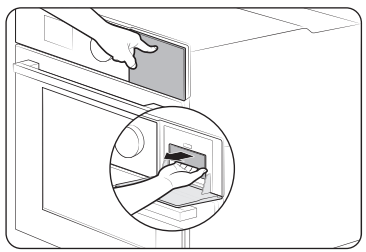
Rejilla	La rejilla está diseñada para gratinar y asar. Inserte la rejilla en su posición con las partes que sobresalen (topes en ambos lados) hacia delante.
Accesorio de inserción de rejilla (*)	El accesorio de inserción de rejilla se utiliza con la bandeja e impide que se produzcan salpicaduras en la parte inferior del horno.
Bandeja de hornear (*)	La bandeja de hornear (profundidad: 20 mm) se utiliza para hornear pasteles, galletas y otros otros productos de pastelería. Ponga el lado inclinado hacia delante.
Bandeja universal (*)	La bandeja universal (profundidad: 30 mm) se utiliza para cocer y asar. Utilice el accesorio de inserción de rejilla para evitar que se produzcan salpicaduras en la parte inferior del horno. Ponga el lado inclinado hacia delante.
Bandeja con profundidad adicional (*)	La bandeja con profundidad adicional (profundidad: 50 mm) se utiliza para asar con o sin el accesorio de inserción de rejilla. Ponga el lado inclinado hacia delante.
Guías telescópicas (*)	Use la placa de la guía telescópica para insertar la bandeja de la siguiente forma: **1.** Expanda la placa de la guía del horno. **2.** Coloque la bandeja sobre la placa de la guía y deslice la placa en el horno. **3.** Cierre la puerta del horno.
Divisor	El divisor está diseñado para separar el horno en dos zonas. Utilice el divisor con el modo de cocción dual. No utilice el divisor para otro fin que no sea el de dividir el compartimento en dos zonas de cocción. No utilice el divisor como balda.
Sonda para carne (*)	La sonda para carne mide la temperatura interna de la carne a cocinar. Utilice únicamente la sonda para carne que viene con su horno.
Vaporera (*)	El recipiente de vapor y la tapa de cristal son de uso exclusivo para la función de cocción a vapor completa. Utilice la vaporera solamente en el nivel de vaporera y asegúrese de introducirla por completo en el compartimento, de modo que toque la pared posterior. La vaporera está compuesta por 4 piezas independientes: tapa de vidrio, una bandeja metálica, una bandeja de vapor y una boquilla de vapor. Advertencia: No utilice la tapa de cristal para la parrilla o el horno. **⚠ ADVERTENCIA** • Utilice siempre manoplas de horno cuando manipule la vaporera y tenga cuidado de no se le caiga. • Los cambios de temperatura repentinos pueden hacer que las partes de vidrio se agrieten o rompan por completo.
Bandeja de vapor (*)	Utilice la bandeja de vapor solo en el modo de vapor natural. Coloque la bandeja en la parte inferior central del compartimento y llénela de agua limpia. Como la bandeja se calienta durante o inmediatamente después de la cocción, asegúrese de utilizar guantes de horno o espere a que el horno se enfríe completamente para retirar la bandeja.
Bandeja para freír al aire (*)	Utilice la bandeja para freír al aire solamente en el modo Freír al aire. Como la bandeja se calienta durante o inmediatamente después de la cocción, asegúrese de utilizar guantes de horno o espere a que el horno se enfríe completamente para retirar la bandeja.

NOTA

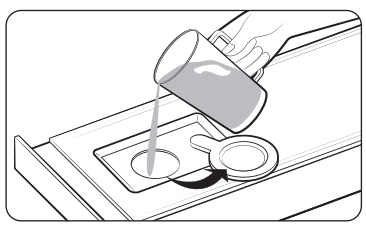
La disponibilidad de los accesorios con un asterisco (*) depende del modelo del horno.

Depósito de agua (solo modelos aplicables)

El depósito de agua se utiliza para las funciones de vapor. Llénelo de agua antes de cocción al vapor.



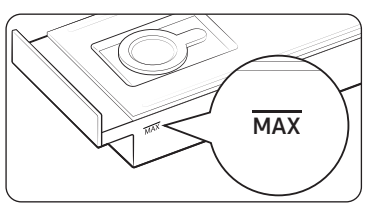
1. Localice el depósito de agua, situado en la esquina superior derecha. Empuje el depósito hacia dentro para abrirlo y retírelo.



2. Abra la tapa del depósito y llénelo con 500 ml de agua potable.
3. Cierre la tapa e introduzca nuevamente el depósito.

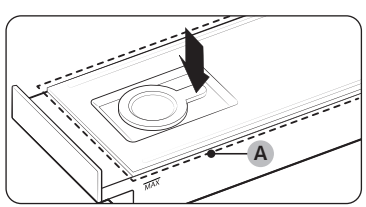
NOTA

Introduzca el depósito de agua hasta el final, hasta que quede bloqueado.



NOTA

No supere la línea MAX.

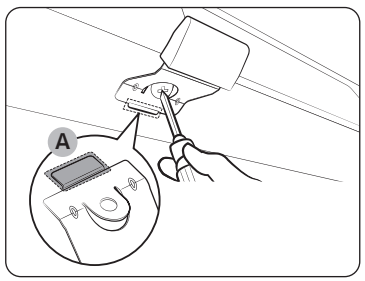


NOTA

Asegúrese de que la letra **(A)** mayúscula del depósito de agua esté cerrada antes de utilizar el horno.

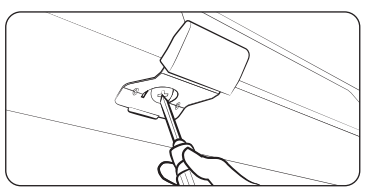
Bloqueo mecánico (solo modelos aplicables)

Instalación



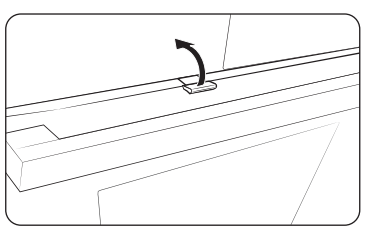
1. Introduzca la parte fina **(A)** del cierre mecánico en la ranura correspondiente de la manija del bloqueo mecánico, tal como se muestra.
2. Apriete el tornillo del mango de bloqueo.

Desinstalación



- Afloje y retire el tornillo de la manija del bloqueo.

Bloqueo/desbloqueo



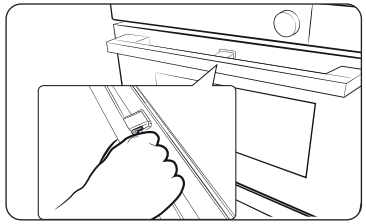
- Para abrir la puerta, levante ligeramente la manija del bloqueo para desbloquear la puerta. A continuación, abra la puerta.
- Para bloquear la puerta, simplemente cierre la puerta. El bloqueo mecánico bloquea automáticamente la puerta.

Antes de empezar

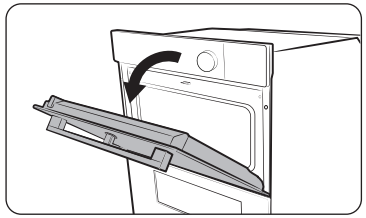
Puerta flexible (solo modelos aplicables)

Este horno tiene una exclusiva puerta flexible que se abate en el centro, por lo que solo tiene que abrir la mitad superior para acceder a la zona superior. Cuando utilice la función de cocción dual, podrá acceder al espacio superior del horno con mucha más facilidad y con mayor eficiencia energética.

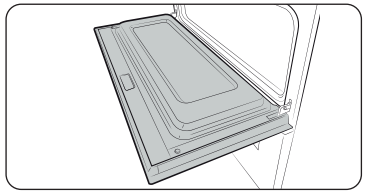
Cómo utilizar la puerta superior



1. Presione completamente la palanca del tirador.

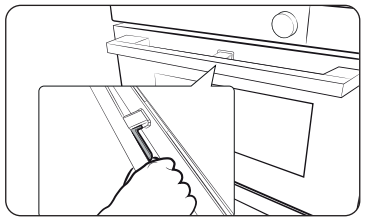


2. Tire de la palanca.

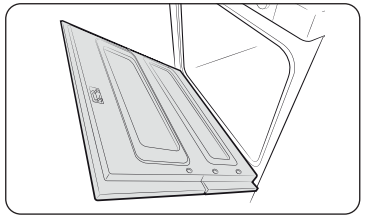


3. Esto abrirá solamente la puerta superior como se muestra.

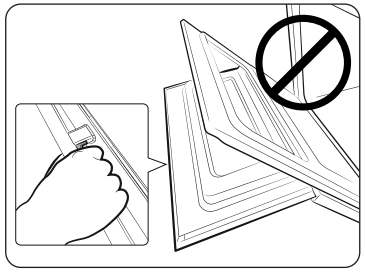
Cómo utilizar la puerta completa



1. Sostenga la parte del tirador que no tiene palanca y luego tire.



2. Esto abrirá toda la puerta como se muestra.



⚠ PRECAUCIÓN

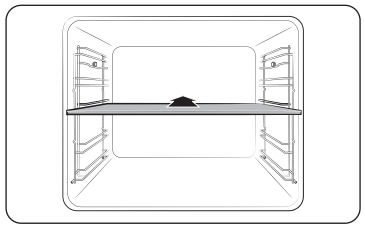
Al abrir toda la puerta, asegúrese de sujetar el tirador por la parte sin palanca.
Si se presiona la palanca mientras se está abriendo la puerta, la puerta superior puede abrirse, causando lesiones físicas.

NOTA

- No coloque objetos pesados ni aplique una fuerza excesiva sobre la puerta superior.
- No deje que los niños jueguen con o sobre la puerta superior.

Modo de cocción dual

Puede utilizar las zonas tanto superior como inferior para cocinar dos recetas diferentes, o simplemente elegir una zona para cocinar.



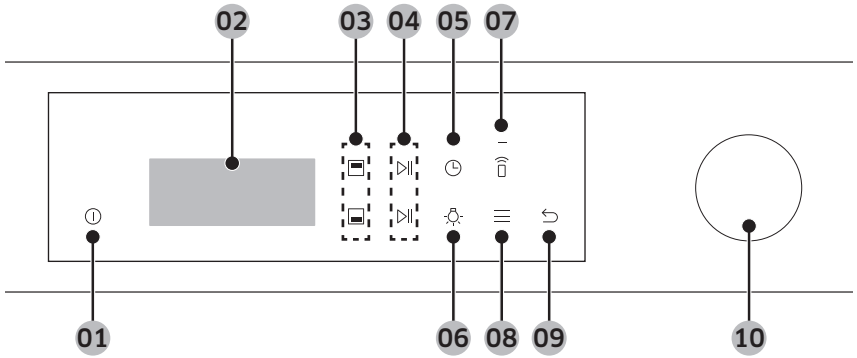
Introduzca el divisor en el nivel 3 para separar la cámara de cocción en dos zonas. El horno detecta el divisor y activa la zona superior de forma predeterminada.

NOTA

La disponibilidad del modo de cocción dual depende de la receta. Para más información, consulte la sección **Cocción inteligente** de este manual.

Panel de control

El panel delantero se ofrece en una amplia gama de materiales y colores. Para una calidad mejorada, el aspecto real del horno está sujeto a cambios sin previo aviso.



01 Alimentación	Pulse para encender el horno. Para apagarlo, manténgalo presionado 1 segundo.
02 Pantalla	Muestra el menú, información y el progreso del cocinado.
03 Selector de zona superior / inferior	Puede seleccionar la zona superior o la zona inferior para controlarlas. Los botones se activan al introducir el divisor en el horno.
04 Inicio / parada	Toque para iniciar o detener el funcionamiento del horno. Mantenga pulsado durante 3 segundos durante el cocinado para cancelar. En el modo de cocción dual, utilice el botón de arriba para la zona superior, y el botón de abajo para la zona inferior.
05 Tiempo de cocción	Toque para ajustar el tiempo de cocción.
06 Luz	Toque para encender o apagar la luz del horno.

07 Control inteligente	Active o desactive la función Control inteligente. **NOTA** Antes de utilizar esta función, debe ajustar Conexión sencilla.
08 Opciones	Toque para ver la lista Opciones. Mantenga pulsado durante 3 segundos para ver Ajustes del sistema.
09 Volver	Toque para volver a la pantalla anterior o para cancelar el cocinado.
10 Mando	Gírelo hacia la izquierda y la derecha para navegar por los menús y las listas. Se seleccionará un elemento para mostrarle dónde se encuentra en la pantalla. Pulse para seleccionar el elemento.

NOTA

Si pulsa la pantalla mientras usa guantes de plástico o de horno, es posible que no funcione correctamente.

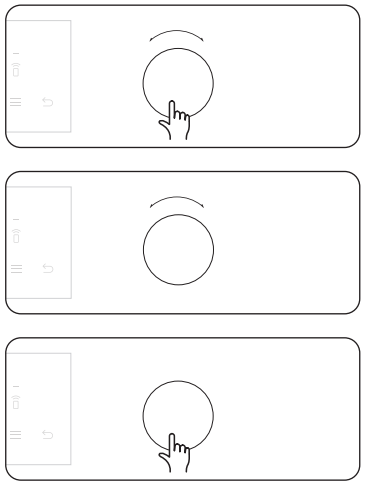
Ajustes comunes

Es habitual cambiar la temperatura por defecto o el tiempo de cocción en todos los modos de cocción. Siga los pasos que se indican a continuación para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción para el modo de cocción seleccionado.

Modo y temperatura más utilizados

- El orden predeterminado de los modos de cocción cambiará automáticamente cuando haya utilizado el horno 10 veces. La lista de modos de cocción se ordenará del modo más utilizado al modo menos utilizado, para que pueda seleccionar rápidamente el modo que más use.
- La temperatura predeterminada de un modo de cocción cambiará automáticamente si ha utilizado una temperatura específica para ese modo de cocción más de tres veces.

Modo y temperatura

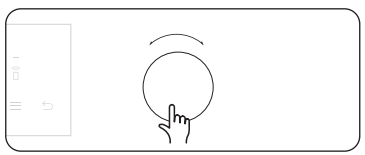


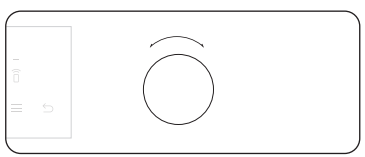
1. Gire el **Mando** para elegir un modo o una función y pulse el **Mando**.
   - Aparece la temperatura predeterminada del modo seleccionado.
2. Gire el **Mando** para ajustar la temperatura deseada.
3. Pulse el **Mando** para confirmar.

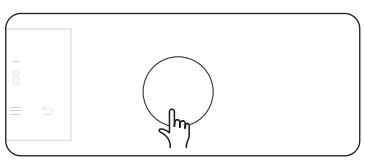
NOTA

- Para cambiar la temperatura establecida, gire el **Mando** para ajustar la temperatura que desee y toque el ▷|| de abajo.
- La temperatura exacta del interior del horno puede medirse con un termómetro autorizado y un método definido por una institución autorizada. El uso de otros termómetros puede provocar un error de medición.

Tiempo de cocción







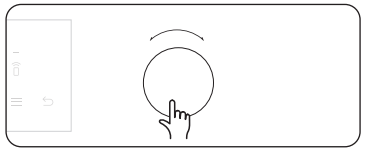
1. Seleccione el modo de cocción y la temperatura.
   - Consulte la sección "**Modo y temperatura**" para ver las instrucciones detalladas.
2. Gire el **Mando** para seleccionar **Ajustar tiempo de cocción** y pulse el **Mando** para confirmar.
   - Como alternativa, toque ◷ para ajustar el tiempo de cocción.
3. Gire el **Mando** para ajustar el tiempo deseado hasta 23 horas y 59 minutos.
4. Pulse el **Mando** para confirmar.

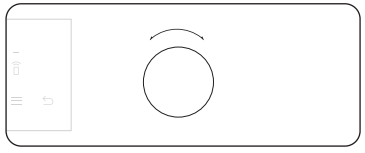
NOTA

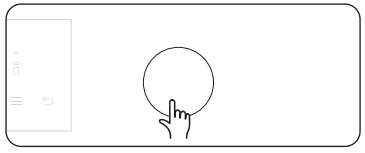
- Si lo desea, puede cocinar sin establecer el tiempo de cocción. En ese caso, el horno empieza a cocinar a la temperatura establecida sin información de tiempo, y debe detenerlo de manera manual.
- Para cambiar el tiempo de cocción establecido, toque ◷ y siga los pasos anteriores.

Operaciones

Hora de finalización





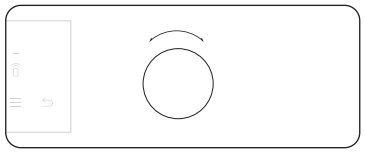


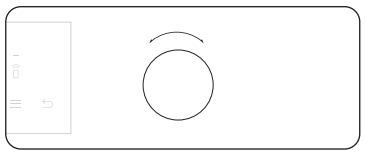
1. Seleccione el modo de cocción y la temperatura.
   - Consulte la sección "**Modo y temperatura**" para ver las instrucciones detalladas
2. Ajuste el tiempo de cocción.
   - Consulte la sección "**Tiempo de cocción**" para ver las instrucciones detalladas.
3. Gire el **Mando** para seleccionar "**Listo a las (hora)**" y pulse el **Mando** para confirmar.
4. Gire el **Mando** para ajustar la hora de finalización deseada.
5. Pulse el **Mando** para confirmar.

NOTA

- Si lo desea, puede cocinar sin ajustar el tiempo final. En ese caso, el horno empieza a cocinar a la temperatura establecida de inmediato y finaliza el cocinado cuando se agote el tiempo de cocción deseado.
- Para cambiar el tiempo de finalización, toque ◷ y siga los pasos anteriores.

Modos de cocción





1. Gire el **Mando** para seleccionar un modo de cocción.
2. Si es necesario, establezca el tiempo de cocción o la temperatura. Para más información, consulte la sección **Ajustes comunes**.
3. Tras seleccionar el modo, la temperatura y el tiempo de cocción, gire el **Mando** para seleccionar **Ajustar precalentamiento rápido**. A continuación, active la opción.
   - La opción Precalentamiento rápido puede no estar disponible para algunos modos de cocción.

El horno comienza a precalentarse y muestra el icono de Precalentamiento o el icono de Precalentamiento rápido hasta que la temperatura interna alcanza la temperatura deseada.
Una vez finalizado el precalentamiento, el indicador desaparece con un pitido.
Se recomienda precalentar el horno para todos los modos de cocción, salvo que se especifique lo contrario en la guía de cocción.

NOTA

Puede cambiar el tiempo de cocción o la temperatura durante la cocción.

Descripciones de los modos de cocción

Los modos de cocción con un asterisco (*) están disponibles para el precalentamiento rápido y se desactivan para las temperaturas ajustadas a menos de 100 °C.

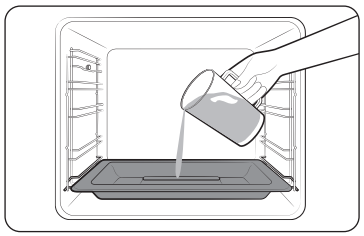
Modo		Intervalo de temperaturas (°C)				Temperatura recomendada (°C)
		Individual	Dual			
			Superior	Inferior	Dual	
	Convección	* 30-250	40-250	40-250	40-250	160
		La resistencia posterior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Use este modo para hornear y asar en diferentes niveles al mismo tiempo.				
	Convencional	* 30-250	-	-	-	180
		El calor se genera desde las resistencias superior e inferior. Esta función debe utilizarse para el horneado y asado estándar de la mayoría de las recetas.				
ECO	Convección ecológica	30-250	-	-	-	160
		La Convección ecológica utiliza el sistema de calentamiento optimizado para ahorrar energía mientras se cocina. Los tiempos de cocción aumentan ligeramente, pero los resultados de cocción se mantienen. Tenga en cuenta que este modo no requiere precalentamiento. **NOTA** El modo de Convección ecológica de calentamiento usado para determinar la clase de eficiencia energética es conforme a la norma EN60350-1				
Gratinador						
	Parrilla grande	100-270	40-250	-	40-250	220
		La parrilla de área grande emite calor. Utilice este modo para dorar la capa superior de los alimentos (por ejemplo, carne, lasaña o gratinados).				
ECO	Parrilla ecológica	100-270	-	-	-	220
		La parrilla de área pequeña emite calor. Utilice este modo para alimentos que requieren menos calor, como el pescado y las baguettes rellenas.				
	Parrilla con ventilador	100-250	-	-	-	180
		Las dos resistencias superiores generan calor, que el ventilador distribuye. Utilice este modo para gratinar carne o pescado.				

Modo		Intervalo de temperaturas (°C)				Temperatura recomendada (°C)
		Individual	Dual			
			Superior	Inferior	Dual	
	Calor superior + Convección	* 40-250	40-250	-	40-250	180
		La resistencia superior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para el asado que requiera una capa superior crujiente (por ejemplo, carne o lasaña).				
	Calor inferior + Convección	* 40-250	-	40-250	40-250	200
		La resistencia inferior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para pizza, pan o pasteles.				
	Calor inferior	100-230	-	40-250	40-250	150
		La resistencia inferior genera calor. Utilice este modo cuando esté terminando de hornear o cocer para dorar la parte inferior de una quiche o pizza.				
PRO	Asado profesional	80-200	-	-	-	160
		Asado profesional ejecuta un ciclo de precalentamiento automático hasta que la temperatura del horno alcanza los 220 °C. A continuación, la resistencia superior y el ventilador de convección comienzan a funcionar para dorar alimentos como la carne. Tras dorarla, la carne se cocinará a bajas temperaturas. Utilice este modo para la ternera, la carne de ave o el pescado.				
	Air Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		El modo Air Sous Vide utiliza aire caliente a baja temperatura para implementar el modo Sous Vide sin vapor ni depósito de agua. En este modo, el horno mantiene unas temperaturas bajas constantes dentro de la cámara de cocción.				
	Freír al aire	-	150-250	-	-	220
		El modo Freír al aire utiliza aire caliente para cocinar alimentos frescos o congelados de forma más saludable y crujiente sin utilizar aceite, o utilizando menos, que los modos de convección normales.				

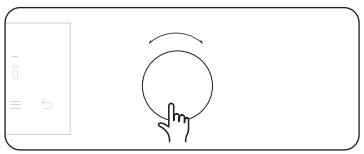
Operaciones

Vapor natural (solo en los modelos aplicables)

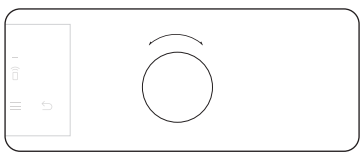
Con el vapor natural, puede hornear pan crujiente por fuera y húmedo por dentro.
Recomendamos precalentar el horno para obtener los mejores resultados.



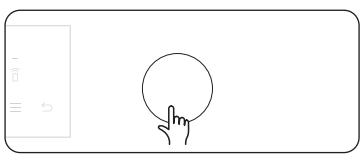
1. Inserte la bandeja de vapor en la parte inferior del compartimento.
2. Llene la bandeja con 250 ml de agua solo cuando el horno esté frío.



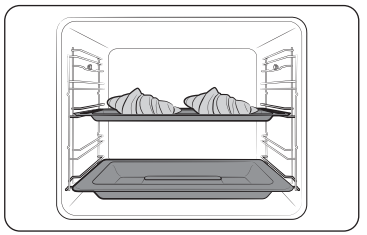
3. Configure el modo **Convección** y seleccione **Vapor natural**.
   - El **Vapor natural** solo funciona con el modo de **Convección**.



4. Gire el **Mando** para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción.



5. Pulse el **Mando** para iniciar el precalentamiento.



6. Introduzca los alimentos en el horno en cualquier rejilla e inicie la cocción.

NOTA

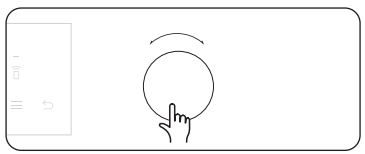
- No reponga el agua durante la cocción o cuando el horno esté caliente.
- Cuando el horno se enfríe completamente después de utilizar la función **Vapor natural**, utilice un paño húmedo para limpiar el fondo de la zona.
- Para eliminar el sarro de agua que se forma después de utilizar el horno durante un tiempo prolongado, utilice un paño suave con detergente específico.

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Croissants, 4-6 piezas	Bandeja universal	3	190	20-25
Pastel de hojaldre de manzana	Bandeja universal	3	190	20-25
Pan danés	Bandeja universal	3	190	20-30
Panecillo	Bandeja universal	3	180	20-30
Pan blanco	Rejilla	2	180	30-40

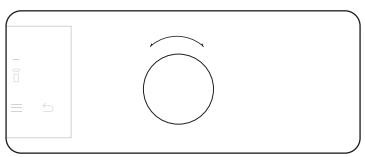
Modos con vapor

⚠ PRECAUCIÓN

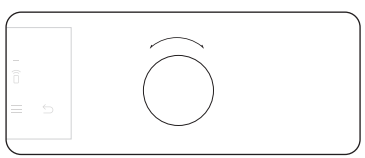
Asegúrese de que el depósito de agua esté lleno antes de utilizar los modos con vapor.



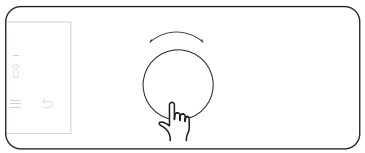
1. Seleccione el modo de cocción deseado y pulse el **Mando**. (Para obtener información detallada de cada modo, consulte "**Descripciones de los modos con vapor**".)
   - Puede utilizar la sonda para carne en algunos modos. Para cocinar con la sonda para carne, consulte "**Cocinar con la sonda para carne (solo modelos aplicables)**".



2. Ajuste la temperatura deseada.
   - La temperatura y los intervalos de temperatura predeterminados diferirán en función del modo de cocción.



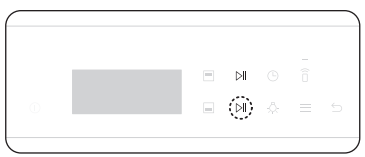
3. Ajuste el nivel de vapor.
   - El ajuste predeterminado es "Medio".



4. Seleccione **Tiempo de cocción** y pulse el **Mando** para ajustar el tiempo de cocción deseado.
   - El tiempo máximo de cocción es de 23 horas y 59 minutos.
5. Una vez ajustado el tiempo de cocción, seleccione la opción que desee ejecutar al final del cocinado y pulse **Mando**.

NOTA

Si empieza a cocinar sin ajustar el tiempo de cocción como opción, debe detener el horno de manualmente.



6. Toque ▷‖ para iniciar la cocción.

NOTA

- Puede cambiar la temperatura y el tiempo de cocción durante el cocinado.
- Durante el cocinado, puede tocar ▷‖ para pausar, o bien mantener pulsado ▷‖ durante 3 segundos para detener y cancelar la operación de cocción.
- Una vez finalizada la cocción, aparece **Añadir 5 min** en la pantalla.
  - Puede seleccionar **Añadir 5 min** y pulsar el **Mando** para prolongar la cocción 5 minutos más.

Operaciones

Descripciones de los modos con vapor

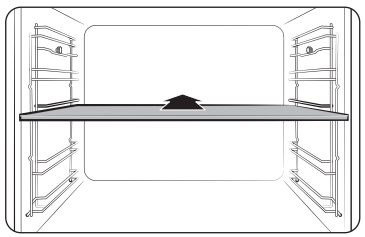
Modo		Intervalo de temperaturas (℃)	Temperatura predeterminada (℃)	Precalentamiento rápido	Sonda para carne
Función de vapor					
	Cocción al vapor (*)	-	-	X	X
		El vapor caliente del generador de vapor se inyecta al horno a través de la boquilla de vapor para cocinar los alimentos. Este modo es más adecuado para cocinar hortalizas y verduras, pescado, huevos, fruta y arroz.			
	Convección con vapor (*)	120-250	160	O	O
		El calor generado por el calentador de convección y los ventiladores se mantiene de forma continua mediante vapor caliente. Es posible regular la intensidad del vapor a Bajo, Medio o Alto. Este modo es adecuado para hornear hojaldres, bizcochos, panes y pizzas, así como para asar carne y pescado.			
	Calor superior con vapor + Convección (*)	120-250	180	O	O
		El calor generado por la resistencia superior y el calentador de convección lo distribuye el ventilador de manera uniforme por el horno, y el vapor caliente mantiene las resistencias. Este modo es adecuado para asar platos crujientes, como carnes, carnes de ave o pescados.			
	Calor inferior con vapor + Convección (*)	120-250	200	O	O
		El calor generado por la resistencia inferior y el calentador de convección lo distribuye el ventilador de manera uniforme por el horno, y el vapor caliente mantiene las resistencias. Este modo es adecuado para hornear platos crujientes, como pizzas o pasteles de manzana.			

NOTA

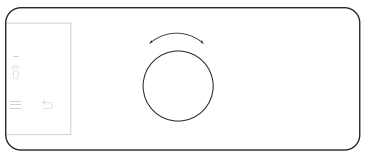
- La disponibilidad de los modos con un asterisco (*) depende del modelo del horno.
- Llene siempre el depósito de agua con agua fresca cuando cocine con estos modos.

Modo de cocción dual

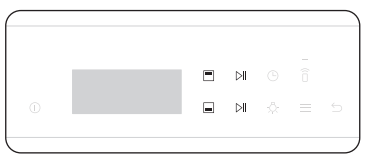
Puede utilizar el divisor suministrado para separar la cámara de cocción en las zonas superior e inferior. Permite a los usuarios habilitar dos modos de cocción diferentes simultáneamente, o simplemente elegir una zona para cocinar.



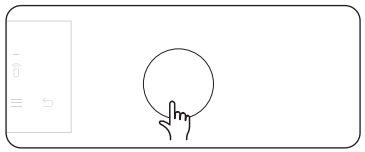
1. Introduzca el divisor en el nivel 3 para separar la cámara de cocción en dos zonas.



2. Gire el **Mando** para seleccionar el modo de cocción.Puede seleccionar los modos Gratinador, Convección, Calor superior + Convección y Freír al aire en la zona superior y los modos Convección, Calor inferior + Convección y Calor inferior en la zona inferior.



3. Toque ▭ para seleccionar la zona superior o toque ▭ para seleccionar la zona inferior.El botón ▷|| se activa para la zona seleccionada.
4. Si es necesario, establezca el tiempo de cocción o la temperatura. Para más información, consulte la sección **Ajustes comunes**.



5. Cuando haya terminado, pulse el **Mando** para confirmar.

El horno comienza a precalentarse con el icono hasta que la temperatura interna alcanza la temperatura establecida.

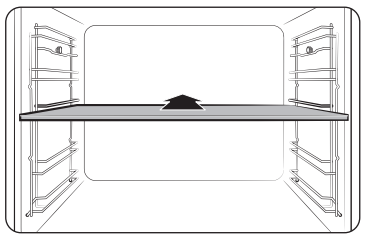
Se recomienda precalentar el horno para todos los modos de cocción, salvo que se especifique lo contrario en la guía de cocción.

NOTA

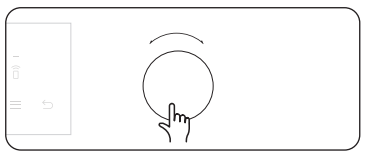
La disponibilidad del modo de cocción dual depende del modo de cocción. Para más información, consulte la sección **Cocción inteligente** de este manual.

Modo de cocción dual (modo Gratinador)

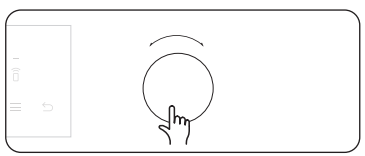
La parrilla con el modo de cocción Dual es útil para tamaños de porción pequeños para ahorrar energía. De forma predeterminada, solo está disponible la opción Parrilla grande en la zona superior porque el horno solo utiliza la resistencia superior.



1. Introduzca el divisor en el nivel 3 para activar el modo de cocción Dual.



2. Gire el **Mando** para seleccionar **Parrilla grande** y pulse el **Mando** para confirmar.
   - Parrilla ecológica y Parrilla con ventilador no están disponibles en el modo de cocción dual.



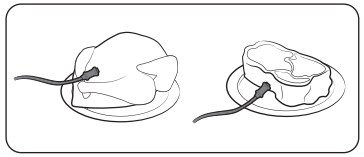
3. Gire el **Mando** para ajustar la temperatura deseada y pulse el **Mando** para confirmar.

Operaciones

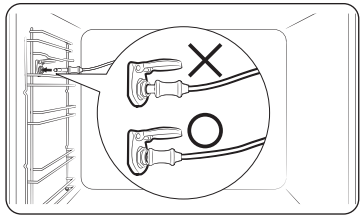
Cocinar con la sonda para carne (solo modelos aplicables)

La sonda para carne mide la temperatura interna de la carne mientras esta se cocina. Cuando la temperatura alcanza la temperatura deseada, el horno se detiene y finaliza la cocción.

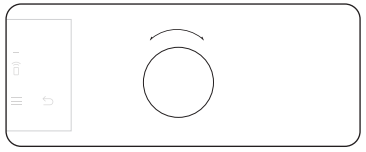
- Utilice únicamente la sonda para carne que viene con su horno.
- No se puede establecer el tiempo de cocción si la sonda para carne está conectada.



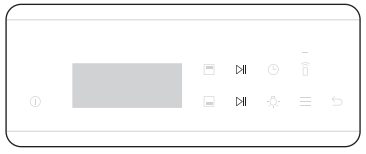
1. En el panel de funciones, toque para elegir un modo de cocción y una temperatura.
2. Introduzca la punta de la sonda en el centro de la carne a cocinar. Asegúrese de que no se ha introducido el mango de goma.



3. Enchufe el conector de la sonda en la toma de pared del lado izquierdo. Asegúrese de ver el indicador de sonda de carne insertada cuando el conector de la sonda esté conectado.



4. Gire el **Mando** para ajustar la temperatura interna de la carne.



5. Toque ▷|| para iniciar la cocción. El horno finaliza la cocción con una melodía cuando la temperatura interna de la carne alcanza la temperatura establecida.

⚠ ADVERTENCIA

- Para evitar daños, no utilice la sonda para carne con el accesorio de espetón.
- Cuando la cocción finaliza, la sonda para carne está muy caliente. Para evitar quemaduras, utilice guantes de horno para sacar la comida.

NOTA

No todos los modos admiten el uso de la sonda para carne. Si utiliza la sonda para carne con modos que no la admiten, el indicador de modo actual parpadea. Cuando esto ocurra, retire la sonda para carne de inmediato.

Rango de ajuste de temperatura del modo de cocción dual

Puede utilizar simultáneamente las zonas superior e inferior para diferentes cocciones.
En el modo de cocción dual, el intervalo de temperatura de una zona se ve afectado por los ajustes de temperatura de la otra zona. Por ejemplo, el asado de la zona superior estará limitado por el funcionamiento de la zona inferior en términos de temperaturas de cocción. Sin embargo, cualquiera de las zonas limita sus ajustes de temperatura entre un mínimo de 40 y un máximo de 250.

Si el compartimento superior está ajustado a (℃)	La zona inferior está limitada a (℃)	
	Mínimo	Máximo
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Si el compartimento inferior está ajustado a (℃)	La zona superior está limitada a (℃)	
	Mínimo	Máximo
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Operaciones

Modos disponibles en cada zona

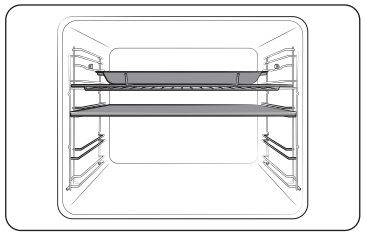
Zona	Modo disponible	Intervalo de temperaturas (°C)	Temperatura predeterminada (°C)	Precalentamiento rápido	Sonda para carne
Superior	Convección	40-250	160	X	X
	Parrilla grande	40-250	220	X	X
	Calor superior + Convección	40-250	180	X	X
	Freír al aire	150-250	220	X	X
Inferior	Convección	40-250	160	X	X
	Calor inferior + Convección	40-250	200	X	X
	Calor inferior	40-250	150	X	X
	Cocción al vapor (*)	-	-	X	X
	Convección con vapor (*)	120-250	160	X	X
	Calor inferior con vapor + Convección (*)	120-250	200	X	X

NOTA

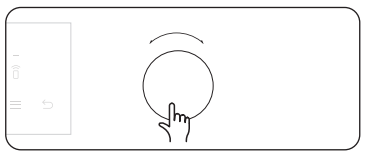
- Consulte "Descripciones de los modos de cocción" o "Descripciones de los modos con vapor" para ver una descripción de cada modo.
- La disponibilidad de los modos con un asterisco (*) depende del modelo del horno.

Freír al aire (solo modelos aplicables)

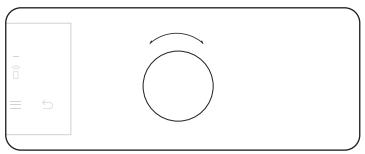
El precalentamiento no es necesario para este modo. Recomendamos colocar una bandeja de hornear en el divisor para recoger los posibles goteos.
Para obtener mejores resultados de cocción, deles la vuelta a los alimentos durante el proceso.



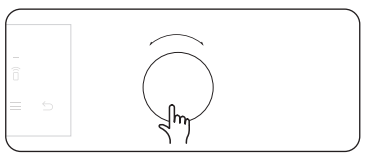
1. Introduzca el divisor y coloque la bandeja con la rejilla en la posición 4 de la rejilla.



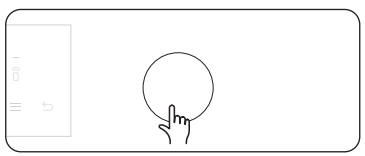
2. Seleccione el modo **Freír al aire** con el **Mando**.



3. Utilice el **Mando** para modificar la temperatura predeterminada. Introduzca la temperatura sugerida para sus alimentos como guía de cocina recomendada. La temperatura predeterminada es 220 °C.



4. Pulse el **Mando** y ajuste **Tiempo de cocción** u **Hora de finalización**, si es necesario.



5. Toque ▷‖ o pulse el **Mando**.

NOTA

- Coloque una bandeja de hornear en el divisor para recoger los posibles goteos. Así, habrá menos salpicaduras y humo.
- Antes de usar una bandeja de hornear, compruebe su temperatura máxima permitida.
- **Freír al aire** está diseñado para la rejilla de horno superior en modo dual. Introduzca el divisor en la posición 4 de la rejilla para obtener los mejores resultados.
- Para cocinar alimentos frescos o caseros, distribuya el aceite más uniformemente por un espacio mayor; es una forma más eficaz para que los alimentos estén más crujientes.

ADVERTENCIA

- Si hay algún cocinado en curso en la zona inferior, **Freír al aire** no está disponible en la zona superior.
- Si **Freír al aire** está en curso en la zona superior, la zona inferior no está disponible en absoluto.

Recomendamos dar la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de cocción para obtener los mejores resultados.

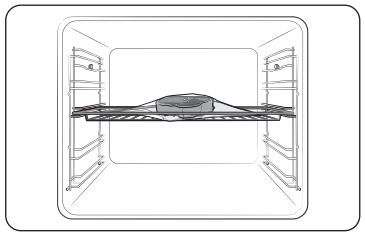
Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Patatas				
Bastones de patata congelados	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	210-220	20-25
Bastones de patata congelados, sazonados	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	210-220	20-25
Buñuelos de patata congelados	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	210-220	15-20
Tortitas de patata congeladas	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	210-220	15-20
Gajos de patata congelados	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	210-220	15-20
Bastones de patata caseros	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	200-210	20-25
Gajos de patata caseros	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	210-220	20-25
Congelados				
Nuggets de pollo congelados	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	210-220	15-20
Alitas de pollo congeladas	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	210-220	25-30
Aros de cebolla congelados	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	210-220	15-20
Tiras de pollo congeladas	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	210-220	20-25
Churros congelados	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	190-200	10-15

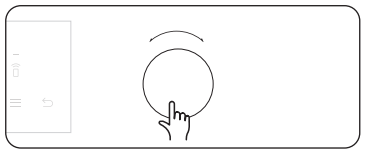
Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pollo				
Muslitos frescos	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	200-210	30-35
Alitas frescas	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	200-210	25-30
Pechugas, empanadas	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	200-210	25-30
Verduras				
Espárragos, empanados	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	200-210	15-20
Berenjena, en rodajas y empanada	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	200-210	15-20
Aros de cebolla, empanados	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	200-210	15-20
Calabaza en dados	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	200-210	20-25
Ramilletes de coliflor	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	190-200	15-20
Mezcla de verduras	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	200-210	15-20

Air Sous Vide (solo modelos aplicables)

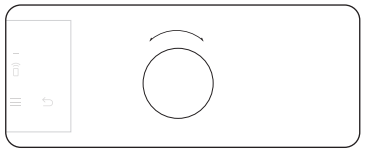
El modo **Air Sous Vide** utiliza aire caliente a baja temperatura para implementar el modo Sous Vide sin vapor ni depósito de agua. En este modo, el horno mantiene unas temperaturas bajas constantes dentro de la cámara de cocción, cocinando los alimentos de modo que mantengan su aroma y nutrientes originales y además ofrezcan un sabor enriquecido y una textura tierna.

1. Coloque los alimentos en una bolsa de vacío limpia y ciérrela. A continuación, coloque los alimentos en la posición 3 de la rejilla del horno.

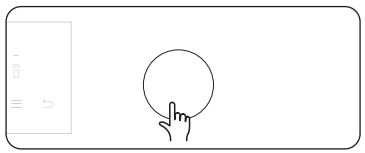




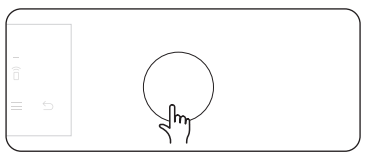
2. Seleccione el modo **Air Sous Vide**.



3. Utilice el **Mando** para modificar la temperatura predeterminada. Introduzca la temperatura sugerida para sus alimentos como guía de cocina recomendada. La temperatura predeterminada es de 60 °C. (Puede modificar la temperatura en 1 °C)



4. Pulse el **Mando** y ajuste el tiempo de cocción.



5. Toque ▷|| o pulse el **Mando**.

NOTA

- Utilice únicamente ingredientes frescos y de calidad. Límpielos bien y guárdelos refrigerados.
- Utilice bolsas de vacío resistentes al calor para trasladar y almacenar los ingredientes.
- No reutilice nunca las bolsas de vacío resistentes al calor.
- El tiempo de cocción depende del grosor de los alimentos. La adición de sal o azúcar puede acortar el tiempo de cocción.

Consejos

- Para mantener el sabor original, se recomienda utilizar menos hierbas y especias que en las recetas habituales.
- La carne y el pescado ofrecen mejores sabores cuando se doran y se sirven.
- Si no se sirven inmediatamente después de cocinados, introduzca los alimentos en agua helada y enfríelos completamente. A continuación, guárdelos a menos de 5 °C para mantener el aroma y la textura de los alimentos.
- Excepcionalmente, el pollo se recomienda comerlo inmediatamente después de cocinado.

Recomendamos precalentar el horno para obtener los mejores resultados.

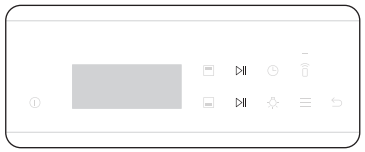
Alimento	Punto	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (h)
Ternera					
Bistec de 4 cm de grosor	Poco hecho	Rejilla	3	54	3-4
Bistec de 4 cm de grosor	Al punto	Rejilla	3	60	3-4
Bistec de 4 cm de grosor	Bien hecho	Rejilla	3	68	3-4
Asados	Al punto	Rejilla	3	62	6-8
Asados	Bien hecho	Rejilla	3	68	6-8
Cerdo					
Chuleta, deshuesada	Tierno	Rejilla	3	60	3-4
Chuleta, deshuesada	Firme	Rejilla	3	71	3-4
Asados	Al punto	Rejilla	3	62	4-6
Asados	Bien hecho	Rejilla	3	72	4-6
Carne mechada de cerdo	Bien hecho	Rejilla	3	74	18-24
Carne de ave					
Pollo, pechuga	Tierno	Rejilla	3	66	3-4
Pollo, pechuga	Firme	Rejilla	3	72	3-4
Pato, pechuga	Tierno	Rejilla	3	63	3-4
Pescado					
Filete de salmón	Tierno	Rejilla	3	52	2-3
Filete de salmón	Bien hecho	Rejilla	3	63	2-3
Filete de bacalao	Tierno	Rejilla	3	55	2-3

Operaciones

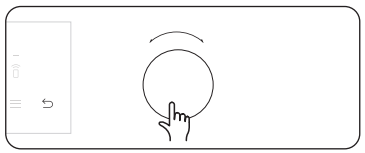
Alimento	Punto	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (h)
Verduras					
Espárragos	-	Rejilla	3	85	2-3
Patata, en rodajas	-	Rejilla	3	90	2-3
Batata, en rodajas	-	Rejilla	3	90	2-3
Zanahoria, en rodajas	-	Rejilla	3	90	2-3
Calabaza, en dados	-	Rejilla	3	90	2-3
Fruta					
Manzana, en rodajas	-	Rejilla	3	80	2-3
Piña, en rodajas	-	Rejilla	3	85	1-2
Pera, en rodajas	-	Rejilla	3	83	2-3
Otros					
Huevos de gallina	Escalfado	Rejilla	3	63	2-3
Huevos de gallina	Duro	Rejilla	3	71	2-3

* Cocinar los huevos de gallina sin sellar al vacío.

Para detener la cocción



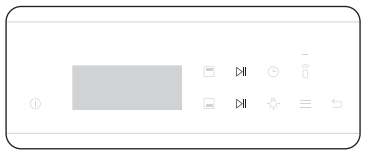
- Mientras se está cocinando, puede tocar el botón ▷|| para apagar el horno. No obstante, el horno no se apagará de inmediato, a fin de evitar manipulaciones no deseadas. Si toca el botón ▷|| por error, puede tocar el botón ▷|| en los 3 segundos posteriores.
- Puede tocar ▷|| para pausar, o bien mantener pulsado ▷|| durante 3 segundos para detener y cancelar la operación de cocción.



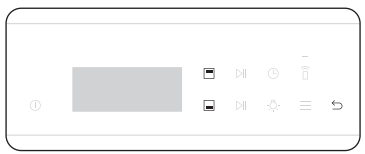
- Como alternativa, puede tocar ⮌, utilizar el **Mando** para seleccionar **Sí** y pulsar el **Mando** para cancelar la operación de cocción.

Para detener la cocción de una zona individual

Siga estas instrucciones para detener la cocción en el modo de cocción dual.

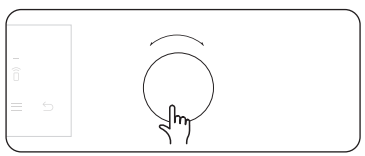


- Puede tocar ▷|| para pausar, o bien mantener pulsado ▷|| durante 3 segundos para detener y cancelar la operación de cocción.
  - Toque el botón ▷|| de arriba para la zona superior, y el botón ▷|| de abajo para la zona inferior.



- Como alternativa, puede seguir las instrucciones que se indican a continuación.

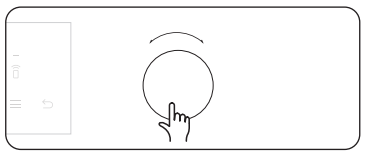
1. Toque ▭ para seleccionar la zona superior, o toque ▭ para seleccionar la zona inferior, y toque después ⮌.



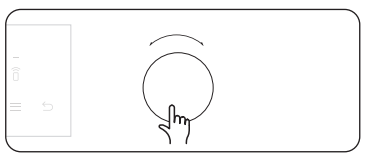
2. Gire el **Mando** para seleccionar **Sí** y pulse el **Mando** para cancelar la operación de cocción.

Función especial

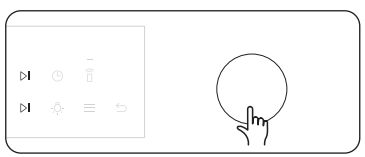
Funciones adicionales para mejorar su experiencia de cocción. Las funciones especiales no están habilitadas en el modo de cocción dual.



1. Gire el **Mando** para seleccionar **Función especial** y pulse el **Mando** para confirmar.



2. Gire el **Mando** para seleccionar una función y pulse el **Mando** para confirmar.
3. Si es necesario, establezca el tiempo de cocción o la temperatura. Para más información, consulte la sección **Ajustes comunes**.



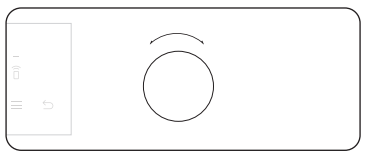
4. Pulse el **Mando** o toque el botón ▷|| para iniciar la función.

Modo	Intervalo de temperaturas (°C)	Temperatura recomendada (°C)	Instrucciones
Mantener caliente	40-100	60	Utilícelo solo para mantener el calor de los alimentos que se acaban de cocinar.
Calentar platos	30-80	50	Utilícelo para calentar platos o utensilios para hornear.
Descongelar	30-60	30	Este modo se utiliza para descongelar productos congelados, productos de panadería, frutas, pasteles, nata y chocolate. El tiempo de descongelación depende del tipo, tamaño y cantidad del alimento.

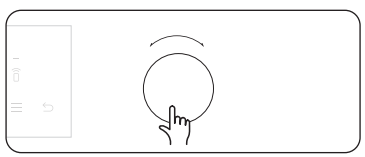
Operaciones

Cocción automática

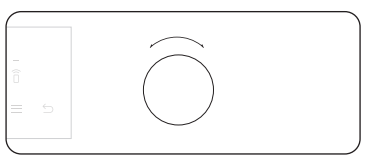
Para cocineros sin experiencia, el horno ofrece un total de 50 recetas de cocción automática. Aprovéchese de esta característica para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán según la receta seleccionada.



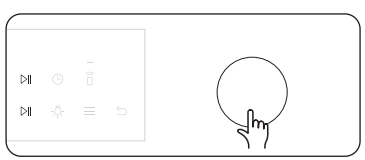
1. Gire el **Mando** para seleccionar **Cocción automática**.



2. Gire el **Mando** para seleccionar un programa y pulse el **Mando** para confirmar.



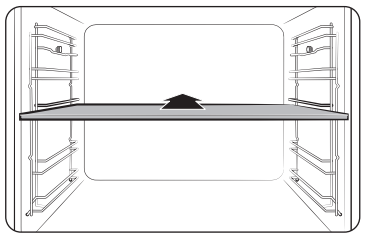
3. Gire el **Mando** para seleccionar un tamaño de ración. El rango de peso depende del programa.
4. Pulse el **Mando** o toque el botón ▷|| para iniciar la cocción.



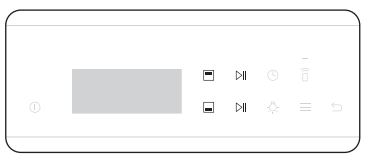
NOTA

- Algunos de los elementos de los programas de cocción automática incluyen precalentamiento. Para estos elementos se muestra el progreso de precalentamiento. Coloque la comida en el horno después del pitido de precalentamiento. A continuación, pulse el **Mando** o toque el botón ▷|| para iniciar Cocción automática.
- Para más información, consulte la sección **Cocción inteligente** de este manual.

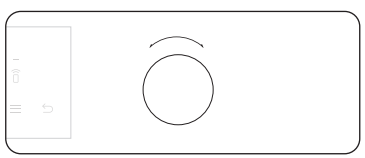
Modo de cocción dual



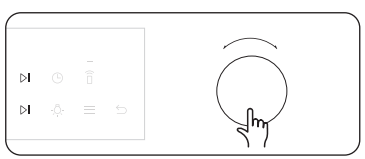
1. Introduzca el divisor en el nivel 3 para activar el modo de cocción Dual.



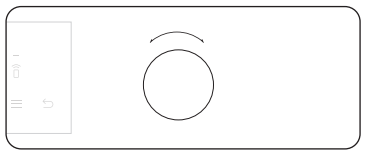
2. Toque ▭ para seleccionar la zona superior o toque ▭ para seleccionar la zona inferior. El botón ▷|| se activa para la zona seleccionada.

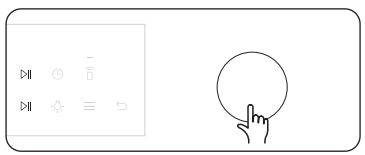


3. Gire el **Mando** para seleccionar **Cocción automática**.



4. Gire el **Mando** para seleccionar un programa para la zona seleccionada y pulse el **Mando** o toque el botón ▷||.





5. Gire el **Mando** para seleccionar un tamaño de ración. El rango de peso depende del programa.
6. Pulse el **Mando** o toque el botón ▷|| para iniciar la cocción.

NOTA

Para más información, consulte la sección **Cocción inteligente** de este manual.

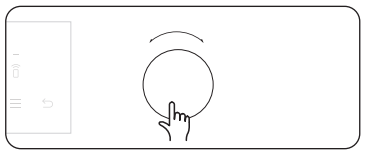
Limpieza

Tiene disponibles dos modos de limpieza. Esta función le permite ahorrar tiempo al eliminar la necesidad de una limpieza manual regular. Durante este proceso, el tiempo restante aparece en la pantalla.

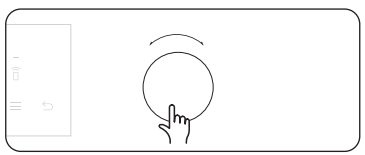
Función	Instrucciones
Limpieza por vapor	Resulta útil para limpiar suciedad ligera con vapor.
Pirólisis	La limpieza pirolítica consiste en una limpieza térmica a alta temperatura. Quema los restos de grasa para facilitar la limpieza manual. 1 h 50 m / 2 h 10 m (ajuste predeterminado) / 2 h 30 m
Descalcificar	Limpie el interior del generador de vapor para prevenir alteraciones en la calidad y el sabor de los alimentos.
Drenar	Después de utilizar los modos con vapor, debe drenar el agua restante para impedir que afecte a los otros modos de cocción.

Pirólisis (solo modelos aplicables)

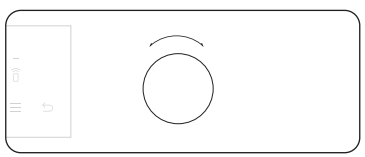
La limpieza pirolítica consiste en una limpieza térmica a alta temperatura. Quema los restos de grasa para facilitar la limpieza manual.



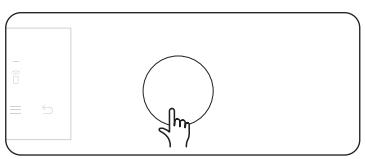
1. Retire todos los accesorios, incluidos los raíles laterales, y limpie las partes más sucias del interior del horno manualmente. De lo contrario, se podrían originar llamas durante el ciclo de limpieza, dando lugar a un incendio.
2. Gire el **Mando** para seleccionar **Limpieza** y pulse el **Mando** para confirmar.

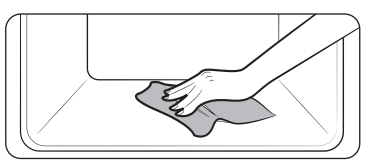


3. Gire el **Mando** para seleccionar **Pirólisis** y pulse el **Mando** para confirmar.



4. Gire el **Mando** para seleccionar un tiempo de limpieza entre 3 niveles: 1 h 50 min, 2 h 10 min (ajuste predeterminado) y 2 h 30 min.
5. Pulse el **Mando** para iniciar la limpieza.





6. Cuando finalice, espere a que el horno se enfríe y luego limpie la puerta junto con sus bordes con un paño húmedo.

Operaciones

⚠ PRECAUCIÓN

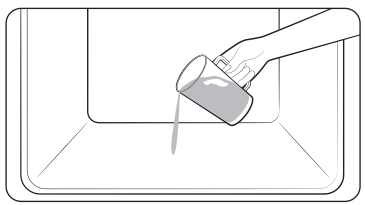
- No toque el horno, ya que se calienta mucho durante el ciclo.
- Para evitar accidentes, mantenga a los niños alejados del horno.
- Una vez finalizado el ciclo, no lo apague mientras el ventilador esté en funcionamiento para enfiar el horno.

NOTA

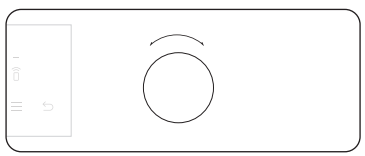
- Una vez que comience el ciclo, el interior del horno se calienta. A continuación, la puerta quedará bloqueada por seguridad. Cuando finalice el ciclo y el horno se enfríe, la puerta se desbloqueará.
- Asegúrese de vaciar el horno antes de la limpieza. Los accesorios podrían deformarse debido a las altas temperaturas en el interior del horno.

Limpieza por vapor

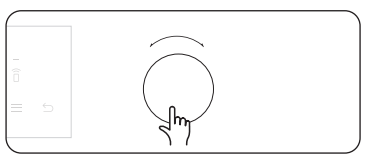
Resulta útil para limpiar suciedad ligera con vapor.



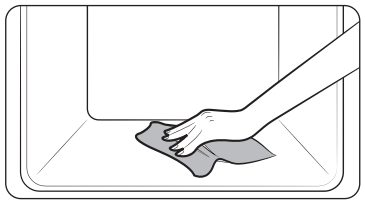
1. Ponga 400 ml de agua en la parte inferior del horno y cierre la puerta.



2. Gire el **Mando** para seleccionar **Limpieza**.



3. Gire el **Mando** para seleccionar **Limpieza por vapor** y pulse el **Mando** para iniciar la limpieza. La limpieza por vapor dura 26 minutos.



4. Utilice un paño seco para limpiar el interior del horno.

⚠ ADVERTENCIA

No abra la puerta antes de que finalice el ciclo. El agua del interior del horno está muy caliente y podría provocar quemaduras.

NOTA

- Si el horno está muy sucio de grasa, por ejemplo, de restos de un asado o gratinado, es aconsejable eliminar los restos persistentes manualmente con un agente limpiador antes de activar la limpieza por vapor.
- Deje la puerta del horno entreabierta cuando finalice el ciclo. De este modo, permitirá que la superficie esmaltada interior se seque completamente.
- Si el interior del horno está caliente, la limpieza no se activa. Espere hasta que el horno se enfríe e inténtelo de nuevo.
- No vierta agua en la parte inferior de manera brusca. Hágalo con cuidado. De lo contrario, el agua se desbordará hacia delante.

Descalcificar

Limpie el interior del generador de vapor para prevenir alteraciones en la calidad y el sabor de los alimentos.

NOTA

El horno cuenta el tiempo de los modos con vapor y le avisa cuando debe ejecutar la función Descalcificar. Puede seguir utilizando los modos con vapor durante las siguientes dos horas sin ejecutar la función Descalcificar. No obstante, no podrá usar los modos con vapor transcurridas dos horas si no ejecuta y completa la función Descalcificar.

1. Toque el **Mando** para seleccionar Limpieza.
2. Pulse el **Mando**.
3. Seleccione **Descalcificar** y pulse el **Mando**.
4. Seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
5. Siga las instrucciones de la pantalla, seleccione **Iniciar** y pulse el **Mando**.
   - Si recibe un mensaje de notificación sobre que no hay suficiente agua, añada más agua al depósito, seleccione **OK** y pulse el **Mando**.
6. Una vez completada la descalcificación, el horno drena el agua automáticamente.
7. Una vez completada la descalcificación, vacíe el depósito de agua.
8. Rellene el depósito de agua con 500 ml de agua potable como se indica en la pantalla, seleccione **OK** y pulse el **Mando** para iniciar el aclarado.
9. Cuando se complete el aclarado, vacíe el depósito de agua.
   - Cuando haya vaciado el depósito, límpielo antes de volver a colocarlo en el horno.

ADVERTENCIA

- Utilice guantes de horno cuando manipule el depósito de agua.
- Utilice únicamente agentes descalcificadores específicos para hornos de vapor o cafeteras.

PRECAUCIÓN

- No cancele la descalcificación mientras esté en curso. De lo contrario, deberá reiniciar el ciclo de descalcificación y completarlo en las siguientes tres horas para poder utilizar los modos con vapor.
- Para evitar accidentes, mantenga a los niños alejados del horno.
- Para determinar la relación de la mezcla de agua y agente descalcificador, siga las instrucciones del fabricante del agente, ya que tienen prioridad.

Drenar

Después de utilizar los modos con vapor, debe drenar el agua restante para impedir que afecte a los otros modos de cocción. También puede utilizar esta función si desea drenar una vez más para limpiar.

1. Gire el **Mando** para seleccionar Limpieza.
2. Pulse el **Mando**.
3. Seleccione **Drenar** y pulse el **Mando**.
4. Seleccione **Iniciar** y pulse el **Mando**.
5. Siga las instrucciones de la pantalla, seleccione **OK** y pulse el **Mando**.
   - El horno drena el agua del generador de vapor al depósito de agua.
6. Una vez completado el drenaje, vacíe el depósito de agua.
   - Cuando haya vaciado el depósito, límpielo antes de volver a colocarlo en el horno.

ADVERTENCIA

- Utilice guantes de horno cuando manipule el depósito de agua.
- No retire el depósito de agua mientras está drenando.

NOTA

- Cuando el horno comience a drenar, espere a que finalice el ciclo de drenaje.
- En función del entorno del producto, la operación puede durar más o menos tiempo. No se trata de un fallo de funcionamiento del producto, es por seguridad. Espere a que el agua se enfríe.

Operaciones

Más funciones

Menú	Descripción
Temporizador	Puede ajustar el temporizador.
Bloqueo	Puede bloquear el panel de control.
Mis modos	Puede editar la lista de modos de cocción.
Tiempo de espera de pantalla	Puede ajustar el tiempo de espera de la pantalla.
Fecha y hora automáticas	Puede ajustar la fecha y hora automáticas.
Ajustar fecha	Puede ajustar la fecha actual. **NOTA** Para ver las instrucciones detalladas, consulte la página 10
Formato de hora	Puede ajustar el formato de hora a 12 o 24 horas. **NOTA** Para ver las instrucciones detalladas, consulte la página 10.
Sonido	Puede activar o desactivar el sonido (los pitidos) del horno.
Precalentamiento rápido (*)	Puede ajustar el precalentamiento rápido.

(*) solo modelos aplicables.

Temporizador

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Temporizador** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Ajuste el temporizador (hora y minutos) con el **Mando** y pulse el **Mando**.
4. Pulse el **Mando** para iniciar el temporizador.
5. Si desea pausar, cancelar o editar el temporizador, pulse el **Mando** o gire el **Mando**.

Bloqueo

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Bloqueo** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Si desea desbloquear el panel de control, mantenga pulsado ☰ durante 3 segundos.

Mis modos

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Mis modos** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Gire el **Mando** y pulse el **Mando** para seleccionar modos o anular su selección.
4. Toque ⮌ para guardar.
5. Seleccione **Guardar** para guardar los cambios.

Tiempo de espera de pantalla

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Tiempo de espera de pantalla** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Gire el **Mando** para seleccionar el tiempo deseado.
4. Pulse el **Mando** para guardar los cambios.

Fecha y hora automáticas

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Fecha y hora automáticas** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Gire el **Mando** para seleccionar **Encendido** o **Apagado**.
4. Pulse el **Mando** para guardar los cambios.

Sonido

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Sonido** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Gire el **Mando** para seleccionar **Encendido** o **Apagado**.
4. Pulse el **Mando** para guardar los cambios.

Precalentamiento rápido

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Precalentamiento rápido** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Gire el **Mando** para seleccionar **Encendido** o **Apagado**.
4. Pulse el **Mando** para guardar los cambios.

Ajustes del sistema

Mantenga pulsado ☰ durante 3 segundos para activar el menú **Ajustes del sistema** y gire el **Mando** para cambiar los distintos ajustes de su horno.
Consulte la siguiente tabla para ver descripciones detalladas.

Ajustes del sistema	Descripción
Wi-Fi	Puede encender o apagar la Wi-Fi.
Idioma	Puede seleccionar el idioma.
Mis patrones	Esta función recuerda y almacena los ajustes de cocción.
Cavidad predeterminada	Puede seleccionar la zona superior o inferior del horno como ajuste predeterminado. (Solo modo de cocción dual)
Dureza del agua	Puede seleccionar la dureza del agua.
Restablecer	Restablecer los ajustes. (Más funciones, Ajustes del sistema)

Wi-Fi / Mis patrones

1. Mantenga pulsado ☰ durante 3 segundos para activar el menú **Ajustes del sistema**.
2. Seleccione el menú deseado con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Gire el **Mando** para seleccionar **Encendido** o **Apagado**.
4. Pulse el **Mando** para guardar los cambios.

Idioma

1. Mantenga pulsado ☰ durante 3 segundos para activar el menú **Ajustes del sistema**.
2. Seleccione **Idioma** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Gire el **Mando** para seleccionar el idioma deseado.
4. Pulse el **Mando** para guardar los cambios.

Cavidad predeterminada

1. Mantenga pulsado ☰ durante 3 segundos para activar el menú **Ajustes del sistema**.
2. Seleccione Cavidad predeterminada con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Gire el **Mando** para seleccionar **Superior** o **Inferior**.
4. Pulse el **Mando** para guardar los cambios.

Dureza del agua

1. Mantenga pulsado ☰ durante 3 segundos para activar el menú **Ajustes del sistema**.
2. Seleccione **Dureza del agua** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Gire el **Mando** para seleccionar la **Dureza del agua** deseada.
4. Pulse el **Mando** para guardar los cambios.

Restablecer

1. Mantenga pulsado ☰ durante 3 segundos para activar el menú **Ajustes del sistema**.
2. Seleccione **Restablecer** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Gire el **Mando** para seleccionar **Restablecer** o **Cancelar**.
4. Pulse el **Mando** para confirmar.

Control inteligente

Para utilizar el Control inteligente del horno, debe descargar la aplicación SmartThings en un dispositivo móvil. Es posible que las funciones operadas mediante la aplicación SmartThings no funcionen con fluidez si las condiciones de comunicación son deficientes o si el horno está instalado en una zona con una señal Wi-Fi débil.

Cómo conectar el horno

1. Descargue y abra la aplicación SmartThings en su dispositivo móvil.
2. Siga las instrucciones en pantalla de la aplicación para conectar su horno.
3. Una vez completado el proceso, aparece el icono de su horno, y la aplicación le confirma que se ha realizado la conexión.
4. Si no aparece el icono , siga las instrucciones de la aplicación para reconectar.

Cocción inteligente

Cocción manual

⚠ ADVERTENCIA sobre acrilamida

La acrilamida que se produce al hornear alimentos que contienen almidón, como las patatas fritas y el pan, puede causar problemas de salud. Se recomienda cocinar estos alimentos a bajas temperaturas y evitar cocinarlos en exceso, que se doren demasiado o que se quemen.

NOTA

- Se recomienda precalentar el horno para todos los modos de cocción, salvo que se especifique lo contrario en la guía de cocina.
- Cuando utilice la función Parrilla ecológica, coloque los alimentos en el centro de la bandeja para accesorios.

Consejos sobre los accesorios

Su horno viene con un número o tipo de accesorios diferentes. Es posible que observe que faltan algunos de los accesorios que aparecen en la siguiente tabla. Sin embargo, incluso si no recibe los accesorios exactos especificados en esta guía de cocina, puede seguir con lo que ya tiene y lograr los mismos resultados.

- La bandeja de hornear y la bandeja universal son intercambiables.
- Cuando cocine comidas grasas, se recomienda que coloque una bandeja debajo de la rejilla para recoger los restos de grasa. Si se le facilita el accesorio de inserción de rejilla, puede usarlo junto con la bandeja.
- Si se le facilita la bandeja universal o la bandeja con profundidad adicional, o ambas, es mejor utilizar la que sea más honda para cocinar comidas grasas.

Repostería

Recomendamos precalentar el horno para obtener los mejores resultados.

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Bizcocho	Rejilla, molde 25-26 cm de Ø	2		160-170	35-40
Bizcocho mármol	Rejilla, molde Savarín	3		175-185	50-60
Tarta	Rejilla, molde para tartade Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Bizcocho con levadura en bandeja con frutas y crumble	Bandeja universal	2		160-180	40-50
Crumble de frutas	Rejilla, fuente para horno de 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Bandeja universal	3		180-190	30-35
Lasaña	Rejilla, fuente para horno de 22-24 cm	3		190-200	25-30
Merengue	Bandeja universal	3		80-100	100-150
Suflé	Rejilla, ramequines para suflé	3		170-180	20-25
Bizcocho de manzana con levadura en bandeja	Bandeja universal	3		150-170	60-70
Pizza casera, 1-1,2 kg	Bandeja universal	2		190-210	10-15
Hojaldre congelado, relleno	Bandeja universal	2		180-200	20-25
Quiche	Rejilla, fuente para horno de 22-24 cm	2		180-190	25-35

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pastel de manzana	Rejilla, molde de Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza refrigerada	Bandeja universal	3		180-200	5-10

Asados

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Carne (ternera/cerdo/cordero)					
Solomillo de ternera, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		160-180	50-70
Filete deshuesado de ternera, 1,5 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		160-180	90-120
Cerdo asado, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		200-210	50-60
Pieza de cerdo, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		160-180	100-120
Pierna de cordero, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		170-180	100-120

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Carne de ave (pollo/pato/pavo)					
Pollo, entero, 1,2 kg *	Rejilla + Bandeja universal (para capturar los goteos)	3 1		205	80-100*
Pollo troceado	Rejilla + Bandeja universal	3 1		200-220	25-35
Pechuga de pato	Rejilla + Bandeja universal	3 1		180-200	20-30
Pavo pequeño, entero, 5 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		180-200	120-150
Verduras					
Verduras, 0,5 kg	Bandeja universal	3		220-230	15-20
Patatas asadas cortadas por la mitad, 0,5 kg	Bandeja universal	3		200	45-50
Pescado					
Filete de pescado, al horno	Rejilla + Bandeja universal	3 1		200-230	10-15
Pescado asado	Rejilla + Bandeja universal	3 1		180-200	30-40

* Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Cocción inteligente

Gratinador

Es aconsejable precalentar el horno utilizando el modo parrilla grande. Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pan					
Tostada	Rejilla	5		270	2-4
Tostada con queso	Bandeja universal	4		200	4-8
Ternera					
Filete *	Rejilla + Bandeja universal	4 1		240-250	15-20
Hamburguesas *	Rejilla + Bandeja universal	4 1		250-270	13-18
Cerdo					
Chuletas de cerdo	Rejilla + Bandeja universal	4 1		250-270	15-20
Salchichas	Rejilla + Bandeja universal	4 1		260-270	10-15
Carne de ave					
Pollo, pechuga	Rejilla + Bandeja universal	4 1		230-240	30-35
Pollo, muslitos	Rejilla + Bandeja universal	4 1		230-240	25-30

* Dar la vuelta transcurridas $^{2}/_{3}$ del tiempo de cocción.

Comida preparada congelada

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pizza congelada, 0,4-0,6 kg	Rejilla	3		200-220	15-25
Lasaña congelada	Rejilla	3		180-200	45-50
Bastones de patata congelados	Bandeja universal	3		220-225	20-25
Croquetas congeladas	Bandeja universal	3		220-230	25-30
Camembert congelado al horno	Rejilla	3		190-200	10-15
Baguettes congeladas con toppings	Rejilla + Bandeja universal	3 1		190-200	10-15
Palitos de pescado congelados	Rejilla + Bandeja universal	3 1		190-200	15-25
Hamburguesa de pescado congelada	Rejilla	3		180-200	20-35

Asado profesional

Este modo incluye un ciclo de calentamiento automático hasta 220 °C. La resistencia superior y el ventilador de convección funcionan durante el proceso de dorado de la carne. Tras esta fase, los alimentos se cocinan lentamente gracias a la baja temperatura seleccionada previamente. Este proceso se lleva a cabo con las resistencias superior e inferior en funcionamiento. Este modo es apropiado para asados de carne y carnes de ave.

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (h)
Rosbif	Rejilla + Bandeja universal	3 1	80-100	3-4
Cerdo asado	Rejilla + Bandeja universal	3 1	80-100	4-5
Cordero asado	Rejilla + Bandeja universal	3 1	80-100	3-4
Pechuga de pato	Rejilla + Bandeja universal	3 1	80-100	2-3

Convección ecológica

Este modo utiliza el sistema de calentamiento optimizado para que pueda ahorrar energía cuando cocina sus platos. Se recomienda no precalentar el horno antes de cocinar para los tiempos de esta categoría con el fin de ahorrar más energía.

Puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción o la temperatura según prefiera.

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pastel con frutas (crumble), 0,8-1,2 kg	Rejilla	2	160-180	60-80
Patatas asadas con piel, 0,4-0,8 kg	Bandeja universal	2	190-200	70-80
Salchichas, 0,3-0,5 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1	160-180	20-30
Bastones de patata congelados, 0,3-0,5 kg	Bandeja universal	3	180-200	25-35
Gajos de patata congelados, 0,3-0,5 kg	Bandeja universal	3	190-210	25-35
Filetes de pescado, al horno, 0,4-0,8 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1	200-220	30-40
Filetes de pescado crujientes, empanados, 0,4-0,8 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1	200-220	30-45
Solomillo de ternera asado, 0,8-1,2 kg	Rejilla + Bandeja universal	2 1	180-200	65-75
Verduras asadas, 0,4-0,6 kg	Bandeja universal	3	200-220	25-35

Cocción inteligente

Cocción dual

Antes de utilizar la función de cocción dual, introduzca el divisor en el horno. Recomendamos precalentar el horno para obtener los mejores resultados.

La siguiente tabla presenta 5 guías de cocción dual que recomendamos para cocinar, asar y hornear. Con la función de cocción dual, podrá cocinar simultáneamente el plato principal y la guarnición o el plato principal y el postre.

• Con la función de cocción dual, el tiempo de precalentamiento se puede extender.

No	Zona	Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
1	Superior	Bizcocho	Rejilla, molde de Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inferior	Pizza casera, 1,0-1,2 kg	Bandeja universal	1		190-210	13-18
2	Superior	Verduras asadas, 0,4-0,8 kg	Bandeja universal	4		220-230	13-18
	Inferior	Pastel de manzana	Rejilla, molde de Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Superior	Pan de pita	Bandeja universal	4		230-240	13-18
	Inferior	Patatas gratinadas, 1,0-1,5 kg	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Superior	Pollo, muslitos	Rejilla + bandeja universal	4 4		210-230	30-35
	Inferior	Lasaña, 1,0-1,5 kg	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Superior	Filete de pescado, al horno	Rejilla + bandeja universal	4 4		210-230	15-20
	Inferior	Pastel de hojaldre de manzana	Bandeja universal	1		170-180	25-30

También puede utilizar solo la zona superior o inferior para ahorrar energía. El tiempo de cocción se puede extender cuando se utiliza la zona separada. Recomendamos precalentar el horno para obtener los mejores resultados.

Superior

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pasteles pequeños	Bandeja universal	4		170	30-35
Scones	Bandeja universal	4		180-190	30-35
Lasaña	Rejilla	4		190-200	30-35
Muslitos de pollo*	Rejilla + Bandeja universal	4 4		230-250	30-35

* No precalentar el horno.

Inferior

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pasteles pequeños	Bandeja universal	1		170	30-35
Bizcocho mármol	Rejilla	1		160-170	60-70
Pastel de manzana	Rejilla	1		160-170	70-80
Pizza casera, 1,0-1,2 kg	Bandeja universal	1		190-210	13-18

Programas de cocción automática

⚠ PRECAUCIÓN

Los alimentos que pueden estropearse fácilmente (como la leche, los huevos, el pescado, la carne o las aves de corral) no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben retirarse rápidamente cuando esta haya finalizado. Comer alimentos en mal estado puede provocar enfermedad por intoxicación alimentaria.

Cocción individual

En la siguiente tabla se muestran 40 programas automáticos para cocinar, asar y hornear.
Se indican las cantidades, el peso y las recomendaciones adecuadas. Para mayor comodidad, los modos y tiempos de cocción están preprogramados. Encontrará algunas recetas para los programas automáticos en su libro de instrucciones.
Los programas de cocción automática son los del 1 al 19; el 38 y el 39 incluyen precalentamiento y muestran el progreso del precalentamiento. Coloque la comida en el horno después del pitido de precalentamiento.
A continuación, pulse el **Mando** o toque el botón ▷|| para iniciar Cocción automática.

⚠ ADVERTENCIA

Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
1	Patatas gratinadas	1,0-1,5	Rejilla	3
		Prepare patatas frescas gratinadas con una bandeja resistente al horno, de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
2	Verduras gratinadas	0,8-1,2	Rejilla	3
		Prepare verduras frescas gratinadas con una bandeja resistente al horno, de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
3	Pasta al horno	1,2-1,5	Rejilla	3
		Prepare el gratinado de pasta utilizando una fuente de horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla.		
4	Lasaña	1,0-1,5	Rejilla	3
		Prepare lasaña casera en una bandeja resistente al horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla.		
5	Ratatouille	1,2-1,5	Rejilla	3
		Ponga los ingredientes para el Ratatouille en una cocotte con tapa. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla. Hornee tapado. Mezclar Remueva antes de servir.		
6	Pastel de manzana	1,2-1,4	Rejilla	2
		Prepare pastel de manzana con un molde para horno de metal redondo de 20-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
7	Cruasanes	0,3-0,4	Bandeja universal	3
		Prepare los cruasanes (masa preparada refrigerada). Colóquelos sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		
8	Pastel de hojaldre de manzana	0,3-0,4	Bandeja universal	3
		Coloque los pasteles de hojaldre de manzana sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		

Cocción inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
9	Base de tarta de frutas	0,4-0,5	Rejilla	3
		Ponga la masa en una fuente de horno de metal negro untada con mantequilla para la base de la tarta. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rejilla	2
		Prepare masa de quiche, póngala en un molde de quiche redondo de 25 cm de diámetro. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, añada el relleno y ponga el molde en el centro de la rejilla.		
11	Pan de molde blanco	0,6-0,7	Rejilla	2
		Prepare la masa y póngala en una bandeja de horno rectangular de metal negra (de 25 cm de longitud). Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla.		
12	Pan de molde multicereales	0,8-0,9	Rejilla	2
		Prepare la masa y póngala en una bandeja de horno rectangular de metal negra (de 25 cm de longitud). Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla.		
13	Panecillo	0,3-0,5	Bandeja universal	3
		Prepare los panecillos (masa preparada refrigerada). Colóquelos sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; después del pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el horno.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
14	Crumble de frutas	0,8-1,2	Rejilla	3
		Poner frutas frescas (frambuesas, moras, rodajas de manzana o de pera) en una fuente de horno de 22-24 cm. Distribuir las migas por encima. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla.		
15	Scones	0,5-0,6	Bandeja universal	3
		Poner bollos (de 5-6 cm de diámetro) sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		
16	Bizcocho	0,5-0,6	Rejilla	3
		Prepare la masa del pastel y póngala en un molde de horno redondo de metal negro de 26 cm de diámetro. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
17	Bizcocho mármol	0,7-0,8	Rejilla	2
		Prepare la masa del bizcocho y póngala en un molde Savarín o Bundt redondo de metal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
18	Pastel especiado neerlandés	0,7-0,8	Rejilla	2
		Prepare la masa del pastel y póngala en una bandeja de horno rectangular de metal negra (de 25 cm de longitud). Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
19	Brownies	0,7-0,8	Rejilla	3
		Prepare la masa del pastel en una fuente para horno de 20-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
20	Solomillo de ternera asado	0,8-1,2	Rejilla	2
			Bandeja universal	1
		Sazone la carne y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Colóquela en la rejilla con la parte de la grasa hacia arriba.		
21	Rosbif cocinado a baja temperatura	0,8-1,2	Rejilla	2
			Bandeja universal	1
		Sazone la carne y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Colóquela en la rejilla con la parte de la grasa hacia arriba.		
22	Chuletas de cordero asadas con hierbas	0,4-0,8	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Marine las chuletas de cordero con hierbas y especias, y póngalas en la rejilla.		
23	Pierna de cordero	1,0-1,4	Rejilla	3
			Bandeja universal	1
		Marine el cordero y póngalo en la rejilla.		
24	Cerdo asado con corteza crujiente	0,8-1,2	Rejilla	3
			Bandeja universal	1
		Ponga el asado de cerdo con el lado de la grasa hacia arriba en la rejilla.		
25	Costillar de cerdo	0,8-1,2	Rejilla	3
			Bandeja universal	1
		Coloque el costillar de cerdo en la rejilla.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
26	Pollo, entero	1,0-1,4	Rejilla	2
			Bandeja universal	1
		Enjuague y limpie el pollo. Unte el pollo con aceite y especias. Colóquelo en la rejilla con la pechuga hacia abajo y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido.		
27	Pollo, pechuga	0,5-0,9	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Marine la pechuga y colóquela en la rejilla.		
28	Muslitos de pollo	0,5-0,9	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Unte con aceite y especias y ponga en la rejilla.		
29	Pato, pechuga	0,3-0,7	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Poner las pechugas de pato con el lado gordo hacia arriba en la rejilla. El primer ajuste es para un nivel de cocción medio, el segundo para un nivel de cocción bien cocido.		
30	Filete de trucha, al horno	0,3-0,7	Bandeja universal	4
		Ponga los filetes de trucha en la bandeja universal con la piel hacia arriba.		
31	Trucha	0,3-0,7	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Enjuague y limpie el pescado, y colóquelo entero en la rejilla. Añada zumo de limón, sal y hierbas dentro del pescado. Corte la superficie de la piel con un cuchillo. Úntelo con aceite y sal.		

Cocción inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
32	Lenguado	0,3-0,7	Bandeja universal	3
		Ponga el lenguado sobre papel de horno en la bandeja universal. Corte la superficie con un cuchillo.		
33	Filete/lomo de salmón	0,3-0,7	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Enjuague y limpie los filetes o lomos. Coloque los filetes en la rejilla con la piel hacia arriba.		
34	Verduras asadas	0,3-0,7	Bandeja universal	4
		Enjuague y prepare rodajas de calabacín, berenjena, pimiento, cebolla y tomates cherry. Úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias. Distribúyalas uniformemente en la bandeja universal.		
35	Patatas asadas cortadas por la mitad	0,5-0,9	Bandeja universal	3
		Corte patatas grandes (de 200 g cada una) a lo largo en dos mitades. Colóquelas en la bandeja universal con el corte hacia arriba y úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias.		
36	Bastones de patata congelados	0,3-0,7	Bandeja universal	3
		Distribuya las patatas fritas congeladas de manera uniforme en la bandeja universal.		
37	Gajos de patata congelados	0,3-0,7	Bandeja universal	3
		Distribuya uniformemente los trozos de patata congelados en la bandeja universal.		
38	Pizza congelada	0,3-0,7	Rejilla	3
		Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, coloque la pizza congelada en el centro de la rejilla.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
39	Pizza casera	0,8-1,2	Bandeja universal	2
		Prepare pizza casera con la masa de levadura y colóquela en la bandeja universal. El peso incluye masa e ingredientes como salsa, hortalizas y verduras, jamón y queso. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		
40	Fermentación de la masa	0,3-0,7	Rejilla	2
		Prepare la masa en un bol y cúbrala con un film transparente. Colóquela en el centro de la rejilla.		

Cocción dual

En la siguiente tabla se muestran 10 programas automáticos para cocinar, asar y hornear. Puede utilizar solo la zona superior o la inferior y utilizar la zona superior y la inferior al mismo tiempo. El programa indica las cantidades, el peso y las recomendaciones adecuadas. Para mayor comodidad, los modos y tiempos de cocción están preprogramados. Encontrará algunas recetas para los programas automáticos en su libro de instrucciones.
Todos los programas de cocción automática duales incluyen el precalentamiento y muestran el progreso del mismo.
Coloque la comida en el horno después del pitido de precalentamiento.
A continuación, pulse el **Mando** para iniciar Cocción automática.

⚠ ADVERTENCIA

Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

1. Superior

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
1	Patatas gratinadas	1,0-1,5	Rejilla	4
		Prepare patatas frescas gratinadas con una bandeja resistente al horno, de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
2	Lasaña	1,0-1,5	Rejilla	4
		Prepare lasaña casera en una bandeja resistente al horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla.		
3	Muslitos de pollo	0,5-0,9	Rejilla	4
			Bandeja universal	4
		Unte con aceite y especias y ponga en la rejilla.		
4	Patatas asadas cortadas por la mitad	0,5-0,9	Bandeja universal	4
		Corte patatas grandes (de 200 g cada una) a lo largo en dos mitades. Colóquelas en la bandeja universal con el corte hacia arriba y úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias.		
5	Bastones de patata congelados	0,3-0,7	Bandeja universal	4
		Distribuya las patatas fritas congeladas de manera uniforme en la bandeja universal.		

2. Inferior

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
1	Pastel de manzana	1,2-1,4	Rejilla	1
		Prepare pastel de manzana con un molde para horno de metal redondo de 20-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
2	Pastel de hojaldre de manzana	0,3-0,4	Bandeja universal	1
		Coloque los pasteles de hojaldre de manzana sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rejilla	1
		Prepare masa de quiche, póngala en un molde de quiche redondo de 22-24 cm de diámetro. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, añada el relleno y ponga el molde en el centro de la rejilla.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
4	Pizza congelada	0,3-0,7	Rejilla	1
		Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, coloque la pizza congelada en el centro de la rejilla.		
5	Pizza casera	0,8-1,2	Bandeja universal	1
		Prepare pizza casera con la masa de levadura y colóquela en la bandeja universal. El peso incluye masa e ingredientes como salsa, hortalizas y verduras, jamón y queso. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		

3. Dual

Puede seleccionar un programa automático para la zona inferior y superior y cocinar simultáneamente.

⚠ **PRECAUCIÓN**

Cuando utilice la zona superior o la inferior, el ventilador y la resistencia de la otra zona pueden ponerse en funcionamiento para obtener un rendimiento óptimo. La zona que no se está utilizando no debe usarse para fines no previstos.

Recetas de prueba

De conformidad con la norma EN 60350-1.

1. Repostería

Las recomendaciones para repostería se han de entender con el horno precalentado. No utilice la función de Precalentamiento rápido. Ponga siempre las bandejas con el lado inclinado hacia delante.

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pasteles pequeños	Bandeja universal	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Galletas de mantequilla	Bandeja universal	1+3		140	28-33
Bizcocho sin grasa	Rejilla + molde para tartas desmontable (recubrimiento oscuro, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Pastel de manzana	Rejilla + 2 moldes para tartas desmontables ** (recubrimiento oscuro, Ø 20 cm)	2, colocados en diagonal		160	70-80
	Bandeja universal + rejilla + 2 moldes para tartas desmontables *** (recubrimiento oscuro, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Aumentar el tiempo de cocción en 5 minutos si se cocina en modo Convencional en una fuente de cristal apta para horno (Ø 26 cm).

** Dos pasteles dispuestos sobre la rejilla en la parte posterior izquierda y anterior derecha.

*** Dos pasteles dispuestos en el centro, uno encima del otro.

2. Gratinador

Precaliente el horno vacío durante 5 minutos con la función Parrilla grande.

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Tostada de pan blanco	Rejilla	5		270 (Máx.)	1-2
Hamburguesas de ternera * (12 unidades)	Rejilla + Bandeja universal (para capturar los goteos)	4 1		270 (Máx.)	1.º 15-18 2.º 5-8

* Dar la vuelta transcurridas 2/3 del tiempo de cocción.

3. Asados

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pollo entero * 1,3-1,5 kg	Rejilla + Bandeja universal (para capturar los goteos)	3 1		200	60-75
Pollo entero * 1,5-1,7 kg	Rejilla + Bandeja universal (para capturar los goteos)	3 1		200	70-85

* Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Colección de recetas frecuentes de de cocción automática

Patatas gratinadas

Ingredientes: 800 g de patatas, 100 ml de leche, 100 ml de nata, 50 g de huevo entero batido, 1 cucharada de sal, pimienta y nuez moscada, 150 g de queso rallado, mantequilla y tomillo

Instrucciones: Pele las patatas y córtelas en rodajas de 3 mm de grosor. Unte con mantequilla toda la superficie de una fuente para gratinar (22-24 cm). Extienda las rodajas sobre un paño limpio y manténgalas cubiertas con el paño mientras prepara el resto de los ingredientes.
Mezcle el resto de los ingredientes, excepto el queso rallado, en un bol grande y remueva bien. Coloque las rodajas de patata en la fuente ligeramente superpuestas y vierta la mezcla sobre las patatas. Esparza el queso rallado por encima y hornee. Después del cocinado, sirva espolvoreando unas hojas de tomillo fresco.

Verduras gratinadas

Ingredientes: 800 g de verduras (calabacín, tomate, cebolla, zanahoria, pimiento, patatas precocidas), 150 ml de nata, 50 g de huevo entero batido, 1 cucharada de sal, 1 cucharada de hierbas (pimienta, perejil o romero), 150 g de queso rallado, 3 cucharadas de aceite de oliva, unas hojas de tomillo

Instrucciones: Lave las verduras y córtelas en rodajas de 3 a 5 mm de grosor. Coloque las rodajas en capas en una fuente para gratinar (22-24 cm) y vierta el aceite sobre las verduras. Mezcle el resto de los ingredientes excepto el queso rallado y viértalos sobre las verduras. Esparza el queso rallado por encima y hornee. A continuación, sirva espolvoreando unas hojas de tomillo fresco.

Cocción inteligente

Lasaña

Ingredientes 2 cucharadas de aceite de oliva, 500 g de carne picada, 500 ml de salsa de tomate, 100 ml de caldo de carne, 150 g de láminas de lasaña secas, 1 cebolla picada, 200 g de queso rallado, 1 cucharadita de perejil seco en copos, orégano y albahaca.

Instrucciones Prepare la salsa de carne con tomate. Caliente el aceite en una sartén y cocine la carne picada de ternera y la cebolla picada durante unos 10 minutos hasta que se dore por todos lados. Vierta la salsa de tomate y el caldo de carne y añada las hierbas secas. Lleve a ebullición y deje cocer a fuego lento durante 30 minutos.
Cueza las láminas de lasaña siguiendo las instrucciones del paquete. Disponga en capas las láminas de lasaña, la salsa de carne y el queso, y repita la operación. A continuación, espolvoree uniformemente el queso restante sobre la capa de láminas y hornee.

Pastel de manzana

Ingredientes
- **Masa**: 275 g de harina, 1/2 cucharada de sal, 125 g de azúcar blanco de ricino, 8 g de azúcar de vainilla, 175 g de mantequilla fría, 1 huevo (batido)
- **Relleno**: 750 g de manzanas enteras firmes, 1 cucharada de zumo de limón, 40 g de azúcar, 1/2 cucharada de canela, 50 g de pasas sin pepitas, 2 cucharadas de pan rallado

Instrucciones Tamice la harina con la sal sobre un bol grande. Tamice también el azúcar fino y el azúcar vainillado. Corte con 2 cuchillos la mantequilla en dados pequeños por la harina. Añada 3/4 del huevo batido. Amase todos los ingredientes en el robot de cocina hasta que aparezca una masa desmenuzable. Haga una bola de la masa con las manos. Envuélvala en film transparente y déjela enfriar durante unos 30 minutos.
Engrase el molde desmontable (24-26 cm de diámetro) y espolvoree la superficie con harina. Estirar 3/4 de la masa hasta alcanzar un grosor de 5 mm. Colóquela en el molde (en el fondo y en los lados).
Pele y descorazone las manzanas. Córtelas en dados de aproximadamente 3/4 x 3/4 cm. Rocíe las manzanas con zumo de limón y mezcle bien. Lave y seque las grosellas y las pasas. Añada el azúcar, la canela, las pasas y las grosellas. Mezcle bien y espolvoree el fondo de la masa con pan rallado. Presione ligeramente.
Estire el resto de la masa. Corte la masa en pequeñas tiras y colóquelas en forma de rejilla sobre el relleno. Unte la tarta uniformemente con el resto del huevo batido.

Quiche Lorraine

Ingredientes
- Masa: 200 g de harina común, 80 g de mantequilla, 1 huevo
- Relleno: 75 g de tocino sin grasa en cubos, 125 ml de nata, 125 g de crema fresca, 2 huevos batidos, 100 g de queso rallado de Suiza, sal y pimienta

Instrucciones: Para hacer la masa, ponga la harina, la mantequilla y el huevo en un recipiente, mezcle hasta conseguir una masa ligera y déjela reposar en la nevera durante 30 minutos. Extienda la masa y colóquela en la fuente de cerámica engrasada para quiche (25 cm de diámetro). Pinche el fondo con un tenedor. Mezcle el huevo, la nata, la nata fresca, el queso, la sal y la pimienta. Vierta la mezcla sobre la masa justo antes de hornearla.

Crumble de frutas

Ingredientes
- Ingredientes: 200 g de harina, 100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 2 g de sal, 2 g de canela en polvo
- Fruta: 600 g de frutas variadas

Instrucciones: Mezcle todos los ingredientes hasta obtener el crumble para hacer la cobertura. Esparza las frutas variadas en una fuente para horno y espolvoree el crumble.

Pizza casera

Ingredientes
- Masa de pizza: 300 g de harina, 7 g de levadura seca, 1 cucharada de aceite de oliva, 200 ml de agua tibia, 1 cucharada de azúcar y sal
- Ingredientes: 400 g de verduras en rodajas (berenjena, calabacín, cebolla, tomate), 100 g de jamón o bacon (picado), 100 g de queso rallado

Instrucciones: Ponga la harina, la levadura, el aceite, la sal, el azúcar y el agua tibia en un bol y mezcle hasta obtener una masa húmeda. Amase en una amasadora o a mano unos 5-10 minutos. Cubra con una tapa y meta en el horno durante 30 minutos a 35 °C para que fermente. Extienda la masa sobre una superficie enharinada en forma de rectángulo y colóquela en la bandeja o el molde para pizza. Extienda la salsa de tomate sobre la masa y coloque el jamón, los champiñones, las aceitunas y el tomate. Espolvoree uniformemente queso por encima y hornee.

Solomillo de ternera asado

Ingredientes: 1 kg de solomillo de ternera, 5 g de sal, 1 g de pimienta, 3 g de romero y 3 g de tomillo

Instrucciones: Sazone la carne con sal, pimienta y romero y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Colóquela sobre la rejilla. Métala en el horno y deje que se cocine.

Cocción inteligente

Chuletas de cordero asadas con hierbas

Ingredientes	1 kg de chuletas de cordero (6 piezas), 4 dientes de ajo grandes (prensados), 1 cucharada de tomillo fresco (machacado), 1 cucharada de romero fresco (machacado), 2 cucharadas de sal, 2 cucharadas de aceite de oliva
Instrucciones	Mezcle la sal, el ajo, las hierbas y el aceite y añada el cordero. Dele la vuelta para que se impregne bien y déjelo a temperatura ambiente, como mínimo, de 30 minutos a 1 hora.

Costilla de cerdo

Ingredientes	2 costillas de cerdo, 1 cucharada de pimienta negra, 3 hojas de laurel, 1 cebolla picada, 3 dientes de ajo picados, 85 g de azúcar moreno, 3 cucharadas de salsa Worcestershire, 2 cucharadas de puré de tomate, 2 cucharadas de aceite de oliva
Instrucciones	Prepare una salsa barbacoa. Caliente el aceite en una sartén y añada la cebolla. Cocine hasta que se ablande y añada el resto de los ingredientes. A continuación, reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 30 minutos hasta que se espese. Marine la costilla con la salsa barbacoa al menos de 30 min. a 1 hora.

Mantenimiento

Limpieza

Para una limpieza más fácil, limpie el horno con regularidad.

⚠ ADVERTENCIA

- Antes de proceder a la limpieza, compruebe que el horno y los accesorios estén fríos.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, cepillos duros, estropajos, lanas de acero, cuchillos ni otros materiales abrasivos.

Interior del horno

- Para limpiar el interior del horno, use un paño y un agente limpiador suave o agua jabonosa tibia.
- No limpie a mano el cierre de la puerta.
- Para evitar dañar la superficie esmaltada del horno, use solo limpiadores de horno corrientes.
- Para eliminar restos persistentes, use un limpiador de horno especial.
- A medida que aumenta la temperatura de la sala de cocción en un primer momento, puede encontrar algunas manchas en el cristal interior de la puerta. En este caso, apague el horno y espere a que se enfríe. A continuación, utilice papel de cocina o detergente neutro con un paño limpio para limpiar el cristal interior.

Exterior del horno

Para limpiar el exterior del horno, como la puerta, el tirador y la pantalla, utilice un paño limpio y un detergente limpiador suave o agua tibia con jabón, y séquelo con papel de cocina o un paño seco.
Puede quedar grasa y suciedad, sobre todo alrededor del tirador, a causa del aire caliente procedente del interior. Se recomienda limpiar el tirador después de cada uso.

Accesorios

Lave los accesorios después de cada uso y séquelos con un paño de cocina. Para eliminar la suciedad persistente, sumerja los accesorios usados en agua tibia con jabón durante unos 30 minutos antes de lavarlos.

Superficie esmaltada catalítica (solo modelos aplicables)

Las partes desmontables están recubiertas por una capa catalítica de esmalte gris. Pueden ensuciarse con el aceite y la grasa que salpica el aire circulante durante la cocción por convección. No obstante, esta suciedad se quema a temperaturas de horno de 200 °C o superiores.

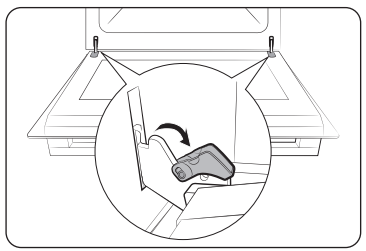
1. Saque todos los accesorios del horno.
2. Limpie el interior del horno.
3. Seleccione el modo Convección a la máxima temperatura y active el ciclo durante una hora.

Puerta

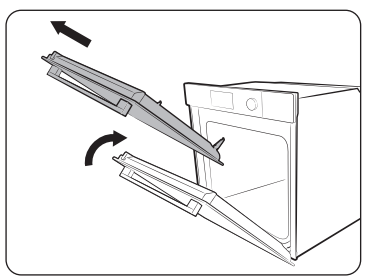
No retire la puerta del horno a menos que sea para limpiarla. Para retirar la puerta para su limpieza, siga estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

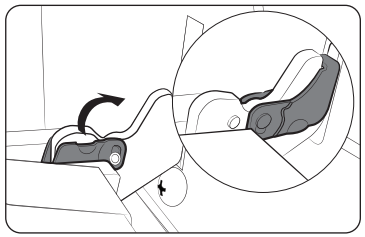
La puerta del horno pesa.



1. Abra la puerta y las palancas de ambas bisagras.



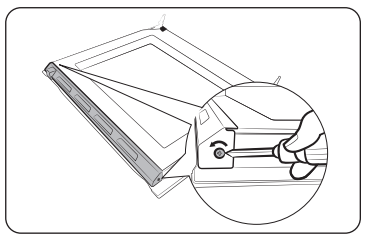
2. Cierre la puerta unos 70°. Sostenga la puerta del horno por los lados usando ambas manos, y levante y tire hacia arriba hasta quitar las bisagras.
3. Limpie la puerta con agua jabonosa y un paño limpio.



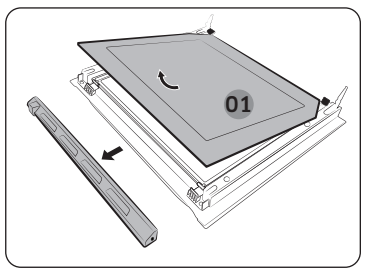
4. Cuando haya terminado, siga los pasos 1 a 2 anteriores en el orden inverso para volver a instalar la puerta. Asegúrese de que las palancas estén acopladas en ambos lados.

Puerta de cristal

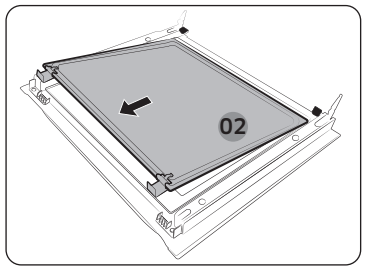
Dependiendo del modelo, la puerta del horno consta de 3-4 placas de vidrio colocadas una contra otra. No retire el cristal de la puerta a menos que sea para limpiarlo. Para retirar el cristal de la puerta para su limpieza, siga estas instrucciones.



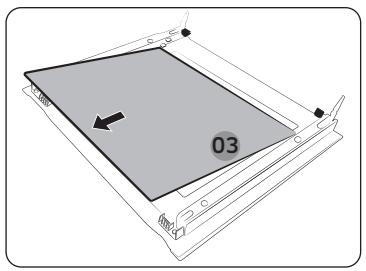
1. Utilice un destornillador para retirar los tornillos de los lados izquierdo y derecho.



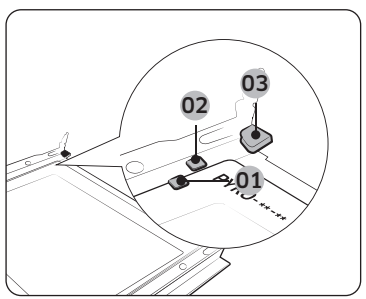
2. Desmonte los revestimientos en las direcciones indicadas por las flechas
3. Retire la primera placa de la puerta.



4. Retire la segunda placa de la puerta en la dirección de la flecha.



5. Retire la tercera placa de la puerta en la dirección de la flecha.
6. Limpie el cristal con agua jabonosa y un paño limpio.

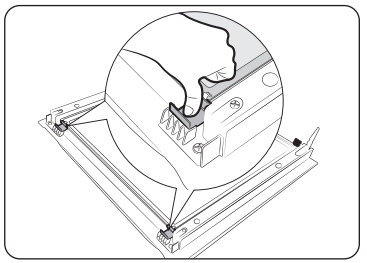


01 Casquillo de soporte 1
02 Casquillo de soporte 2
03 Casquillo de soporte 3

7. Cuando haya terminado, vuelva a insertar las placas de la siguiente manera:
   - Consulte la imagen y localice las bisagras. Introduzca la placa 3 por debajo del casquillo de soporte 1, la placa 2 entre los casquillos de soporte 1 y 2 y la placa 1 en el casquillo de soporte 3, en este orden. Asegúrese de que el lado impreso de las placas esté mirando hacia arriba.

⚠ PRECAUCIÓN

Para identificar el lado correcto de las placas, localice la marca "PYRO" en la esquina de todas ellas.
Sentido correcto: PYRO-**-**
Sentido incorrecto: **-**-OЯYЧ

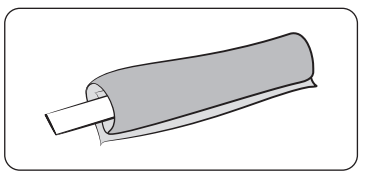


8. Tras introducir la placa 2, presione los casquillos de vidrio y verifique que sostengan correctamente la placa de vidrio.
9. Siga los pasos 1 y 2 anteriores en orden inverso para volver a instalar los recubrimientos.

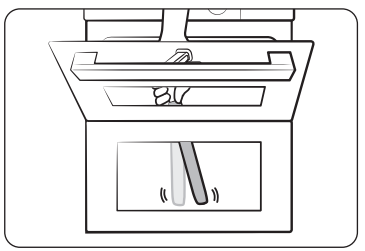
⚠ ADVERTENCIA

Para evitar fugas de calor, asegúrese de volver a colocar correctamente las placas de vidrio.

Cristal de la puerta doble (solo modelos aplicables)



1. Ate un paño húmedo al palo.

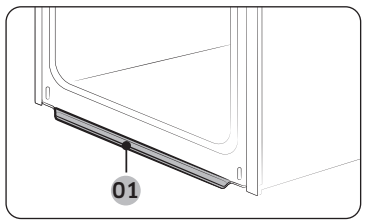


2. Coloque el paño debajo de la puerta.
3. Limpie la puerta.
4. Aplique detergente al paño y vuelva a limpiar.
5. Limpie la humedad y las burbujas con un paño seco.

⚠ PRECAUCIÓN

No desmonte la puerta para limpiarla.

Colector de agua



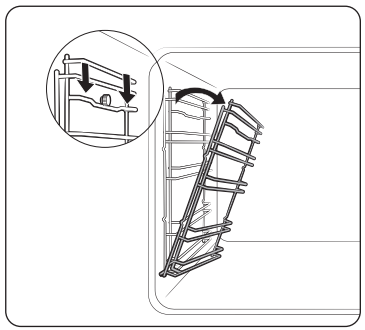
01 Colector de agua

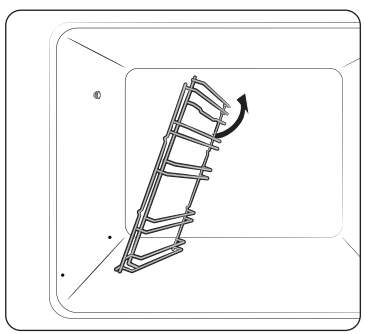
El colector de agua recoge no solo la humedad sobrante de la cocción, sino también los residuos de alimentos. El colector de agua no se puede desmontar. Limpie el agua del colector de agua cuando el horno se enfríe después de un proceso de cocción.

⚠ ADVERTENCIA

Si detecta una fuga de agua del colector de agua, póngase en contacto con nosotros en un centro de servicio técnico local de Samsung.

Correderas laterales (solo modelos aplicables)





1. Presione la línea superior de la corredera lateral izquierda, y bájela aproximadamente 45º.
2. Tire y retire la línea inferior del canal lateral izquierdo.
3. Retire la corredera lateral derecha de la misma manera.
4. Limpie ambas correderas laterales.
5. Cuando haya terminado, siga los pasos 1 a 2 anteriores en el orden inverso para volver a insertar las correderas laterales.

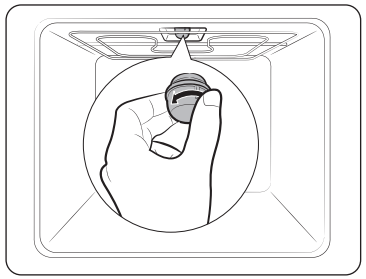
NOTA

El horno funciona aunque las guías laterales y las rejillas no estén colocadas en su lugar.

Mantenimiento

Sustitución

Bombillas

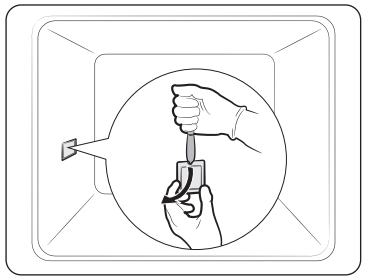


1. Retire el capuchón de cristal girándolo hacia la izquierda.
2. Sustituya la luz del horno.
3. Limpie el capuchón de cristal.
4. Cuando acabe, siga el paso 1 anterior en orden inverso para volver a introducir el capuchón de cristal.

⚠ ADVERTENCIA

- Antes de sustituir una bombilla, apague el horno y desenchufe el cable de alimentación.
- Utilice únicamente bombillas resistentes a temperaturas de 300 °C de 25-40 W/220-240 V. Puede comprar bombillas homologadas en un centro de servicio técnico de Samsung.
- Utilice siempre un paño seco cuando manipule bombillas halógenas. El objetivo es evitar que la bombilla se vea alterada por los dedos o el sudor, lo que podría reducir su ciclo de vida.

Luz lateral del horno



1. Sujete el extremo inferior de la cubierta de la luz lateral del horno con una mano y utilice una herramienta plana y afilada, como un cuchillo de mesa, para retirar la cubierta como se muestra.
2. Sustituya la luz lateral del horno.
3. Vuelva a colocar la cubierta de la luz.

Solución de problemas

Puntos de control

Si tiene algún problema con el horno, compruebe primero la tabla que se indica a continuación y pruebe las recomendaciones. Si el problema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

Problema	Causa	Acción
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	• Si hay materia extraña entre los botones	• Retire la materia extraña y vuelva a intentarlo.
	• Modelo táctil: si hay humedad en el exterior	• Elimine la humedad y vuelva a intentarlo.
	• Si la función bloqueo está activada	• Compruebe si la función bloqueo está activada.
No se ve el tiempo.	• Si no hay suministro de energía	• Compruebe si hay suministro de energía.
El horno no funciona.	• Si no hay suministro de energía	• Compruebe si hay suministro de energía.
El horno se para durante el funcionamiento.	• Si está desenchufado de la toma de corriente	• Vuelva a conectar el enchufe.
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	• Si la cocción continua se prolonga en el tiempo	• Después de cocinar durante un largo tiempo, deje enfriar el horno.
	• Si el ventilador no funciona	• Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	• Si el horno está instalado en un lugar sin buena ventilación	• Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	• Cuando está usando varios enchufes en la misma toma	• Utilice un solo enchufe.

Problema	Causa	Acción
El horno no tiene corriente.	• Si no hay suministro de energía	• Compruebe si hay suministro de energía.
El exterior del horno está muy caliente durante el funcionamiento.	• Si el horno está instalado en un lugar sin buena ventilación	• Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
La puerta no se puede abrir correctamente.	• Si hay restos de alimentos atascados entre la puerta y el interior del producto	• Limpie bien el horno y abra la puerta de nuevo.
La luz interior es tenue o no se enciende.	• Si la lámpara se enciende y luego se apaga	• La lámpara se apaga automáticamente tras un tiempo determinado para ahorrar energía. Puede encenderla de nuevo pulsando el botón de iluminación del horno.
	• Si la lámpara se cubre de materia extraña durante la cocción	• Limpie el interior del horno y compruébelo.
Se producen descargas eléctricas en el horno.	• Si la alimentación no está conectada a tierra correctamente • Si está usando un enchufe sin conexión a tierra	• Compruebe si el suministro de energía está correctamente conectado a tierra.
Gotea agua. Sale vapor por una rendija de la puerta. Queda agua en el horno.	• En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. No se trata de un fallo de funcionamiento del producto.	• Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.

Problema	Causa	Acción
La iluminación en el interior del horno no es regular.	• La iluminación cambia en función de los cambios de potencia de salida.	• Los cambios de potencia de salida durante la cocción no son errores de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	• El ventilador funciona automáticamente durante un periodo determinado de tiempo para ventilar el interior del horno.	• No se trata de un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
El horno no se calienta.	• Si la puerta está abierta	• Cierre la puerta y vuelva a encenderlo.
	• Si los mandos del horno no están correctamente ajustados	• Consulte el capítulo sobre el funcionamiento del horno y vuelva a configurarlo.
	• Si el fusible del hogar se ha fundido o se ha disparado el cortacircuitos.	• Sustituya el fusible o restablezca el interruptor. Si esto sucede a menudo, llame a un electricista.
Sale humo durante el funcionamiento.	• Durante el funcionamiento inicial	• Cuando el horno se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de la resistencia. No se trata de un fallo de funcionamiento del producto; si utiliza el horno 2-3 veces, debería dejar de ocurrir.
	• Si hay comida en la resistencia	• Deje enfriar el horno el tiempo suficiente y limpie los restos de comida de la resistencia.

Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
El horno despide olor a quemado o a plástico cuando está funcionando.	• Si utiliza plástico u otros recipientes que no sean resistentes al calor	• Use recipientes de vidrio que soporten altas temperaturas.
El horno no cocina correctamente.	• Si la puerta se abre con frecuencia durante la cocción	• No abra la puerta con frecuencia a menos que sea necesario dar la vuelta a los alimentos. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interior descenderá y esto podrá afectar al resultado de la cocción.
El horno está caliente durante la limpieza pirolítica.	• Esto se debe a que la limpieza pirolítica emplea altas temperaturas.	• No se trata de un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
Huele a quemado durante la limpieza pirolítica.	• La limpieza pirolítica emplea altas temperaturas, por lo que es posible que perciba el olor a quemado de los restos de comida.	• No se trata de un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
La limpieza por vapor no funciona.	• Esto se debe a que la temperatura es demasiado alta.	• Deje que el horno se enfríe y, luego, utilícela.
El modo de cocción dual no funciona.	• Si el divisor no está bien montado	• Inserte el divisor correctamente y utilícelo.
El modo de cocción individual no funciona.	• Si el divisor está introducido en el horno.	• Saque el divisor y utilícelo.

Códigos de información

Si el horno no funciona, es posible que vea un código de información en la pantalla. Compruebe la siguiente tabla y pruebe las recomendaciones.

Código	Significado	Acción
C-d1	Fallos de funcionamiento del bloqueo de la puerta	Apague el horno y vuelva a encenderlo. Si el problema continúa, apague todo durante 30 segundos o más y vuelva a conectarlo. Si el problema no se soluciona, póngase en contacto con un centro de servicio técnico.
C-20	Fallos de funcionamiento del sensor	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Solo ocurre durante la lectura/escritura de la EEPROM	
C-70	Problemas relacionados con el vapor	
C-72		
C-F0	Si no hay comunicación entre la placa de circuito impreso principal y la secundaria	
C-F2	Ocurre cuando se mantiene un problema de comunicación entre el Touch IC <-> Micom principal o secundario	Apague el horno y vuelva a encenderlo. Si el problema continúa, apague todo durante 30 segundos o más y vuelva a conectarlo. Si el problema no se soluciona, póngase en contacto con un centro de servicio técnico.
C-d0	Problema de botón Ocurre cuando se mantiene pulsado un botón durante un periodo de tiempo.	Limpie los botones y asegúrese de que no están mojados ni hay agua alrededor. Apague el horno e inténtelo de nuevo. Si el problema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

Código	Significado	Acción
-dC-	Si se retira el divisor durante la cocción en el modo de cocción dual. Si se introduce el divisor durante la cocción en el modo Cocción individual.	El divisor no debe retirarse durante la cocción en el modo de cocción dual. Apague el horno y vuelva a encenderlo. Si el problema continúa, apague todo durante 30 segundos o más y vuelva a conectarlo. Si el problema no se soluciona, póngase en contacto con un centro de servicio técnico.
S-01	Desconexión de seguridad El horno ha continuado funcionando a la temperatura establecida durante un periodo de tiempo prolongado. • Por debajo de 100 °C - 16 horas • De 105 °C a 240 °C - 8 horas • De 245 °C al máximo - 4 horas	Esto no es un fallo del sistema. Apague el horno y retire la comida. A continuación, inténtelo de nuevo de la forma habitual.

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Es por eso que tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Tensión de conexión		230-240 V ~ 50 Hz
Máxima potencia de carga conectada		3650-3950 W
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	Unidad principal	595 x 596 x 570 mm
	Empotrable	560 x 579 x 549 mm
Volumen		76 litros

* Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética <G>.

Anexo

Ficha de datos del producto

SAMSUNG	SAMSUNG
Identificación del modelo	NV7B564****, NV7B565****, NV7B566****, NV7B567****, NV7B568****, NV7B564**C*, NV7B566**C*, NV7B568**C*, NV7B574****, NV7B575****, NV7B576****, NV7B577****, NV7B578****
Índice de eficiencia energética por cavidad (EEI cavidad)	81,6
Clase de eficiencia energética por cavidad	A+
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final) (EC cavidad eléctrica)	1,05 kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final) (EC cavidad eléctrica)	0,71 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)	Electricidad
Volumen por cavidad (V)	76 litros
Tipo de horno	Empotrable

Masa del aparato (M)	NV7B564**** : 33,4kg NV7B565**** : 38,4kg NV7B566**** : 35,6kg NV7B567**** : 40,6kg NV7B568**** : 35,6kg	NV7B564**C*: 35,4kg NV7B566**C*: 37,6kg NV7B568**C*: 37,6kg	NV7B574**** : 36,9kg NV7B575**** : 40,9kg NV7B576**** : 39,1kg NV7B577**** : 43,1kg NV7B578**** : 39,1kg

Datos determinados conforme a la norma EN 60350-1, EN 50564, los Reglamentos (UE) N.º 65/2014 y (UE) N.º 66/2014 de la Comisión y el Reglamento (CE) N.º 1275/2008.

Consumo total de energía en espera (W) (Todos los puertos de red están en estado “encendido”)		1,9 W
Periodo de tiempo para la gestión de la energía (min.)		20 min.
Wi-Fi	Consumo de energía en modo de espera (W)	1,9 W
	Periodo de tiempo para la gestión de la energía (min.)	20 min.
Modo apagado	Consumo de energía	0,5 W
	Periodo de tiempo para la gestión de la energía (min.)	30 min.

Consejos para ahorrar energía

- Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada excepto para dar la vuelta a los alimentos. No abra la puerta frecuentemente durante la cocción a fin de mantener la temperatura del horno y ahorrar energía.
- Planifique el uso del horno para evitar apagarlo entre una y otra cocción a fin de ahorrar energía y reducir el tiempo que el horno necesita para volver a calentarse.
- Si el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, el horno debe apagarse 5-10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción para ahorrar energía. El calor residual completará el proceso de cocción.
- Siempre que sea posible, cocine más de un alimento a la vez.

NOTA

Por la presente, Samsung declara que este equipo de radio está en conformidad con la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes en el Reino Unido.
El texto completo de la declaración de conformidad de la UE y de la declaración de conformidad del Reino Unido está disponible en la siguiente dirección de Internet: La declaración de conformidad oficial puede encontrarse en http://www.samsung.com. Vaya a Soporte > Ayuda de producto e introduzca el nombre del modelo.

	Gama de frecuencias	Potencia del transmisor (Máx.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Anuncio de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto.
La siguiente dirección URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 conduce a información sobre la licencia de código abierto en relación con este producto.

SAMSUNG

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 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 77 555 77	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/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
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/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
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01412C-00

Forno de encastrar

Manual de instalação e do utilizador

NV7B564**** / NV7B565**** / NV7B566**** / NV7B567**** / NV7B568**** /
NV7B564**C* / NV7B566**C* / NV7B568**C* / NV7B574**** / NV7B575**** /
NV7B576**** / NV7B577**** / NV7B578****

SAMSUNG

Índice

Utilização deste manual 3

São utilizados os seguintes símbolos neste Manual do utilizador: 3

Instruções de segurança 3

Precauções de segurança importantes 3
Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos) 6
Função de poupança automática de energia 6

Instalação 6

Conteúdo 6
Preparar a instalação do forno 7
Ligação à fonte de alimentação 7
Montagem em armário 8

Antes de começar 10

Definições iniciais 10
Relógio 10
Odor de forno novo 10
Mecanismo de segurança inteligente 10
Porta de fecho suave (suave, seguro e silencioso) 11
Montagem do recipiente de vapor 11
Acessórios 12
Reservatório de água 13
Bloqueio mecânico 13
Porta flexível 14
Modo Dual de cozedura 15

Operações 15

Painel de controlo 15
Definições comuns 16
Modos de cozedura 18
Vapor Natural 20
Intervalo de programação do Modo Dual de cozedura 25
Fritura com ar quente 26
Vácuo Sous Vide 28
Interromper a cozedura 30
Função especial 31
Cozedura automática 32
Limpeza 33
Mais funções 36
Definições do sistema 37
Controlo Inteligente 37

Cozinha inteligente 38

Cozinha manual 38
Programas de cozedura automática 43
Recipientes de teste 48
Coleção de receitas frequentes de Cozedura automática 49

Manutenção 52

Limpeza 52
Substituição 56

Resolução de problemas 56

Pontos de verificação 56
Códigos de informação 58

Características técnicas 59

Anexo 60

Folha de dados técnicos do produto 60
Anúncio de Código Aberto 61

Utilização deste manual

Obrigado por ter adquirido o forno de encastrar SAMSUNG.
Este Manual do utilizador contém informações importantes sobre segurança e instruções destinadas a ajudá-lo na utilização e manutenção do seu aparelho.
Leia este Manual do utilizador antes de utilizar o forno e guarde-o para consulta futura.

São utilizados os seguintes símbolos neste Manual do utilizador:

⚠ AVISO

Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos graves, morte e/ou danos materiais.**

⚠ ATENÇÃO

Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos e/ou danos materiais.**

NOTA

Sugestões, recomendações ou informações úteis que ajudam os utilizadores a manusear o produto.

Instruções de segurança

A instalação deste forno só pode ser efetuada por um eletricista qualificado. O técnico de instalação é responsável pela ligação do aparelho à fonte de alimentação, de acordo com as recomendações de segurança relevantes.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

⚠ AVISO

Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, exceto com supervisão ou se lhes forem dadas instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

A forma de desligar tem de ser incorporada na instalação elétrica fixa de acordo com as regras de instalação elétrica.

A instalação deve ser feita de forma a ser possível desligar o aparelho a qualquer momento. É possível desligar a alimentação se a ficha for acessível ou se incorporar um interruptor na instalação elétrica fixa de acordo com as regras de instalação elétrica.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.

Instruções de segurança

O método de fixação indicado não deverá depender da utilização de colas, uma vez que não são consideradas como um modo de fixação fiável.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.

AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois pode riscar a superfície, o que pode provocar o estilhaçar do vidro.

Se este aparelho incluir a função de limpeza, o excesso de líquido derramado tem de ser removido antes da limpeza e não podem ser deixados utensílios no forno durante a limpeza a vapor ou a limpeza automática. A função de limpeza depende do modelo.

Se este aparelho incluir a função de limpeza, durante as condições de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem manter-se afastadas do aparelho. Para aparelhos com processo de limpeza pirolítica, alguns animais, especialmente pássaros, podem ser sensíveis aos fumos e às flutuações de temperatura local durante o processo de limpeza pirolítica e devem ser movidos para uma área bem ventilada adequada durante este processo.

Ventile a divisão durante e após o processo de limpeza pirolítica.

A função de limpeza depende do modelo.

Utilize somente a sonda de temperatura recomendada para este forno. (Apenas modelo com sonda de carne)

Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.

AVISO: Para evitar o risco de choque elétrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.

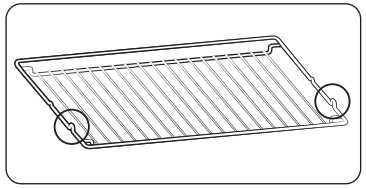
O aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas para evitar sobreaquecimento.

AVISO: O aparelho e as respetivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

ATENÇÃO: O processo de confeção deve ser supervisionado. Um processo de confeção rápida deve ser supervisionado continuamente.

A porta ou a superfície exterior pode ficar quente quando o aparelho estiver a funcionar.

A temperatura de superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar. As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.



Insira a grelha de arame na posição correta com as partes salientes (bloqueadores em ambos os lados) viradas para a frente para que a grelha de arame possa suportar a posição de repouso para cargas grandes.

⚠ ATENÇÃO

Se o forno ficar danificado durante o transporte, não o ligue.

A ligação deste aparelho à fonte de alimentação só pode ser efetuada por um eletricista com qualificações específicas.

Não tente utilizar o aparelho se o mesmo tiver uma avaria ou se estiver danificado.

As reparações só podem ser efetuadas por um técnico qualificado. Uma reparação incorreta pode ser potencialmente perigosa para si e para os outros. Se o seu forno necessitar de reparação, contacte um Centro de assistência SAMSUNG ou o seu revendedor.

Os cabos e os fios elétricos não podem ficar em contacto com o forno.

O forno deve ser ligado à fonte de alimentação por meio de um disjuntor ou fusível aprovado. Nunca utilize múltiplos adaptadores de ficha nem extensões.

Desligue o aparelho da fonte de alimentação quando for necessário repará-lo ou limpá-lo.

Tenha cuidado quando ligar aparelhos elétricos a tomadas perto do forno.

Se este aparelho incluir a função de cozedura a vapor, não o utilize se o recipiente de fornecimento de água estiver danificado. (Apenas para modelos com a função de vapor)

Caso o recipiente esteja rachado ou partido, não utilize o aparelho e contacte o centro de assistência mais próximo. (Apenas para modelos com a função de vapor)

Este forno foi concebido para uma utilização doméstica.

Durante a utilização, as superfícies interiores do forno ficam muito quentes, podendo provocar queimaduras. Não toque nas resistências de aquecimento nem nas superfícies interiores do forno enquanto não tiverem arrefecido.

Nunca guarde materiais inflamáveis no forno.

Quando utiliza o aparelho por longos períodos de tempo, a altas temperaturas, as superfícies do forno ficam quentes.

Durante a utilização, tome todo o cuidado ao abrir a porta do forno visto que o ar quente e o vapor saem rapidamente.

Quando cozinhar pratos que contenham álcool, este pode evaporar-se devido às temperaturas elevadas e o vapor pode incendiar-se, se entrar em contacto com uma parte quente do forno.

Para sua segurança, não utilize dispositivos de limpeza com água a alta pressão nem jatos de vapor.

Durante a utilização do forno, deve manter as crianças a uma distância segura.

Os alimentos congelados, como as pizzas, devem ser cozinhados na grelha grande. Se utilizar o tabuleiro de forno, pode deformá-lo devido à grande variação das temperaturas.

Não deite água no fundo do forno, se o mesmo estiver quente. Se o fizer, pode danificar a superfície esmaltada.

A porta do forno tem de estar fechada durante a sua utilização.

Não forre o fundo do forno com folha de alumínio nem coloque tabuleiros de forno ou formas nessa zona. A folha de alumínio não permite a circulação do calor, o que pode danificar as superfícies esmaltadas e fazer com que os alimentos fiquem mal cozinhados.

Os sumos de frutas deixam manchas, que podem tornar-se permanentes, nas superfícies esmaltadas do forno.

Utilize um tabuleiro fundo para cozinhar bolos muito húmidos.

Não coloque utensílios de cozinha sobre a porta aberta do forno.

Mantenha as crianças afastadas da porta ao abri-la ou ao fechá-la, já que podem embater na porta ou entalar os dedos na mesma.

Não se coloque em cima da porta, nem se encoste, sente ou coloque objetos pesados sobre a mesma.

Não utilize força excessiva para abrir a porta.

AVISO: Não desligue o aparelho da fonte de alimentação, mesmo depois de o processo de cozedura estar concluído.

AVISO: Não deixe a porta aberta quando estiver a utilizar o forno.

Instruções de segurança

Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)

(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

Esta marca – apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

Para obter informações sobre os compromissos ambientais da Samsung e sobre as obrigações regulamentares específicas de produtos, por exemplo, o regulamento REACH, WEEE, Baterias, visite :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Função de poupança automática de energia

Luz : Durante o processo de cozedura, pode desligar a luz do forno, premindo o botão 'Luz do forno'. Para poupança de energia, a luz do forno é desligada alguns minutos após o início do programa de cozedura.

Instalação

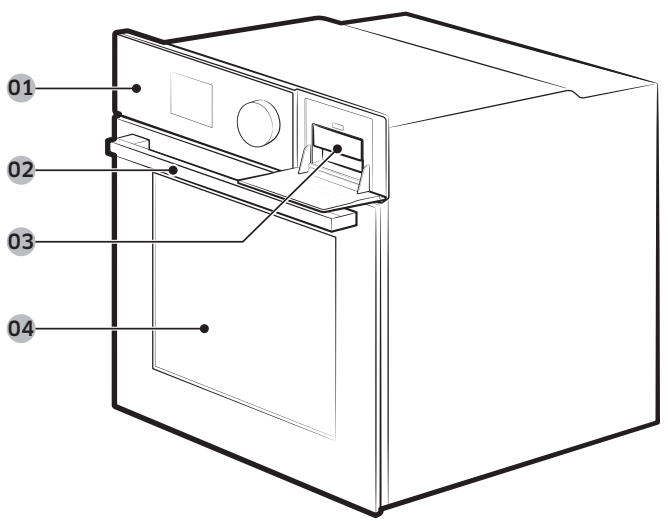
⚠ AVISO

Este produto destina-se a produtos encastrados.
Este forno tem de ser instalado por um técnico qualificado. O técnico de instalação é responsável pela ligação do forno à fonte de alimentação, de acordo com as recomendações de segurança relevantes da sua região.

Conteúdo

Certifique-se de que todas as peças e acessórios estão incluídos na embalagem do produto. Caso surja algum problema com o forno ou respetivos acessórios, contacte o revendedor ou um centro de assistência ao cliente local da Samsung.

Forno em resumo



01 Painel de controlo **02** Pega da porta **03** Reservatório de água (*)

04 Porta

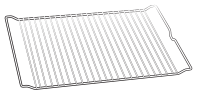
NOTA

Dependendo do modelo, este forno tem duas apresentações: porta simples ou porta dupla.

Acessórios

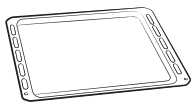
O forno é fornecido com diversos acessórios que o ajudam a preparar diferentes tipos de alimentos.

Grelha de arame

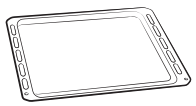


Inserção da grelha de arame (*)

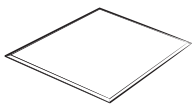
Tabuleiro de forno (*)



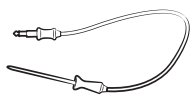
Tabuleiro universal (*)



Tabuleiro extra-fundo (*)

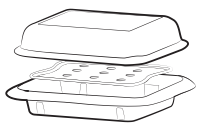


Separador



Sonda de carne (*)

2 parafusos (M4 L25)



Recipiente de vapor (*)

Tabuleiro a vapor (*)

Tabuleiro para fritura com ar quente (*)

NOTA

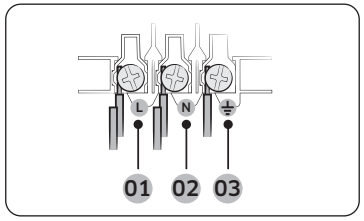
A disponibilidade dos acessórios com um asterisco (*) depende do modelo do forno.

Preparar a instalação do forno

Chave de fendas Phillips

Berbequim

Ligação à fonte de alimentação



01 CASTANHO ou PRETO
02 AZUL ou BRANCO
03 AMARELO e VERDE

Ligue o forno a uma tomada elétrica. Se uma tomada para ficha não estiver disponível devido a limitações de corrente permitidas, utilize um selecionador multipolar (com, pelo menos, 3 mm de espaço) para cumprir os regulamentos de segurança. Utilize um cabo de alimentação com um comprimento suficiente compatível com a especificação H05 RR-F ou H05 VV-F, no mín. 1,5~2,5 mm^2.

Corrente nominal (A)	Área da secção transversal mínima
10 < A ≤ 16	1,5 mm^2
16 < A ≤ 25	2,5 mm^2

Consulte as especificações de saída na etiqueta afixada ao forno.
Abra a tampa traseira do forno utilizando uma chave de fendas e remova os parafusos na braçadeira do cabo. Em seguida, ligue as linhas de alimentação aos terminais de ligação relevantes.
O terminal (⏚) foi concebido para ligação à terra. Primeiro, ligue as linhas amarela e verde (ligação à terra), que têm de ser mais longas do que as outras. Se utilizar uma tomada para ficha, a ficha tem de permanecer acessível após a instalação do forno. A Samsung não é responsável por acidentes causados por uma ligação à terra em falta ou danificada.

AVISO

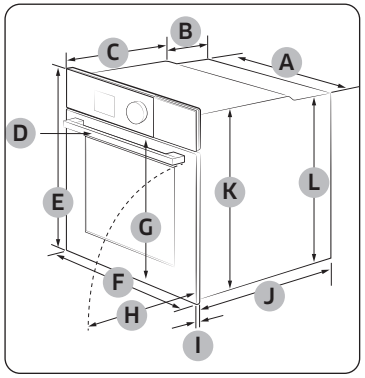
Não pise nem torça os fios durante a instalação e mantenha-os afastados de peças do forno que emitam calor.

Instalação

Montagem em armário

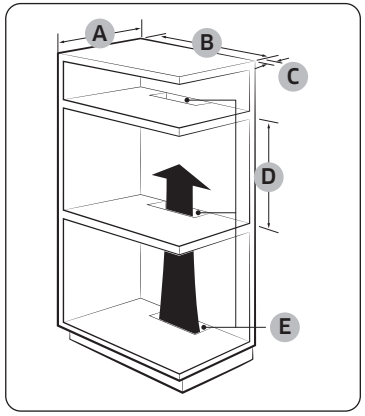
Se instalar o forno num armário embutido, o armário tem de ter superfícies em plástico e peças autocolantes resistentes a temperaturas até 90 °C. A Samsung não é responsável por danos no mobiliário causados pela emissão de calor do forno.
O forno tem de ser corretamente ventilado. Deve ser criado um intervalo de ventilação com cerca de 50 mm entre a prateleira inferior do armário e a parede de suporte. Se instalar o forno sob um fogão, siga as instruções de instalação do fogão.

Dimensões necessárias para instalação



Forno (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

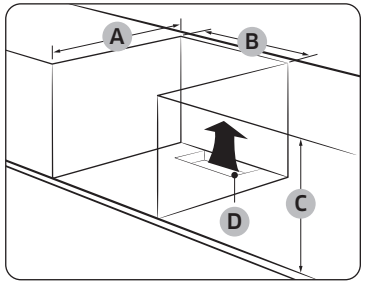


Armário embutido (mm)

A	Mín. 550
B	Mín. 560
C	Mín. 50
D	Mín. 590 - Máx. 600
E	Mín. 460 x Mín. 50

NOTA

O armário embutido tem de ter aberturas **(E)** para ventilação do calor e circulação do ar.

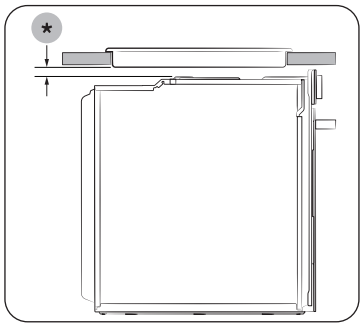


Armário sob o lava-loiça (mm)

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

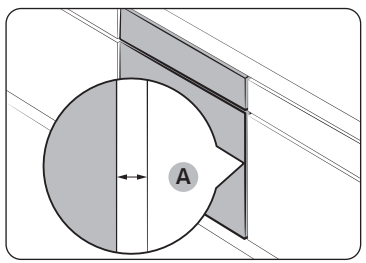
NOTA

- O armário embutido tem de ter aberturas **(D)** para ventilação do calor e circulação do ar.
- O requisito mínimo de altura **(C)** destina-se apenas à instalação do forno.

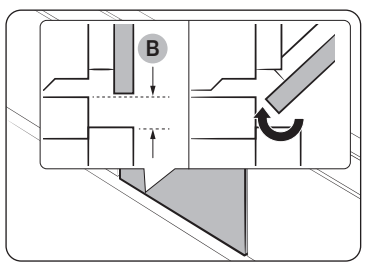


Instalação com uma placa
Para instalar uma placa sobre o forno, consulte o manual de instalação da placa para saber qual o requisito de espaço para a instalação **(*)**.

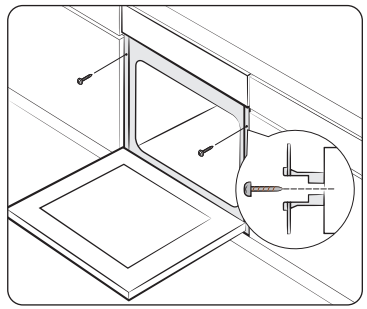
Montagem do forno



Certifique-se de que deixa um intervalo **(A)** de, pelo menos, 5 mm entre o forno e cada um dos lados do armário.



Garanta, pelo menos, 3 mm de intervalo **(B)** para que a porta seja aberta e fechada facilmente.



Encaixe o forno no armário e fixe o forno com firmeza em ambos os lados, utilizando 2 parafusos.

Após a instalação estar concluída, remova a película protetora, a fita adesiva e outros materiais de embalagem e remova os acessórios fornecidos do interior do forno. Para remover o forno do armário, desligue a alimentação do forno primeiro e remova os 2 parafusos em ambos os lados do forno.

⚠ AVISO

O forno requer ventilação para um funcionamento normal. Não bloqueie as aberturas em circunstância alguma.

NOTA

O aspeto real do forno pode diferir dependendo do modelo.

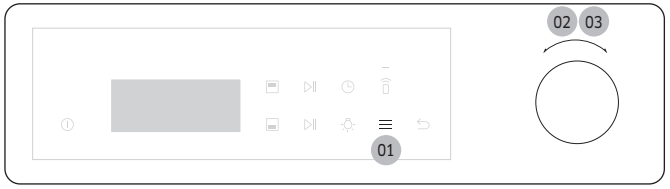
Antes de começar

Definições iniciais

Quando liga o forno a primeira vez, surge o primeiro ecrã Guia da Primeira Utilização. Complete as instruções no ecrã, e o primeiro Guia da Primeira Utilização não surgirá novamente.
Quando completa o Guia da Primeira Utilização, a hora e data predefinidas (12:00 Jan 1) surge no ecrã. Siga os passos abaixo para programar a hora e data atuais.

Relógio

É importante programar a hora correta para assegurar as operações automáticas corretas.



Para programar a hora do relógio

1. Toque em ☰.
2. Selecione **Programar hora** utilizando o **Botão de controlo** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Programe a hora atual utilizando o **Botão de controlo** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**. (Hora, minuto e AM/PM, se necessário)

Para programar a data

1. Toque em ☰.
2. Selecione **Programar data** utilizando o **Botão de controlo** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Programe a data atual utilizando o **Botão de controlo** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**. (Mês, dia e ano)

Para programar o formato da hora

1. Toque em ☰.
2. Selecione **Formato da hora** utilizando o **Botão de controlo** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para confirmar.
3. Rode o **Botão de controlo** para selecionar o formato de 12hr ou 24hr e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.

NOTA

Não pode alterar a hora do relógio enquanto o forno está a funcionar.

Odor de forno novo

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, limpe o interior do forno para remover o odor de forno novo.

1. Retire todos os acessórios do interior do forno.
2. Ligue o forno no modo de convecção a 200 °C ou convencional a 200 °C durante uma hora. Assim, irá queimar quaisquer substâncias de produção que ainda permaneçam no forno.
3. Quando terminar, desligue o forno.

NOTA

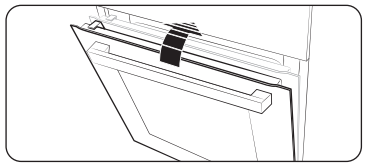
- Na primeira utilização, poderá ver fumo dentro do forno quando estiver em funcionamento. Não se trata de uma avaria do produto.
- À medida que a temperatura do compartimento de cozedura aumenta no período inicial, podem aparecer manchas no interior da porta de vidro. Se isto acontecer, desligue o forno e aguarde até que arrefeça. Em seguida, use papel de cozinha ou detergente neutro num pano limpo para limpar o vidro interior.
- Também é importante garantir que o forno está em funcionamento numa cozinha com ambiente bem ventilado.

Mecanismo de segurança inteligente

Se abrir a porta enquanto o forno estiver a funcionar, a luz do forno acende e a ventoinha e as resistências de aquecimento param de funcionar. Serve para impedir ferimentos, tais como queimaduras, bem como para impedir perdas de energia desnecessárias. Quando isso acontecer, basta fechar a porta e o forno continua a funcionar normalmente, já que não se trata de uma falha do sistema.

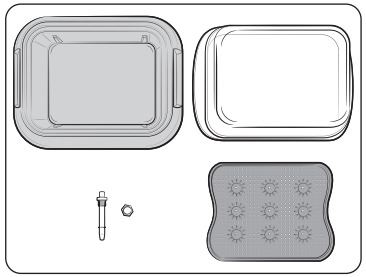
Porta de fecho suave (suave, seguro e silencioso) (apenas em modelos aplicáveis)

O Forno Encastrado Samsung apresenta uma porta de fecho suave que fecha suave, segura e silenciosamente.
Ao fechar a porta, as dobradiças especialmente concebidas apanham a porta uns centímetros antes da posição final. Este é o toque perfeito para um maior conforto, permitindo que a porta seja fechada de forma silenciosa e suave.
(A disponibilidade desta característica depende do modelo do forno.)

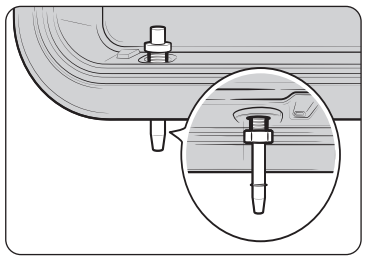


A porta começa a fechar suavemente a cerca de 15 graus e fecha completamente em cerca de 5 segundos.

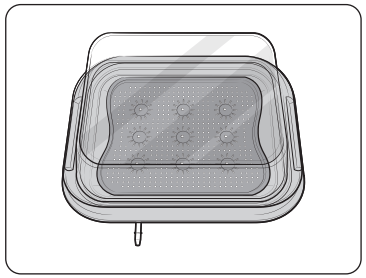
Montagem do recipiente de vapor (apenas em modelos aplicáveis)



1. Verifique e certifique-se de que tem todas as peças do recipiente de vapor.
- As peças incluem a tampa de vidro, frigideira metálica, tabuleiro para cozer a vapor e bocal de vapor.



2. Insira o bocal de vapor no orifício no lado direito traseiro da frigideira metálica e, em seguida, aperte a porca fornecida.

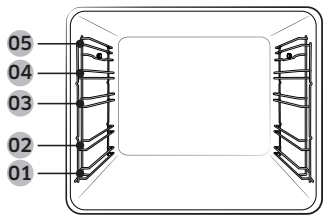


3. Coloque o tabuleiro para cozer a vapor na frigideira metálica e, em seguida, feche a tampa de vidro para utilizar no forno.

Antes de começar

Acessórios

Para a primeira utilização, limpe bem os acessórios com água quente, detergente e um pano limpo macio.



01 Nível 1
02 Nível 2
03 Nível 3
04 Nível 4
05 Nível 5

- Insira o acessório na posição correta no interior do forno.
- Deixe pelo menos 1 cm de espaço entre o acessório e a base do forno e de qualquer outro acessório.
- Tenha cuidado quando retirar utensílios para cozinhar e/ou acessórios do forno. Refeições ou acessórios quentes podem provocar queimaduras.
- Os acessórios poderão ficar deformados enquanto estão a receber calor. Quando tiverem arrefecido, irão recuperar o aspeto e desempenho originais.

Utilização básica

Para uma melhor experiência de confeção, familiarize-se com o modo de utilização de cada acessório.

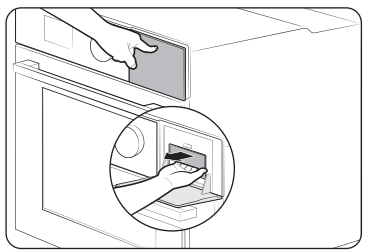
Grelha de arame	A grelha de arame foi concebida para grelhar e assar. Insira a grelha de arame na posição correta com as partes salientes (bloqueadores em ambos os lados) viradas para a frente.
Inserção da grelha de arame (*)	A inserção da grelha de arame é utilizada com o tabuleiro e evita que caiam líquidos no fundo do forno.
Tabuleiro de forno (*)	O tabuleiro de forno (profundidade: 20 mm) é utilizado para fazer bolos, bolachas e outros doces. Coloque o lado inclinado para a frente.
Tabuleiro universal (*)	O tabuleiro universal (profundidade: 30 mm) é utilizado para cozinhar e assar. Utilize a inserção da grelha de arame para evitar que os líquidos caiam no fundo do forno. Coloque o lado inclinado para a frente.
Tabuleiro extra-fundo (*)	O tabuleiro extra-fundo (profundidade: 50 mm) é utilizado para assar com ou sem a inserção da grelha de arame. Coloque o lado inclinado para a frente.
Calhas telescópicas (*)	Utilize a placa das calhas telescópicas para inserir o tabuleiro do seguinte modo: **1.** Estique a placa das calhas para fora do forno. **2.** Coloque o tabuleiro na placa das calhas e faça deslizar a placa das calhas para o interior do forno. **3.** Feche a porta do forno.
Separador	A divisória é concebida para separar o forno em duas zonas. Utilizar a divisória com o Modo de cozedura duplo. Não utilize a divisória para qualquer outra finalidade que não seja a de dividir o compartimento em duas zonas de cozedura. Não utilize a divisória como prateleira.
Sonda de carne (*)	A sonda de carne mede a temperatura interna da carne para cozinhar. Utilize apenas a sonda de carne fornecida com o forno.
Recipiente de vapor (*)	O depósito de vapor e a tampa de vidro destinam-se apenas à função de cocção completa a vapor. Utilize o recipiente de vapor apenas no nível do recipiente de vapor e certifique-se de que o insere totalmente no compartimento de maneira a que o recipiente toque na parede traseira. O recipiente de vapor tem 4 peças separadas: Tampa de vidro, frigideira metálica, tabuleiro para cozer a vapor e bocal de vapor. Aviso: não utilize a tampa de vidro para grelhar ou cozer. **⚠ AVISO** • Utilize sempre luvas de forno ao manusear o recipiente de vapor e exerça os devidos cuidados para não deixar cair o recipiente de vapor. • Alterações súbitas de temperatura podem fazer com que as peças de vidro se partam ou estilhacem.
Tabuleiro a vapor (*)	Utilize o tabuleiro a vapor apenas no Modo Vapor Natural. Coloque o tabuleiro no centro inferior do compartimento e encha-o com água limpa. À medida que o tabuleiro fica quente durante ou imediatamente após a cozedura, não se esqueça de usar luvas para forno ou esperar que o forno arrefeça completamente para retirar o tabuleiro.
Tabuleiro para fritura com ar quente (*)	Utilize o tabuleiro para fritura com ar quente apenas no modo Fritura com ar quente. À medida que o tabuleiro fica quente durante ou imediatamente após a cozedura, não se esqueça de usar luvas para forno ou esperar que o forno arrefeça completamente para retirar o tabuleiro.

NOTA

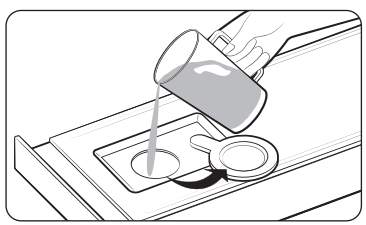
A disponibilidade dos acessórios com um asterisco (*) depende do modelo do forno.

Reservatório de água (apenas em modelos aplicáveis)

O reservatório de água é utilizado para funções a vapor. Encha-o com água antes da cozedura a vapor.



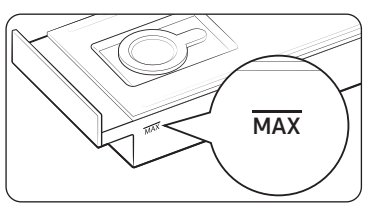
1. Localize o reservatório de água no canto superior direito. Empurre o reservatório para dentro para o abrir e remover.



2. Abra a tampa do reservatório e encha-o com 500 ml de água potável.
3. Feche a tampa e reintroduza o reservatório.

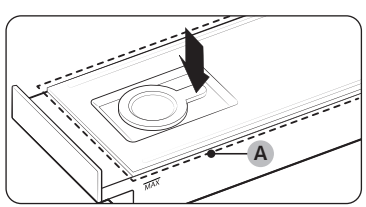
NOTA

Insira o reservatório de água na totalidade até trancar na devida posição.



NOTA

Não exceda a linha máx.

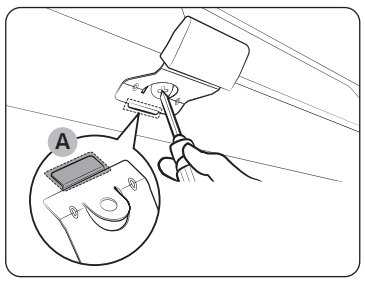


NOTA

Certifique-se de que a caixa superior **(A)** do reservatório de água está fechada antes de utilizar o forno.

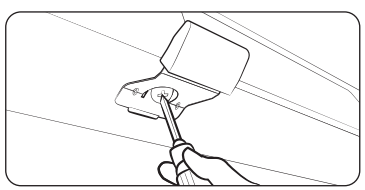
Bloqueio mecânico (apenas em modelos aplicáveis)

Instalação



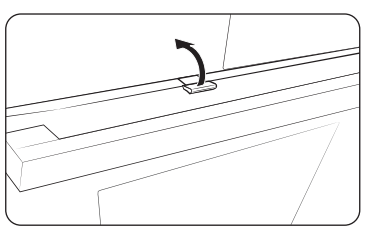
1. Insira a parte fina **(A)** do bloqueio mecânico na ranhura correspondente da pega do bloqueio, conforme demonstrado.
2. Aperte o parafuso da pega do bloqueio.

Desinstalação



- Desaperte e remova o parafuso da paga do bloqueio.

Bloquear/desbloquear



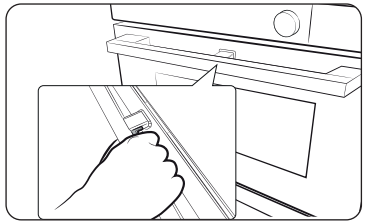
- Para abrir a porta, levante ligeiramente a pega do bloqueio para desbloquear a porta. De seguida, abra a porta.
- Para bloquear a porta, simplesmente feche a porta. O bloqueio mecânico bloqueia automaticamente a porta.

Antes de começar

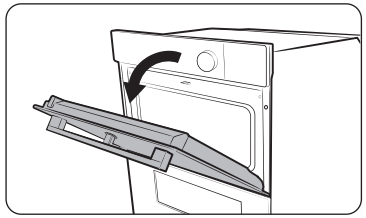
Porta flexível (apenas em modelos aplicáveis)

Este forno tem uma Porta Flexível única que é articulada no meio, pelo que só tem de abrir a metade superior para aceder à zona superior. Quando estiver a utilizar a funcionalidade Dual de cozedura, pode aceder ao espaço superior do forno muito mais facilmente e com maior eficiência energética.

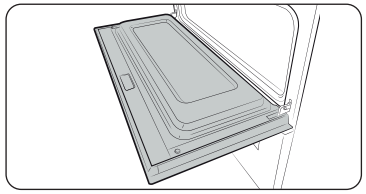
Como utilizar a porta superior



1. Pressionar completamente a alavanca do manípulo.

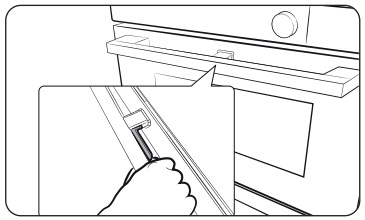


2. Puxar a pega.

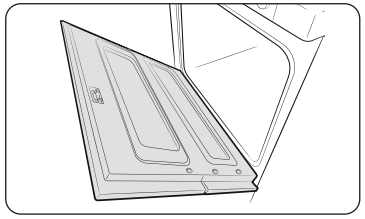


3. Isto abrirá apenas a porta superior, como mostrado.

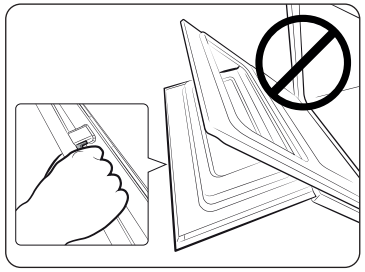
Como utilizar a porta completa



1. Segurar na zona da pega sem alavanca e depois puxar.



2. Isto abrirá toda a porta, como mostrado.



⚠ ATENÇÃO

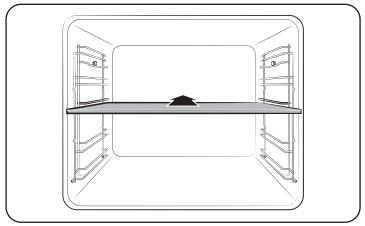
Quando estiver a abrir a porta toda, certifique-se de que segura pela zona da pega sem alavanca.
Se a alavanca estiver a ser pressionada enquanto a porta é aberta, a porta superior pode abrir e causar danos físicos.

NOTA

- Não coloque objetos pesados na porta superior, nem aplique uma força excessiva.
- Não deixe que crianças brinquem com a porta superior.

Modo Dual de cozedura

Pode utilizar tanto a zona superior como a inferior para cozinhar duas receitas diferentes, ou simplesmente escolher uma das zonas para cozinhar.



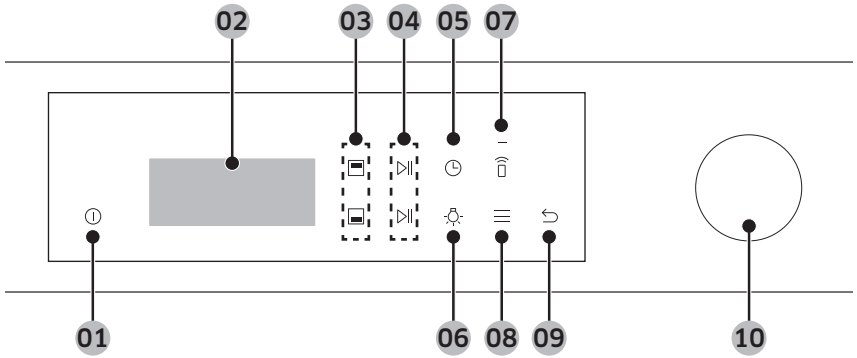
Insira a divisória no nível 3 para separar a câmara de cozedura em duas zonas. Por predefinição, o forno deteta a divisória e ativa a zona superior.

NOTA

A disponibilidade do Modo Dual de cozedura depende da receita. Para obter mais informações, consulte a secção **Cozinha inteligente** deste manual.

Painel de controlo

O painel frontal está disponível numa grande variedade de materiais e cores. Para uma melhor qualidade, o aspeto real do forno está sujeito a alteração sem aviso prévio.



01 Alimentação	Prima para ligar o forno. Para o desligar, prima ininterruptamente durante 1 segundo.
02 Ecrã	Apresenta o menu, informação e progresso da cozedura.
03 Seletor da zona superior / Inferior	Pode selecionar a zona superior ou inferior para controlar. Os botões ficam ativos quando insere a divisória dentro do forno.
04 Iniciar / Parar	Toque para iniciar ou parar a operação do forno. Toque ininterruptamente durante 3 segundos durante a cozedura para cancelar. No modo Dual de cozedura, utilize o botão superior para a zona superior e o botão inferior para a zona inferior.
05 Tempo de cozedura	Toque para programar o tempo de cozedura.
06 Luz	Toque para ligar ou desligar a luz do forno.

07 Controlo Inteligente	Programe a ativação ou desativação da função de Controlo Inteligente. **NOTA** A opção Ligação fácil deve ser programada antes de utilizar esta função.
08 Opções	Toque para ver a lista de Opções. Toque ininterruptamente durante 3 segundos para aceder às definições do Sistema.
09 Voltar	Toque para regressar ao ecrã anterior ou cancelar a cozedura.
10 Botão de controlo	Rode para a esquerda e direita para navegar através dos menus e listas. Um item será selecionado para indicar onde se encontra no ecrã. Prima para selecionar o item.

NOTA

Tocar no ecrã com luvas de plástico ou de forno, este pode não funcionar corretamente.

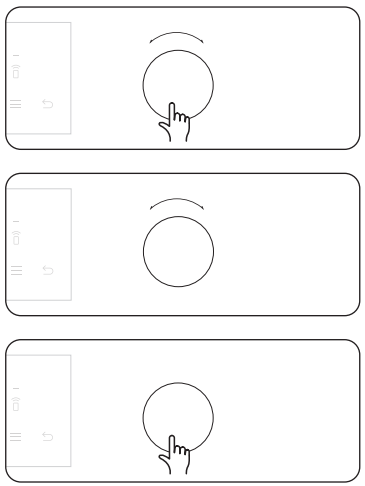
Definições comuns

É comum alterar a temperatura predefinida e/ou o tempo de cozedura em todos os modos de cozedura. Siga os passos abaixo para ajustar a temperatura e/ou o tempo de cozedura no modo de cozedura selecionado.

Modo e temperatura mais utilizados

- A ordem predefinida dos modos de cozedura irão mudar automaticamente depois de utilizar o forno 10 vezes. A lista dos modos de cozedura será organizada do modo mais utilizado para o modo menos utilizado para que possa rapidamente selecionar o modo de cozedura mais utilizado.
- A temperatura predefinida de um modo de cozedura muda automaticamente se tiver utilizado a temperatura específica desse modo de cozedura mais de 3 vezes.

Modo e temperatura

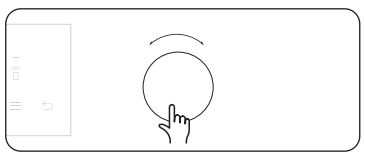


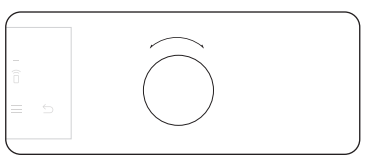
1. Rode o **Botão de controlo** para escolher um modo ou função e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - É apresentada a temperatura predefinida do modo selecionado.
2. Rode o **Botão de controlo** para programar a temperatura pretendida.
3. Prima o **Botão de controlo** para confirmar.

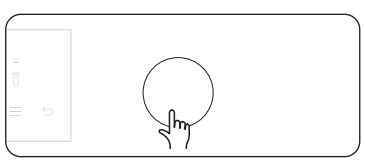
NOTA

- Para alterar a temperatura programada, rode o **Botão de controlo** para programar a temperatura pretendida e, em seguida, toque no ▷‖ inferior.
- A temperatura exata dentro do forno pode ser medida com termómetro autorizado e o método definido por uma entidade autorizada. Usar outros termómetros pode levar a um erro de medição.

Tempo de cozedura







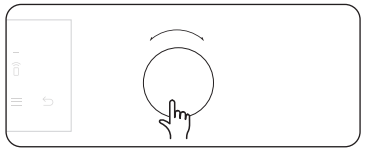
1. Selecione o modo de cozedura e a temperatura.
   - Consulte a secção "**Modo e temperatura**" para obter instruções detalhadas.
2. Rode o **Botão de controlo** para selecionar a opção **Programar tempo de cozedura** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para confirmar.
   - Em alternativa, pode tocar em ◷ para programar o tempo de cozedura.
3. Rode o **Botão de controlo** para programar o tempo pretendido até 23 horas e 59 minutos.
4. Prima o **Botão de controlo** para confirmar.

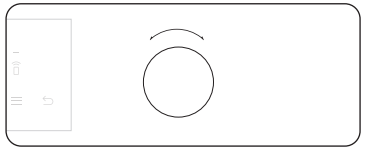
NOTA

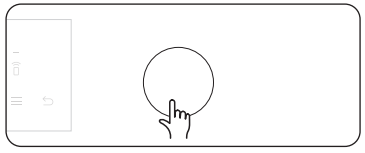
- Pode cozinhar sem programar o tempo de cozedura, se pretender. Neste caso, o forno começa a cozinhar à temperatura programada sem informação de tempo e terá de parar o forno manualmente.
- Para alterar o tempo de cozedura programada, toque em ◷ e cumpra os passos supra indicados.

Operações

Hora de fim





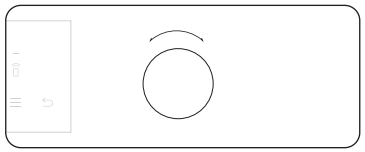


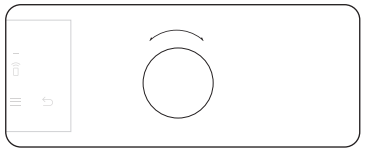
1. Selecione o modo de cozedura e a temperatura.
   - Consulte a secção "**Modo e temperatura**" para obter instruções detalhadas.
2. Programar hora de cozedura.
   - Consulte a secção "**Tempo de cozedura**" para obter instruções detalhadas.
3. Rode o **Botão de controlo** para selecionar "**Pronto a (horas)**" e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para confirmar.
4. Rode o **Botão de controlo** para programar a hora de fim.
5. Prima o **Botão de controlo** para confirmar.

NOTA

- Se entender, pode cozinhar sem programar a hora de fim. Neste caso, o forno começa a cozedura à temperatura programada imediatamente e termina a cozedura quando o tempo de cozedura chegar ao fim.
- Para alterar a hora de fim, toque em ◷ e cumpra os passos supra indicados.

Modos de cozedura





1. Rode o **Botão de controlo** para selecionar um modo de cozedura.
2. Programe a hora e/ou temperatura de cozedura, se necessário. Consulte a secção **Definições comuns** para obter informações detalhadas.
3. Depois de programar o modo, a temperatura e o tempo de cozedura, rode o **Botão de controlo** para selecionar **Programar pré-aquecimento rápido**. Em seguida, ative a opção.
   - A opção Pré-aquecimento rápido pode não estar disponível para alguns modos de cozedura.

O forno inicia o pré-aquecimento com o ícone do Pré-aquecimento ou o ícone do Pré-aquecimento rápido até que a temperatura interna atinja a temperatura desejada.
Quando o pré-aquecimento estiver concluído desaparece o indicador com um sinal sonoro.
O pré-aquecimento é recomendado para todos os modos de cozedura, exceto se especificado em contrário no guia de confeção de alimentos.

NOTA

Pode alterar o tempo de cozedura e/ou a temperatura durante a cozedura.

Descrições do modo de cozedura

Os modos de cozedura com um asterisco (*) estão disponíveis para o pré-aquecimento rápido e desativados programadas abaixo de 100 °C.

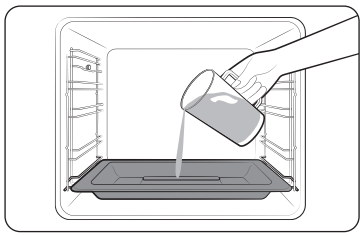
Modo		Intervalo de temperatura (°C)				Temperatura sugerida (°C)
		Único	Dual			
			Superior	Inferior	Dual	
	Convecção	* 30–250	40-250	40-250	40-250	160
		A resistência de aquecimento traseira gera calor, que é distribuído uniformemente pela ventoinha de convecção. Utilize este modo para cozer e assar em níveis diferentes ao mesmo tempo.				
	Convencional	* 30–250	-	-	-	180
		O calor é gerado pelos elementos de aquecimento superior e inferior. Esta função deve ser utilizada para cozinhar e assar a maioria dos tipos de pratos.				
ECO	Convecção Eco	30-250	-	-	-	160
		A convecção Eco utiliza o sistema de aquecimento otimizado para poupar energia enquanto cozinha. Os tempos de cozedura aumentam ligeiramente, mas os resultados permanecem os mesmos. Tenha em conta que este modo não requer pré-aquecimento. **NOTA** O modo de convecção ECO de aquecimento utilizado para determinar a classe de eficiência energética está em conformidade com a EN60350-1				
Grelhar						
	Grelhador grande	100-270	40-250	-	40-250	220
		O grelhador de área grande emite calor. Utilize este modo para tostar as partes de cima dos alimentos (por ex., carne, lasanha ou gratinados).				
ECO	Grelhador Eco	100-270	-	-	-	220
		O grelhador de área pequena emite calor. Use este modo para alimentos que necessitam de menos calor, tais como peixe e baguetes recheadas.				
	Grelhador de ventoinha	100-250	-	-	-	180
		Duas resistências de aquecimento geram calor, que é distribuído pela ventoinha. Utilize este modo para grelhar carne ou peixe.				

Modo		Intervalo de temperatura (°C)				Temperatura sugerida (°C)
		Único	Dual			
			Superior	Inferior	Dual	
	Calor superior + Convecção	* 40–250	40-250	-	40-250	180
		A resistência de aquecimento superior gera calor, que é distribuído uniformemente pela ventoinha de convecção. Utilize este modo para assar alimentos que requerem que a parte de cima fique crocante (por ex., carne ou lasanha).				
	Calor inferior + Convecção	* 40–250	-	40-250	40-250	200
		A resistência de aquecimento inferior gera calor, que é distribuído uniformemente pela ventoinha de convecção. Utilize este modo para pizza, pão ou bolo.				
	Calor inferior	100-230	-	40-250	40-250	150
		A resistência de aquecimento inferior gera calor. Utilize este modo depois de cozer ou assar para tostar a base de uma quiche ou pizza.				
PRO	Modo de assar profissional	80-200	-	-	-	160
		O modo de assar profissional executa um ciclo de pré-aquecimento automático até que a temperatura do forno atinga 220 °C. Assim, a resistência de aquecimento superior e a ventoinha de convecção começam a funcionar para dourar alimentos, tais como carne. Depois de dourar, a carne será cozinhada a baixas temperaturas. Utilize este modo para carne de vaca, aves ou peixe.				
	Vácuo Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		O Modo Vácuo Sous Vide usa uma temperatura baixa de ar quente para implementar o modo Sous Vide sem vapor ou a água do tanque. Neste modo, o forno mantém uma temperatura constante baixa na câmara da cozedura.				
	Fritura com ar quente	-	150-250	-	-	220
		O modo Fritura com ar quente utiliza ar quente para alimentos congelados ou frescos mais crocantes e saudáveis sem ou com menos óleo do que os modos de convecção normais.				

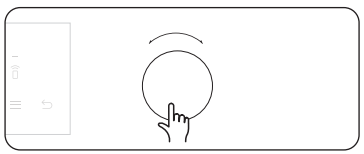
Operações

Vapor Natural (apenas em modelos aplicáveis)

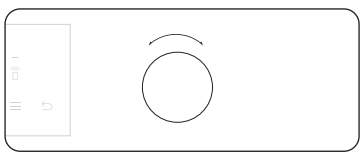
Com Vapor Natural, pode cozinhar pão que fica crocante por fora e macio por dentro. Recomendamos que aqueça previamente o forno para os melhores resultados.



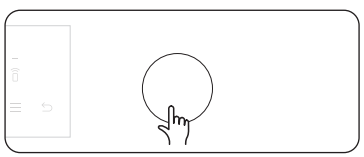
1. Insira o tabuleiro a vapor na parte inferior do compartimento.
2. Encha o tabuleiro com 250 ml de água e só quando o forno estiver frio.



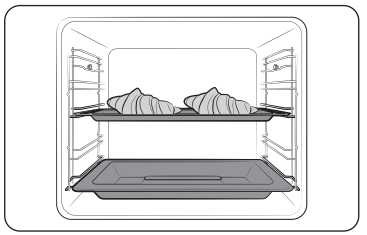
3. Programe o modo **Convecção** e selecione **Vapor Natural**.
   - O modo **Vapor Natural** só funciona com o modo **Convecção**.



4. Rode o **Botão de controlo** para programar a temperatura e tempo de cozedura.



5. Prima o **Botão de controlo** para iniciar o pré-aquecimento.



6. Coloque os alimentos no forno em qualquer grelha e comece a cozinhar.

NOTA

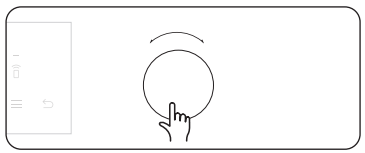
- Não volte a encher a água durante a cozedura ou quando o forno estiver quente.
- Quando o forno arrefecer completamente depois de usar a função de **Vapor Natural**, use um pano molhado para limpar a zona inferior.
- Para remover a acumulação de água que se forma após uma utilização prolongada do forno, use um pano macio com detergente indicado.

Alimento	Acessório	Nível	Temp. (°C)	Tempo (min)
Croissants, 4-6 itens	Tabuleiro universal	3	190	20-25
Pastelaria de maçã	Tabuleiro universal	3	190	20-25
Pastelaria dinamarquesa	Tabuleiro universal	3	190	20-30
Pãezinhos	Tabuleiro universal	3	180	20-30
Pão branco	Grelha de arame	2	180	30-40

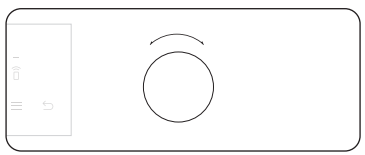
Modos assistidos por vapor

⚠ ATENÇÃO

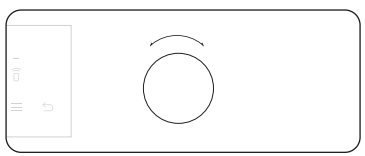
Certifique-se de que o reservatório de água está cheio antes de utilizar os modos assistidos por vapor.



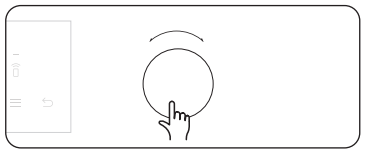
1. Selecione o modo de cozedura pretendido e, em seguida, prima o **Botão de controlo**. (Para obter informações detalhadas de cada modo, consulte "**Descrições do modo assistido por vapor**".)
   - Pode utilizar a sonda de carne em alguns modos. Para cozinhar utilizando a sonda de carne, consulte "**Confeção com a sonda de carne (apenas para modelos aplicáveis)**".



2. Programe a temperatura pretendida.
   - A temperatura predefinida e o intervalo de temperatura diferem dependendo do modo de cozedura.



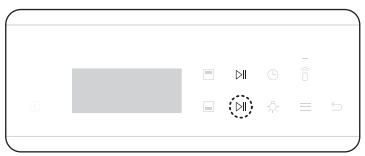
3. Programe o nível de vapor.
   - A predefinição é "Médio".



4. Selecione o **Tempo de cozedura** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para programar o tempo de cozedura.
   - O tempo de cozedura máximo é de 23 horas e 59 minutos.
5. Depois de programar o tempo de cozedura, selecione a opção que pretende executar no fim da cozedura e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.

NOTA

Se começar a cozinhar sem programar o tempo de cozedura da opção, deve parar o forno manualmente.



6. Toque em ▷|| para iniciar a cozedura.

NOTA

- Pode alterar a temperatura e tempo de cozedura durante a cozedura.
- Durante a cozedura, pode tocar em ▷|| para colocar a cozedura em pausa, ou tocar ininterruptamente em ▷|| durante 3 segundos para parar e cancelar a operação de cozedura.
- Quando a cozedura for concluída, a opção **Adicionar 5 mins** surge no ecrã.
  - Pode selecionar **Adicionar 5 mins** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para estender a cozedura durante mais 5 minutos.

Operações

Descrições do modo assistido por vapor

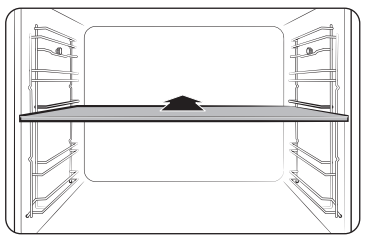
Modo		Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura predefinida (°C)	Pré-aquecimento rápido	Sonda de carne
Função de vapor					
	Cozedura a vapor (*)	-	-	X	X
		O vapor quente do gerador de vapor é injetado através do bocal de vapor dentro do forno para cozinhar os alimentos. Este modo é adequado para cozinhar vegetais, peixe, ovos, fruta e arroz.			
	Convecção a vapor (*)	120-250	160	O	O
		O calor gerado pelo aquecedor de convecção e as ventoinhas é suportado continuamente por vapor quente. A intensidade do vapor pode ser ajustada para Baixa, Média ou Alta. Este modo é adequado para cozer pastéis de massa folhada, bolo lêvedo, pão e pizza e assar carne e peixe.			
	Calor superior de vapor + Convecção (*)	120-250	180	O	O
		O calor gerador pelo aquecedor superior e o aquecedor de convecção é partilhado uniformemente no forno pela ventoinha, e o vapor quente suporta os elementos de aquecimento. Este modo é adequado para assar pratos crocantes, como carne, aves ou peixe.			
	Calor inferior de vapor + Convecção (*)	120-250	200	O	O
		O calor gerador pelo elemento de aquecimento inferior e o aquecedor de convecção é partilhado uniformemente no forno pela ventoinha, e o vapor quente suporta os elementos de aquecimento. Este modo é adequado para cozinhar alimentos crocantes, como pizza ou tarte de maçã.			

NOTA

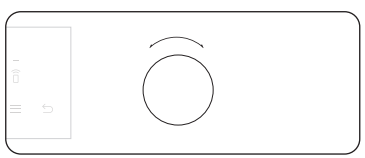
- A disponibilidade dos modos um asterisco (*) depende do modelo do forno.
- Encha sempre o reservatório de água com água fresca ao cozinhar com estes modos.

Modo Dual de cozedura

Pode utilizar a divisória fornecida para separar a câmara de cozedura nas zonas superior e inferior. Isto permite aos utilizadores ativarem dois modos de cozedura diferentes em simultâneo, ou simplesmente escolherem uma zona para cozinhar.

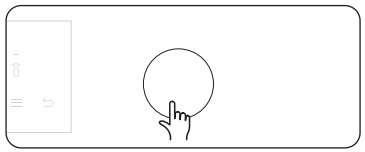


1. Insira a divisória no nível 3 para separar a câmara de cozedura em duas zonas.



2. Rode o **Botão de controlo** para selecionar o modo de cozedura.
   Pode selecionar Grelhar, Convecção, e modo de Calor Superior + Convecção e o modo Fritura com ar quente na zona superior e modo Convecção, Calor Inferior + Convecção, e Calor Inferior na zona inferior.

3. Toque em ▭ para selecionar a zona superior ou toque em ▭ para selecionar a zona inferior.
   O botão ▷‖ da zona selecionada é ativado.
4. Programe a hora e/ou temperatura de cozedura, se necessário. Consulte a secção **Definições comuns** para obter informações detalhadas.



5. Quando concluído, prima o **Botão de controlo** para confirmar.

O forno inicia o pré-aquecimento com o ícone até que a temperatura interna atinja a temperatura programada.

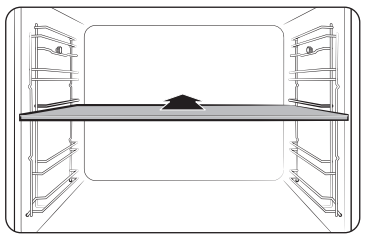
O pré-aquecimento é recomendado para todos os modos de cozedura, exceto se especificado em contrário no guia de confeção de alimentos.

NOTA

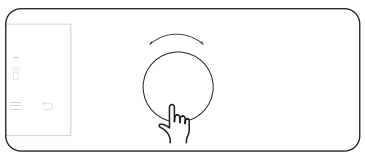
A disponibilidade do Modo Dual de cozedura depende do modo de cozedura. Para obter mais informações, consulte a secção **Cozinha inteligente** deste manual.

Modo Dual de cozedura (Modo Grelhador)

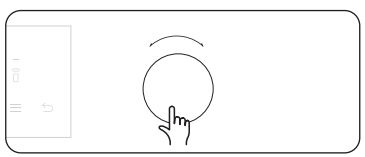
Grelhar com o Modo de Dual de cozedura é útil para doses pequenas, dada a poupança energética. Por predefinição, apenas a opção de Grelhador grande na zona superior é que está disponível porque o forno só usa o elemento superior de aquecimento.



1. Insira a divisória no nível 3 para ativar o Modo Dual de cozedura.



2. Rode o **Botão de controlo** para selecionar a opção **Grelhador grande** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para confirmar.
   - As opções Grelhador Eco e Grelhador de ventoinha não se encontram disponíveis no Modo Dual de cozedura.



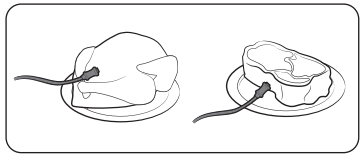
3. Rode o **Botão de controlo** para programar a temperatura pretendida e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para confirmar.

Operações

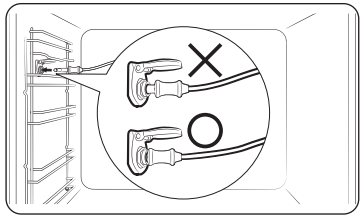
Confeção com a sonda de carne (apenas para modelos aplicáveis)

A sonda de carne mede a temperatura interna da carne durante a cozedura. Quando a temperatura atingir a temperatura de destino, o forno para e termina de cozinhar.

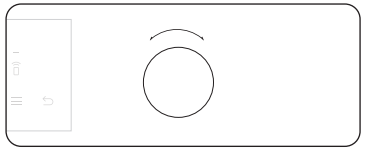
- Utilize apenas a sonda de carne fornecida com o forno.
- Não pode programar o tempo de cozedura, se a sonda de carne estiver ligada.



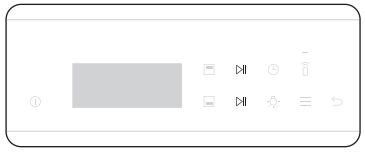
1. No painel das funções, toque em para selecionar um modo de cozedura e a temperatura.
2. Insira a ponta da sonda de carne no centro da carne a cozinhar. Certifique-se de que o punho de borracha não está inserido.



3. Ligue o conector da sonda à tomada na parede do lado esquerdo. Certifique-se de que o indicador da Sonda de carne aparece quando o conector da sonda estiver ligado.



4. Rode o **Botão de controlo** para programar a temperatura interna da carne.



5. Toque em ▷|| para iniciar a cozedura. O forno termina de cozinhar com uma melodia quando a temperatura interna da carne atingir a temperatura programada.

⚠ AVISO

- Para evitar danos, não utilize a sonda de carne com o espeto.
- Quando a cozedura estiver concluída, a sonda de carne fica muito quente. Para impedir queimaduras, use luvas para retirar os alimentos.

NOTA

Nem todos os modos utilizam a sonda de carne. Se utilizar a sonda de carne com modos não aplicáveis, o indicador de modo atual fica intermitente. Nesse caso, remova a sonda de carne imediatamente.

Intervalo de programação do Modo Dual de cozedura

Pode utilizar simultaneamente as zonas superior e inferior para diferentes funções de cozedura. No modo Dual de cozedura, o intervalo de temperatura de uma zona é afetado pela programação da temperatura da outra zona. Por exemplo, a cozedura na zona superior será limitada pela operação na zona inferior em termos de temperaturas de cozedura. No entanto, qualquer das zonas limita as suas programações de temperatura entre o mínimo de 40 e o máximo de 250.

Se a temperatura superior estiver regulada para (℃)	A zona inferior está limitada a (℃)	
	Mínimo	Máximo
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Se a Inferior estiver programada para (℃)	A zona superior está limitada a (℃)	
	Mínimo	Máximo
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Operações

Modos disponíveis em cada zona

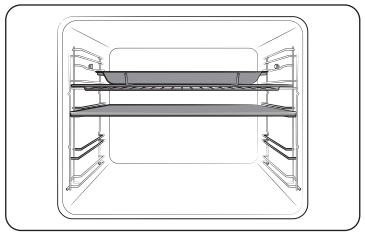
Zona	Modo disponível	Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura predefinida (°C)	Pré-aquecimento rápido	Sonda de carne
Superior	Convecção	40-250	160	X	X
	Grelhador grande	40-250	220	X	X
	Calor superior + Convecção	40-250	180	X	X
	Fritura com ar quente	150-250	220	X	X
Inferior	Convecção	40-250	160	X	X
	Calor inferior + Convecção	40-250	200	X	X
	Calor inferior	40-250	150	X	X
	Cozedura a vapor (*)	-	-	X	X
	Convecção a vapor (*)	120-250	160	X	X
	Calor inferior de vapor + Convecção (*)	120-250	200	X	X

NOTA

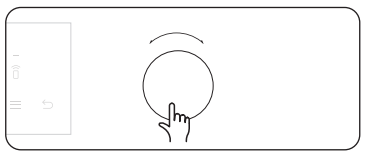
- Consulte "**Descrições do modo de cozedura**" ou "**Descrições do modo assistido por vapor**" para obter uma descrição de cada modo.
- A disponibilidade dos modos um asterisco (*) depende do modelo do forno.

Fritura com ar quente (apenas em modelos aplicáveis)

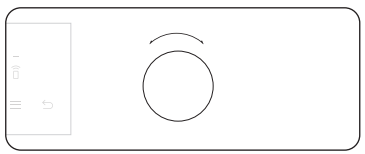
O pré-aquecimento não é necessário para este modo. Recomenda-se a colocação de uma bandeja ou tabuleiro de forno na divisória para recolher quaisquer pingos.
Vire os alimentos durante o processo para obter melhores resultados de cozedura.



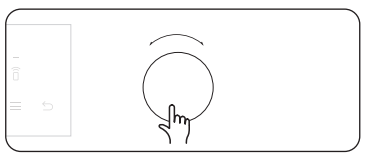
1. Insira a divisória e coloque o tabuleiro com a grelha de arame na posição 4 da grelha.



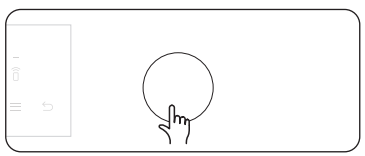
2. Selecione o modo **Fritura com ar quente** utilizando o **Botão de controlo**.



3. Utilize o **Botão de controlo** para alterar a temperatura predefinida. Insira a temperatura sugerida para os alimentos, conforme recomendado no guia de cozedura. A temperatura predefinida é de 220 °C.



4. Prima o **Botão de controlo** e programe o **Tempo de cozedura** ou **Hora de fim**, se necessário.



5. Toque em ▷|| ou prima o **Botão de controlo**.

NOTA

- Coloque uma bandeja ou tabuleiro de forno na divisória para recolher quaisquer pingos. Isto irá ajudar a reduzir os salpicos e fumo.
- Antes de utilizar uma bandeja de forno, verifique a temperatura permissível máxima da bandeja de forno.
- A **Fritura com ar quente** foi concebida para uma grelha de forno superior dupla. Insira a divisória e coloque os alimentos na posição 4 da grelha para obter os melhores resultados.
- Para cozinhar alimentos frescos ou caseiros, coloque óleo sobre uma área maior de uma maneira uniforme, tornando os alimentos crocantes mais eficazmente.

AVISO

- Se qualquer coisa estiver em curso na zona inferior, a **Fritura com ar quente** não está disponível na zona superior.
- Quando a **Fritura com ar quente** está em curso na zona superior, a zona inferior não está disponível.

Recomenda-se virar os alimentos após metade do tempo de cozedura para assegurar os melhores resultados.

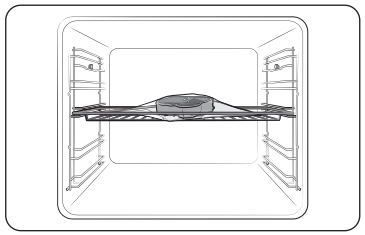
Alimento	Acessório	Nível	Temp. (°C)	Tempo (min)
Batatas				
Batatas fritas congeladas	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	210-220	20-25
Batatas fritas congeladas, temperadas	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	210-220	20-25
Mini bolinhos de batata congelados	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	210-220	15-20
Bolinhos de batata congelados	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	210-220	15-20
Batata congelada fatiada	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	210-220	15-20
Batatas fritas caseiras	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	200-210	20-25
Batatas fatiadas congeladas caseiras	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	210-220	20-25
Congelado				
Panadinhos de frango congelados	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	210-220	15-20
Asas de frango congeladas	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	210-220	25-30
Aros de cebola congelados	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	210-220	15-20
Tiras de frango congeladas	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	210-220	20-25
Churros congelados	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	190-200	10-15

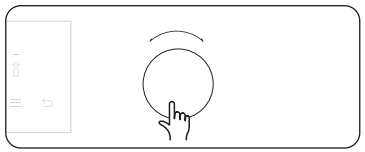
Alimento	Acessório	Nível	Temp. (°C)	Tempo (min)
Frango				
Coxas frescas	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	200-210	30-35
Asas de frango frescas	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	200-210	25-30
Peito de frango, panados	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	200-210	25-30
Vegetais				
Espargos, panados	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	200-210	15-20
Beringela, cortada e panada	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	200-210	15-20
Aros de cebola, panados	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	200-210	15-20
Cubos de abóbora	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	200-210	20-25
Floretes de couve-flor	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	190-200	15-20
Mistura de vegetais	Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente	4	200-210	15-20

Vácuo Sous Vide (apenas em modelos aplicáveis)

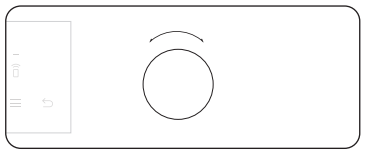
O Modo **Vácuo Sous Vide** usa uma temperatura baixa de ar quente para implementar o modo Sous Vide sem vapor ou a água do tanque. Neste modo, o forno mantém uma temperatura constante baixa na câmara da cozedura, cozinhando os alimentos de forma a manterem o seu aroma e nutrientes originais, proporcionando um sabor enriquecido e textura macia.

1. Coloque os alimentos num saco de vácuo limpo e sele-o. De seguida, coloque os alimentos na grelha na posição 3 do forno.

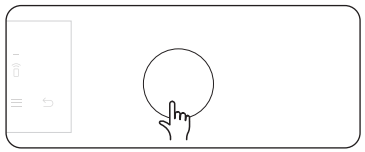




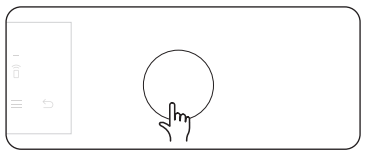
2. Selecione o modo **Vácuo Sous Vide**.



3. Utilize o **Botão de controlo** para alterar a temperatura predefinida. Insira a temperatura sugerida para os alimentos, conforme recomendado no guia de cozedura. A temperatura predefinida é de 60 °C. (Pode alterar a temperatura em 1 °C)



4. Prima o **Botão de controlo** e programe o tempo de cozedura.



5. Toque em ▷|| ou prima o **Botão de controlo**.

NOTA

- Use apenas ingredientes frescos e de qualidade. Apare-os em condições limpas e armazene-os no frigorífico.
- Utilizar sacos de vácuo resistentes ao calor para mover e armazenar os ingredientes.
- Nunca reutilize os sacos em vácuo resistentes ao calor.
- O tempo de cozedura depende da espessura dos alimentos. Acrescentar sal ou açúcar pode reduzir o tempo de cozedura.

Dicas

- Para manter o sabor original, recomendamos que utilize menos ervas e especiarias do que nas receitas normais.
- A carne e o peixe têm mais sabor quando são selados e servidos.
- Se não for servido imediatamente após a cozedura, coloque os alimentos em água com gelo e deixe arrefecer por completo. Depois, guarde-os a menos de 5 °C para manter o aroma e a textura dos alimentos.
- Excecionalmente, recomenda-se que o frango seja comido imediatamente depois de ser cozinhado.

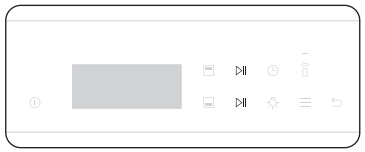
Recomendamos que aqueça previamente o forno para os melhores resultados.

Alimento	Ponto	Acessório	Nível	Temp. (°C)	Tempo (horas)
Carne de vaca					
Bife, grossura de 4cm	Mal-passado	Grelha de arame	3	54	3-4
Bife, grossura de 4cm	Médio	Grelha de arame	3	60	3-4
Bife, grossura de 4cm	Bem-passado	Grelha de arame	3	68	3-4
Assar	Médio	Grelha de arame	3	62	6-8
Assar	Bem-passado	Grelha de arame	3	68	6-8
Porco					
Costeleta sem osso	Tenro	Grelha de arame	3	60	3-4
Costeleta sem osso	Rijo	Grelha de arame	3	71	3-4
Assar	Médio	Grelha de arame	3	62	4-6
Assar	Bem-passado	Grelha de arame	3	72	4-6
Carne de porco desfiada	Bem-passado	Grelha de arame	3	74	18-24
Aves					
Frango, peito	Tenro	Grelha de arame	3	66	3-4
Frango, peito	Rijo	Grelha de arame	3	72	3-4
Peito de pato	Tenro	Grelha de arame	3	63	3-4
Peixe					
Filete de salmão	Tenro	Grelha de arame	3	52	2-3
Filete de salmão	Bem-passado	Grelha de arame	3	63	2-3
Filete de bacalhau	Tenro	Grelha de arame	3	55	2-3

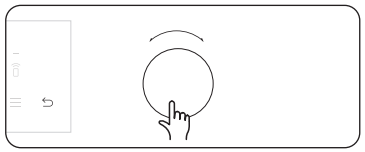
Alimento	Ponto	Acessório	Nível	Temp. (°C)	Tempo (horas)
Vegetais					
Espargos	-	Grelha de arame	3	85	2-3
Batata, fatiada	-	Grelha de arame	3	90	2-3
Batata-doce, fatiada	-	Grelha de arame	3	90	2-3
Cenoura, fatiada	-	Grelha de arame	3	90	2-3
Abóbora, cubos	-	Grelha de arame	3	90	2-3
Fruta					
Maça, fatiada	-	Grelha de arame	3	80	2-3
Ananás, fatiado	-	Grelha de arame	3	85	1-2
Pêra, fatiada	-	Grelha de arame	3	83	2-3
Outros					
Ovos de galinha	Escalfados	Grelha de arame	3	63	2-3
Ovos de galinha	Cozidos	Grelha de arame	3	71	2-3

* Cozinhar ovos de galinha sem selar em vácuo.

Interromper a cozedura



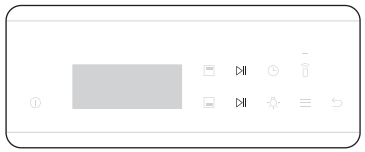
- Enquanto a cozedura está em curso, pode tocar no botão ▷|| para desligar o forno. Porém, o forno não se desliga imediatamente para evitar qualquer manipulação acidental. Se tocar no botão ▷|| acidentalmente, pode tocar no botão ▷|| dentro de 3 segundos.
- Pode tocar em ▷|| para colocar a cozedura em pausa, ou tocar ininterruptamente em ▷|| durante 3 segundos para parar e cancelar a operação de cozedura.



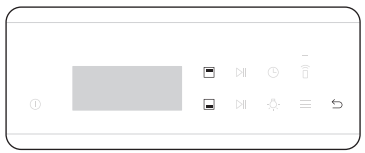
- Em alternativa, pode tocar em ⮌, utilize o **Botão de controlo** para selecionar **Sim** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para cancelar a operação de cozedura.

Para parar a cozedura numa zona individual

Siga estas instruções para parar a cozedura no Modo Dual de cozedura.

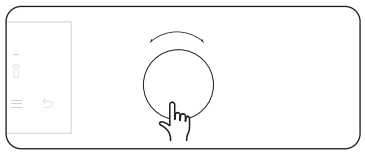


- Pode tocar em ▷|| para colocar a cozedura em pausa, ou tocar ininterruptamente em ▷|| durante 3 segundos para parar e cancelar a operação de cozedura.
  - Toque no botão ▷|| superior para a zona superior e o botão ▷|| inferior para a zona inferior.



- Em alternativa, pode cumprir as instruções abaixo.

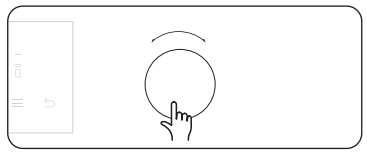
1. Toque em ▭ para selecionar a zona superior ou toque em ▭ para selecionar a zona inferior e, em seguida, toque em ⮌.



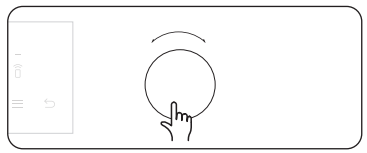
2. Rode o **Botão de controlo** para selecionar **Sim** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para cancelar a operação de cozedura.

Função especial

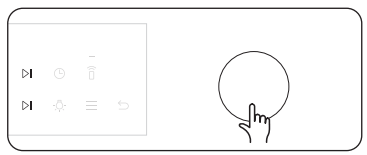
Funções adicionais para melhorar a experiência de cozedura. As funções especiais não estão disponíveis no Modo Dual de cozedura.



1. Rode o **Botão de controlo** para selecionar a opção **Função especial** e prima o **Botão de controlo** para confirmar.



2. Rode o **Botão de controlo** para selecionar uma função e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para confirmar.
3. Programe a hora e/ou temperatura de cozedura, se necessário. Consulte a secção **Definições comuns** para obter informações detalhadas.



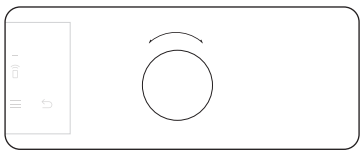
4. Prima o **Botão de controlo** ou toque no botão ▷|| para iniciar a função.

Modo	Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura sugerida (°C)	Instruções
Manter quente	40-100	60	Utilize esta função apenas para manter quentes os alimentos que acabou de cozinhar.
Aquecimento de pratos	30-80	50	Utilize para aquecer pratos ou utensílios para forno.
Descongelar	30-60	30	Este modo é utilizado para descongelar produtos congelados, produtos de panificação, fruta, bolo, natas e chocolate. O tempo de descongelação depende do tipo, tamanho e quantidade de alimentos.

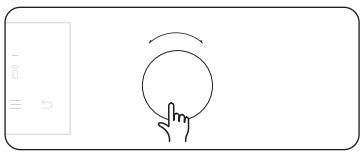
Operações

Cozedura automática

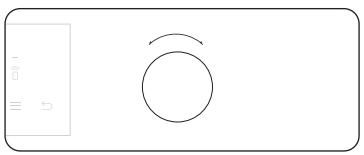
Para cozinheiros inexperientes, o forno fornece um total de 50 receitas de cozedura automática. Tire partido desta funcionalidade para poupar tempo ou para encurtar o tempo de aprendizagem. O tempo de cozedura e a temperatura serão ajustados de acordo com a receita selecionada.



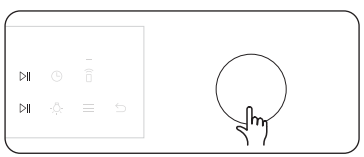
1. Rode o **Botão de controlo** para selecionar **Cozedura automática**.



2. Rode o **Botão de controlo** para selecionar um programa e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para confirmar.



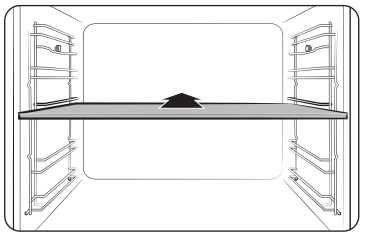
3. Rode o **Botão de controlo** para selecionar um tamanho de dose. O intervalo do peso depende do programa.
4. Prima o **Botão de controlo** ou toque no botão ▷|| para iniciar a cozedura.



NOTA

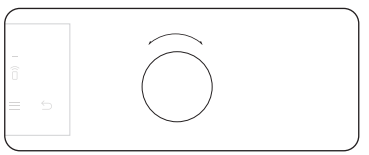
- Alguns itens nos programas de Cozedura automática incluem pré-aquecimento. Para esses itens, é apresentado o progresso do pré-aquecimento. Coloque os alimentos no forno após o sinal sonoro de pré-aquecimento. Em seguida, prima o **Botão de controlo** ou toque no botão ▷|| para iniciar Cozedura automática.
- Para obter mais informações, consulte a secção **Cozinha inteligente** deste manual.

Modo Dual de cozedura

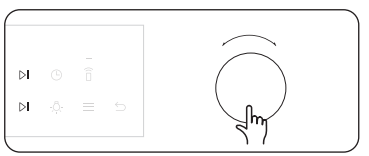


1. Insira a divisória no nível 3 para ativar o Modo Dual de cozedura.

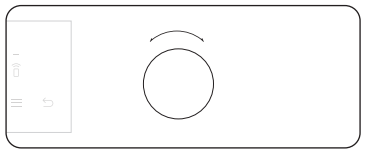
2. Toque em ▭ para selecionar a zona superior ou toque em ▭ para selecionar a zona inferior. O botão ▷|| da zona selecionada é ativado.

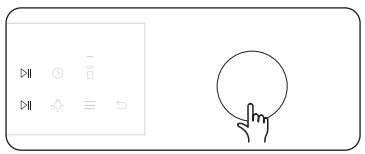


3. Rode o **Botão de controlo** para selecionar **Cozedura automática**.



4. Rode o **Botão de controlo** para selecionar um programa da zona selecionada e, em seguida, prima o **Botão de controlo** ou toque no botão ▷||.





5. Rode o **Botão de controlo** para selecionar um tamanho de dose. O intervalo do peso depende do programa.
6. Prima o **Botão de controlo** ou toque no botão ▷‖ para iniciar a cozedura.

NOTA

Para obter mais informações, consulte a secção **Cozinha inteligente** deste manual.

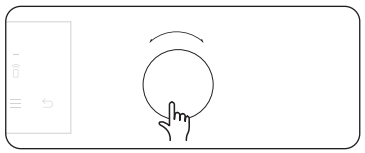
Limpeza

Estão disponíveis dois modos de limpeza. Esta função poupa tempo ao eliminar a necessidade de uma limpeza manual regular. O tempo restante aparece no visor durante este processo.

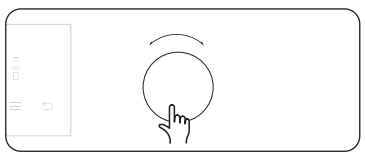
Função	Instruções
Limpeza a vapor	É útil para limpar sujidade leve com vapor.
Pirolítico	A limpeza pirolítica inclui a limpeza térmica a altas temperaturas. Queima vestígios de gordura para tornar a limpeza manual mais fácil. 1 h 50 m / 2 h 10 m (predefinição) / 2 h 30 m
Descalcificar	Limpe o interior do gerador de vapor para prevenir que a acumulação de calcário afete a qualidade e sabor dos alimentos.
Drenar	Depois de utilizar os modos assistidos por vapor, deve drenar a água restante para prevenir que ela afete os outros modos de cozedura.

Pirolítica (apenas em modelos aplicáveis)

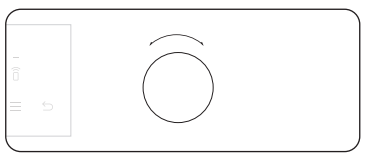
A limpeza pirolítica inclui a limpeza térmica a altas temperaturas. Queima vestígios de gordura para tornar a limpeza manual mais fácil.

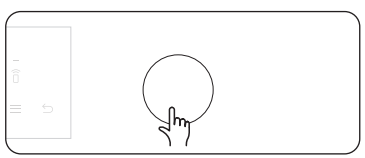


1. Remova todos os acessórios, incluindo as calhas laterais, e limpe manualmente grandes pedaços de sujidade do interior do forno. Caso contrário, poderão provocar chamas durante o ciclo de limpeza, o que irá resultar em incêndio.
2. Rode o **Botão de controlo** para selecionar a opção **Limpeza** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para confirmar.

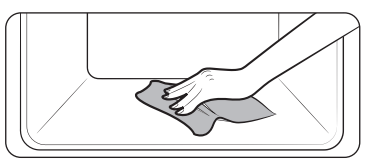


3. Rode o **Botão de controlo** para selecionar a opção **Pirolítica** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para confirmar.





4. Rode o **Botão de controlo** para selecionar um tempo de limpeza entre 3 níveis: 1 hora e 50 minutos, 2 horas e 10 minutos (predefinição) e 2 horas e 30 minutos.
5. Prima o **Botão de controlo** para iniciar a limpeza.



6. Quando terminar, aguarde até que o forno arrefeça e limpe a porta até às extremidades com um pano molhado.

Operações

⚠ ATENÇÃO

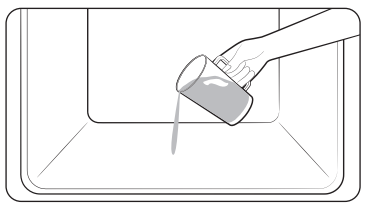
- Não toque no forno, porque este fica muito quente durante o ciclo.
- Para evitar acidentes, mantenha as crianças afastadas do forno.
- Após a conclusão do ciclo, não desligue enquanto a ventoinha de arrefecimento estiver a funcionar para arrefecer o forno.

NOTA

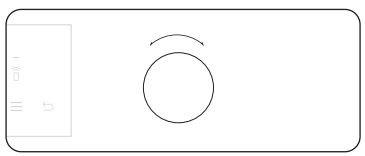
- Quando o ciclo iniciar, o interior do forno fica muito quente. Por motivos de segurança, a porta será bloqueada. Quando o ciclo estiver concluído e o forno arrefecido, a porta será desbloqueada.
- Certifique-se de que o forno está vazio antes de limpar. Os acessórios podem ficar deformados devido às altas temperaturas no interior do forno.

Limpeza a vapor

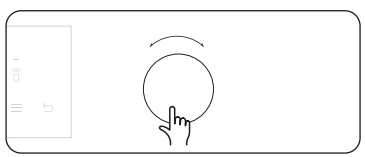
É útil para limpar sujidade leve com vapor.



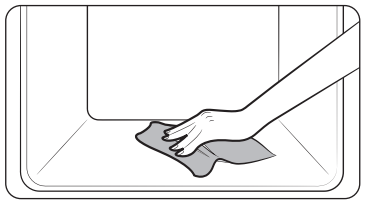
1. Deite 400 ml de água no fundo do forno e feche a porta.



2. Rode o **Botão de controlo** para selecionar **Limpeza**.



3. Rode o **Botão de controlo** para selecionar a opção **Limpeza a vapor** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para iniciar a limpeza. A limpeza a vapor é executada durante 26 minutos.



4. Utilize um pano seco para limpar o interior do forno.

⚠ AVISO

Não abra a porta antes da conclusão do ciclo. A água no interior do forno está muito quente e pode provocar uma queimadura.

NOTA

- Se o forno tiver muita gordura, por exemplo, depois de assar ou grelhar, recomendamos que remova a sujidade difícil manualmente, utilizando um produto de limpeza antes de ativar a limpeza a vapor.
- Deixe a porta do forno entreaberta quando o ciclo estiver concluído. Permite que a superfície esmaltada interior seque totalmente.
- Se o forno estiver quente no interior, a limpeza não é ativada. Aguarde até que o forno arrefeça e tente novamente.
- Não despeje a água no fundo. Deite-a suavemente. Caso contrário, a água transborda para a parte da frente.

Descalcificar

Limpe o interior do gerador de vapor para prevenir que a acumulação de calcário afete a qualidade e sabor dos alimentos.

NOTA

O forno conta o tempo dos modos assistidos por vapor e informa-o de que deve executar a função Descalcificar quando necessário Pode ainda utilizar os modos assistidos por vapor durante as próximas duas horas sem executar a função Descalcificar. Porém, não pode utilizar os modos assistidos por vapor após duas horas exceto se executar e completar a função Descalcificar.

1. Toque no **Botão de controlo** para selecionar Limpeza.
2. E, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Selecione **Descalcificar** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
4. Selecione **Seguinte** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
5. Cumpra as instruções no ecrã, selecione **Iniciar** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - Se receber uma mensagem de notificação de que tem água insuficiente, coloque mais água no reservatório de água, selecione **OK** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
6. Quando a descalcificação está completa, o forno drena a água automaticamente.
7. Após a conclusão da drenagem, esvazie o reservatório de água.
8. Encha novamente o reservatório de água com 500 ml de água potável conforme indicado no ecrã, selecione **OK** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para iniciar o enxaguamento.
9. Após a conclusão do enxaguamento, esvazie o reservatório de água.
   - Depois de esvaziar o reservatório, limpe-o antes de o colocar novamente no forno.

AVISO

- Utilize luvas de forno ao manusear o reservatório de água.
- Utilize apenas agentes de descalcificação que sejam específicos para fornos a vapor ou máquinas de café.

ATENÇÃO

- Não cancele a descalcificação a meio do processo. Caso contrário, deve reiniciar o ciclo de descalcificação e complete-o dentro das próximas três horas para ativar os modos assistidos a vapor.
- Para evitar acidentes, mantenha as crianças afastadas do forno.
- Para a razão da mistura de água e o agente de descalcificação, cumpra as instruções do fabricante do agente visto que isso tem precedência.

Drenar

Depois de utilizar os modos assistidos por vapor, deve drenar a água restante para prevenir que ela afete os outros modos de cozedura. Além disso, utilize esta função se quiser drenar novamente para fins de limpeza.

1. Rode o **Botão de controlo** para selecionar Limpeza.
2. E, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Selecione **Drenar** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
4. Selecione **Iniciar** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
5. Cumpra as instruções no ecrã, selecione **OK** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - O forno drena a água do gerador de vapor para o reservatório de água.
6. Após a conclusão da drenagem, esvazie o reservatório de água.
   - Depois de esvaziar o reservatório, limpe-o antes de o colocar novamente no forno.

AVISO

- Utilize luvas de forno ao manusear o reservatório de água.
- Não remova o reservatório de água enquanto estiver a drenar.

NOTA

- Quando o forno iniciar a drenagem, aguarde até o ciclo de drenagem estar completo.
- Dependendo do ambiente do produto, a operação de drenagem pode demorar bastante tempo. Não se trata de uma avaria do produto, destina-se a fins de segurança, pelo que aguarde até que a água arrefeça.

Mais funções

Menu	Descrição
Temporizador	Pode programar o temporizador.
Bloqueio	Pode bloquear o painel de controlo
Meus modos	Pode editar a lista de modos de cozedura.
Tempo limite do ecrã	Pode ajustar o tempo limite da apresentação.
Data e hora automáticas	Pode programar a data e hora automáticas.
Programar data	Pode programar a data atual. **NOTA** Para obter instruções detalhadas, consulte a página 10
Formato da hora	Pode programar o formato da hora de 12 horas ou 24 horas. **NOTA** Para obter instruções detalhadas, consulte a página 10.
Som	Pode ligar ou desligar o som (sinais sonoros) do forno.
Pré-aquecimento rápido (*)	Pode programar a opção Pré-aquecimento rápido.

(*) modelos aplicáveis apenas.

Temporizador

1. Toque em ☰.
2. Selecione **Temporizador** utilizando o **Botão de controlo** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Programe o temporizador (hora e minuto) utilizando o **Botão de controlo** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
4. Prima o **Botão de controlo** para iniciar o temporizador.
5. Se quiser colocar em pausa, cancelar ou editar o temporizador, prima o **Botão de controlo** ou rode o **Botão de controlo**.

Bloqueio

1. Toque em ☰.
2. Selecione **Bloqueio** utilizando o **Botão de controlo** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Se quiser desbloquear o painel de controlo, toque ininterruptamente em ☰ durante 3 segundos.

Meus modos

1. Toque em ☰.
2. Selecione **Meus modos** utilizando o **Botão de controlo** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Rode o **Botão de controlo** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para selecionar ou anular a seleção dos modos.
4. Toque em ⮌ para guardar.
5. Selecione **Save** para guardar as alterações.

Tempo limite do ecrã

1. Toque em ☰.
2. Selecione **Tempo limite do ecrã** utilizando o **Botão de controlo** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Rode o **Botão de controlo** para selecionar o tempo pretendido.
4. Prima o **Botão de controlo** para guardar as alterações.

Data e hora automáticas

1. Toque em ☰.
2. Selecione **Data e hora automáticas** utilizando o **Botão de controlo** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Rode o **Botão de controlo** para selecionar **Ligar** ou **Desligar**.
4. Prima o **Botão de controlo** para guardar as alterações.

Som

1. Toque em ☰.
2. Selecione **Som** utilizando o **Botão de controlo** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Rode o **Botão de controlo** para selecionar **Ligar** ou **Desligar**.
4. Prima o **Botão de controlo** para guardar as alterações.

Pré-aquecimento rápido

1. Toque em ☰.
2. Selecione **Pré-aquecimento rápido** utilizando o **Botão de controlo** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Rode o **Botão de controlo** para selecionar **Ligar** ou **Desligar**.
4. Prima o **Botão de controlo** para guardar as alterações.

Definições do sistema

Toque ininterruptamente em ☰ durante 3 segundos para aceder ao menu **Definições do sistema** e, em seguida, rode o **Botão de controlo** para alterar as várias definições do forno.
Consulte a tabela abaixo para obter descrições detalhadas.

Definição do sistema	Descrição
Wi-Fi	Pode ligar ou desligar a ligação via Wi-Fi.
Idioma	Pode selecionar um idioma.
Meus padrões	Esta função memoriza e armazena as definições de cozedura.
Cavidade predefinida	Pode selecionar o forno superior ou inferior como a sua predefinição (Modo Dual de cozedura apenas)
Dureza da água	Pode selecionar a dureza da água.
Repor	Repor a definição. (Mais funções, Definições do sistema)

Wi-Fi / Meus Padrões

1. Toque ininterruptamente em ☰ durante 3 segundos para aceder ao menu **Definições do Sistema**.
2. Selecione o menu pretendido utilizando o **Botão de controlo** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Rode o **Botão de controlo** para selecionar **Ligar** ou **Desligar**.
4. Prima o **Botão de controlo** para guardar as alterações.

Idioma

1. Toque ininterruptamente em ☰ durante 3 segundos para aceder ao menu **Definições do Sistema**.
2. Selecione **Idioma** utilizando o **Botão de controlo** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Rode o **Botão de controlo** para selecionar o idioma pretendido.
4. Prima o **Botão de controlo** para guardar as alterações.

Cavidade predefinida

1. Toque ininterruptamente em ☰ durante 3 segundos para aceder ao menu **Definições do sistema**.
2. Selecione a opção Cavidade predefinida utilizando o **Botão de controlo** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Rode o **Botão de controlo** para selecionar **Superior** ou **Inferior**.
4. Prima o **Botão de controlo** para guardar as alterações.

Dureza da água

1. Toque ininterruptamente em ☰ durante 3 segundos para aceder ao menu **Definições do sistema**.
2. Selecione a **Dureza da água** utilizando o **Botão de controlo** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Rode o **Botão de controlo** para selecionar a **Dureza da água** pretendida.
4. Prima o **Botão de controlo** para guardar as alterações.

Repor

1. Toque ininterruptamente em ☰ durante 3 segundos para aceder ao menu **Definições do Sistema**.
2. Selecione **Repor** utilizando o **Botão de controlo** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Rode o **Botão de controlo** para selecionar **Repor** ou **Cancelar**.
4. Prima o **Botão de controlo** para confirmar.

Controlo Inteligente

Para utilizar o Controlo Inteligente do forno, deve transferir a App SmartThings para um dispositivo móvel. As funções operadas pela App SmartThings podem não funcionar devidamente se as condições de comunicação forem fracas ou o forno estiver instalado num local com um sinal Wi-Fi fraco.

Como ligar o forno

1. Transfira e abra a App SmartThings no seu dispositivo móvel.
2. Cumpra as instruções da App fornecidas no ecrã para ligar o forno.
3. Quando o processo estiver concluído, o ícone localizado no ecrã do forno, e a App irá confirmar que está ligado.
4. Se o ícone não surgir, cumpra as instruções fornecidas na App para ligar novamente.

Cozinha manual

⚠ AVISO sobre acrilamida

A acrilamida produzida durante a cozedura de alimentos com amido, tais como batatas, batatas fritas e pão, pode provocar problemas de saúde. É recomendado cozinhar estes alimentos a baixas temperaturas e evitar que os alimentos sejam cozinhados em excesso, fiquem demasiado crocantes ou queimem.

NOTA

- O pré-aquecimento é recomendado para todos os modos de cozedura, exceto se especificado em contrário no guia de confeção de alimentos.
- Ao utilizar o grelhador Eco, coloque os alimentos no centro do tabuleiro.

Sugestões de acessórios

O forno é fornecido com vários tipos de acessórios diferentes ou em quantidades diferentes. Poderá notar que alguns acessórios estão em falta na tabela abaixo. Contudo, mesmo que não sejam fornecidos os acessórios exatos especificados neste guia de confeção de alimentos, pode utilizar os que tem e obter os mesmos resultados.

- O tabuleiro de forno e o tabuleiro universal são intercambiáveis.
- Ao cozinhar alimentos com gordura, é recomendado colocar um tabuleiro sob a grelha de arame para recolher os resíduos de gordura. Se tiver a inserção da grelha de arame, pode utilizar em conjunto com o tabuleiro.
- Se tiver o tabuleiro universal, o tabuleiro extra-fundo ou ambos, é melhor utilizar o que for mais fundo para cozinhar alimentos com gordura.

Cozer no forno

Recomendamos que aqueça previamente o forno para os melhores resultados.

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Pão-de-ló	Grelha de arame, forma com Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Bolo mármore	Grelha de arame, forma para Gugelhopf	3		175-185	50-60
Tarte	Grelha de arame, forma de tarte com Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Bolo lêvedo no tabuleiro com cobertura de frutos cristalizados e secos	Tabuleiro universal	2		160-180	40-50
Crocante de fruta	Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Tabuleiro universal	3		180-190	30-35
Lasanha	Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm	3		190-200	25-30
Merengue	Tabuleiro universal	3		80-100	100-150
Suflê	Grelha de arame, copos para suflê	3		170-180	20-25
Bolo de maçã lêvedo no tabuleiro	Tabuleiro universal	3		150-170	60-70
Pizza caseira, 1-1,2 kg	Tabuleiro universal	2		190-210	10-15
Massa folhada congelada, recheada	Tabuleiro universal	2		180-200	20-25
Quiche	Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm	2		180-190	25-35

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Tarte de maçã	Grelha de arame, forma com Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza fria	Tabuleiro universal	3		180-200	5-10

Assar

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Carne (Vaca/Porco/Borrego)					
Lombo de vaca, 1 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		160-180	50-70
Lombo de novilho desossado, 1,5 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		160-180	90-120
Porco assado, 1kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		200-210	50-60
Lombo de porco, 1kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		160-180	100-120
Perna de borrego com osso, 1kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		170-180	100-120
Aves (Frango/Pato/Peru)					
Frango, inteiro, 1,2 kg *	Grelha de arame + Tabuleiro universal (para apanhar os pingos)	3 1		205	80-100*
Pedaços de frango	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		200-220	25-35
Peito de pato	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		180-200	20-30
Peru pequeno, inteiro, 5 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		180-200	120-150
Vegetais					
Vegetais, 0,5 kg	Tabuleiro universal	3		220-230	15-20
Metades de batatas assadas, 0,5 kg	Tabuleiro universal	3		200	45-50
Peixe					
Filete de peixe, assado	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		200-230	10-15
Peixe assado	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		180-200	30-40

* Vire após metade do tempo.

Cozinha inteligente

Grelhar

Recomendamos que aqueça previamente o forno no modo de grelhador grande. Vire após metade do tempo.

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Pão					
Torradas	Grelha de arame	5		270	2-4
Tosta de queijo	Tabuleiro universal	4		200	4-8
Carne de vaca					
Bife *	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		240-250	15-20
Hambúrgueres *	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		250-270	13-18
Porco					
Costeletas de porco	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		250-270	15-20
Salsichas	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		260-270	10-15
Aves					
Frango, peito	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		230-240	30-35
Frango, coxas	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		230-240	25-30

* É recomendado que vire após $^{2}/_{3}$ do tempo de cozedura.

Refeição pronta congelada

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Pizza congelada, 0,4-0,6 kg	Grelha de arame	3		200-220	15-25
Lasanha congelada	Grelha de arame	3		180-200	45-50
Batatas congeladas para fazer no forno	Tabuleiro universal	3		220-225	20-25
Croquetes congelados	Tabuleiro universal	3		220-230	25-30
Camembert de forno congelado	Grelha de arame	3		190-200	10-15
Baguetes congeladas com cobertura	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		190-200	10-15
Douradinhos congelados	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		190-200	15-25
Hambúrguer de peixe congelado	Grelha de arame	3		180-200	20-35

Modo de assar profissional

Este modo inclui um ciclo de aquecimento automático de até 220 °C. O aquecedor superior e a ventoinha de convecção funcionam durante o processo de dourar a carne. Após esta etapa, os alimentos são cozinhados suavemente pela baixa temperatura pré-selecionada. Este processo é efetuado enquanto as resistências superior e inferior estiverem a funcionar. Este modo é adequado para carne assada e aves.

Alimento	Acessório	Nível	Temp. (°C)	Tempo (horas)
Rosbife	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	80-100	3-4
Porco assado	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	80-100	4-5
Borrego assado	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	80-100	3-4
Peito de pato	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	80-100	2-3

Convecção ECO

Este modo utiliza o sistema de aquecimento otimizado para poupar energia enquanto cozinha os seus pratos. Os tempos desta categoria sugerem que não seja utilizado o pré-aquecimento para poupar mais energia.

Pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura e/ou a temperatura, de acordo com a sua preferência.

Alimento	Acessório	Nível	Temp. (°C)	Tempo (min)
Crocante de fruta, 0,8-1,2 kg	Grelha de arame	2	160-180	60-80
Batatas com casca, 0,4-0,8 kg	Tabuleiro universal	2	190-200	70-80
Salsichas, 0,3-0,5 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	160-180	20-30
Batatas fritas congeladas para forno, 0,3-0,5 kg	Tabuleiro universal	3	180-200	25-35
Gomos de batatas congelados, 0,3-0,5 kg	Tabuleiro universal	3	190-210	25-35
Filetes de peixe, assados, 0,4-0,8 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	200-220	30-40
Filetes de peixe crocantes, panados, 0,4-0,8 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	200-220	30-45
Lombo de porco assado, 0,8-1,2 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	2 1	180-200	65-75
Legumes assados, 0,4-0,6 kg	Tabuleiro universal	3	200-220	25-35

Cozinha inteligente

Dual de cozedura

Antes de usar o modo dual de cozedura, insira a divisória no forno. Recomendamos que aqueça previamente o forno para os melhores resultados.

A tabela seguinte apresenta 5 modos de dual cozedura que recomendamos para cozinhar, grelhar e assar. Ao usar a função dual de cozedura, pode cozinhar o seu prato principal e o acompanhamento ou o prato principal e a sobremesa, em simultâneo.

- Ao usar a função dual, o tempo de pré-aquecimento pode ser aumentado.

Nenhuma	Zona	Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
1	Superior	Pão-de-ló	Grelha de arame, forma com Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inferior	Pizza caseira, 1,0-1,2 kg	Tabuleiro universal	1		190-210	13-18
2	Superior	Legumes assados, 0,4-0,8 kg	Tabuleiro universal	4		220-230	13-18
	Inferior	Tarte de maçã	Grelha de arame, forma com Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Superior	Pão pita	Tabuleiro universal	4		230-240	13-18
	Inferior	Batatas gratinadas, 1,0-1,5 kg	Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Superior	Frango, coxas	Grelha de arame + tabuleiro universal	4 4		210-230	30-35
	Inferior	Lasanha, 1,0-1,5 kg	Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Superior	Filete de peixe, assado	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 4		210-230	15-20
	Inferior	Pastelaria de maçã	Tabuleiro universal	1		170-180	25-30

Pode também usar a zona superior ou inferior para poupar energia. O tempo de cozedura pode ser alargado quando usa uma zona separada. Recomendamos que aqueça previamente o forno para os melhores resultados.

Superior

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Bolos pequenos	Tabuleiro universal	4		170	30-35
Scones	Tabuleiro universal	4		180-190	30-35
Lasanha	Grelha de arame	4		190-200	30-35
Frango, coxas*	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 4		230-250	30-35

* Não pré-aqueça o forno.

Inferior

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Bolos pequenos	Tabuleiro universal	1		170	30-35
Bolo mármore	Grelha de arame	1		160-170	60-70
Tarte de maçã	Grelha de arame	1		160-170	70-80
Pizza caseira, 1,0-1,2 kg	Tabuleiro universal	1		190-210	13-18

Programas de cozedura automática

⚠ ATENÇÃO

Os alimentos que se podem estragar facilmente (como leite, ovos, peixe, carne, ou aves) não devem ficar no forno mais de 1 hora antes de começarem a cozinhar, e devem ser retirados imediatamente quando a cozedura estiver concluída. Comer alimentos estragados pode resultar em doenças por intoxicação alimentar.

Cozedura Única

A tabela seguinte apresenta 40 programas automáticos para cozinhar, assar e cozer no forno. Contém as quantidades, os intervalos de peso e as recomendações apropriadas. Os modos e tempos de cozedura foram pré-programados para uma utilização mais fácil. Irá encontrar algumas receitas para programas automáticos no seu livro de instruções.
Os programas de cozedura automática 1 a 19, 38 e 39 incluem pré-aquecimento e apresentam o respetivo progresso. Coloque os alimentos no forno após o sinal sonoro de pré-aquecimento. Em seguida, prima o **Botão de controlo** ou toque no botão ▷‖ para iniciar Cozedura automática.

⚠ AVISO

Utilize sempre luvas para retirar os alimentos.

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
1	Batatas gratinadas	1,0-1,5	Grelha de arame	3
		Prepare batatas gratinadas utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
2	Gratinado de legumes	0,8-1,2	Grelha de arame	3
		Prepare vegetais gratinados utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
3	Massa no forno	1,2-1,5	Grelha de arame	3
		Prepare o gratinado de massa utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
4	Lasanha	1,0-1,5	Grelha de arame	3
		Prepare a lasanha caseira utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
5	Ratatouille	1,2-1,5	Grelha de arame	3
		Coloque os ingredientes para o Ratatouille numa caçarola com tampa. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha. Cozinhe tapado. Mexa antes de servir.		
6	Tarte de maçã	1,2-1,4	Grelha de arame	2
		Prepare a tarte de maçã utilizando uma forma metálica redonda com 20-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		
7	Croissants	0,3-0,4	Tabuleiro universal	3
		Prepare croissants (massa fresca pronta). Coloque papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno.		
8	Pastelaria de maçã	0,3-0,4	Tabuleiro universal	3
		Coloque a pastelaria d emaça sobre papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno.		

Cozinha inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
9	Tarte de fruta	0,4-0,5	Grelha de arame	3
		Coloque a massa numa tarteira preta de metal untada. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		
10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grelha de arame	2
		Prepare a massa de quiche e coloque num prato redondo para quiche com 25 cm de diâmetro. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, adicione o recheio e coloque o prato no centro da grelha.		
11	Pão branco grande	0,6-0,7	Grelha de arame	2
		Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica retangular preta (25 cm de comprimento). Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
12	Pão de mistura grande	0,8-0,9	Grelha de arame	2
		Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica retangular preta (25 cm de comprimento). Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
13	Pãezinhos	0,3-0,5	Tabuleiro universal	3
		Prepare pãezinhos (massa fresca pronta). Coloque papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
14	Crocante de fruta	0,8-1,2	Grelha de arame	3
		Coloque fruta fresca (amoras, framboesas, fatias de maça, fatias de pêra) numa travessa de forno de 22-24 cm. Distribua pedaços pequenos por cima. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
15	Scones	0,5-0,6	Tabuleiro universal	3
		Coloque scones (5-6 cm de diâmetro) sobre papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno.		
16	Pão-de-ló	0,5-0,6	Grelha de arame	3
		Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica redonda preta com 26 cm de diâmetro. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		
17	Bolo mármore	0,7-0,8	Grelha de arame	2
		Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica redonda para gugelhupf ou com furo central. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		
18	Bolo holandês	0,7-0,8	Grelha de arame	2
		Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica retangular preta (25 cm de comprimento). Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		
19	Brownies	0,7-0,8	Grelha de arame	3
		Prepare a massa utilizando um prato para forno de 20-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
20	Lombo de vaca assado	0,8-1,2	Grelha de arame	2
			Tabuleiro universal	1
		Tempere a carne de vaca e deixe no frigorífico durante 1 hora. Coloque na grelha de arame, com a parte com gordura voltada para cima.		
21	Carne Assada Cozinhada Lentamente	0,8-1,2	Grelha de arame	2
			Tabuleiro universal	1
		Tempere a carne de vaca e deixe no frigorífico durante 1 hora. Coloque na grelha de arame, com a parte com gordura voltada para cima.		
22	Costeletas de cabrito assadas com ervas aromáticas	0,4-0,8	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	1
		Ponha as costeletas de cabrito a marinar com as ervas aromáticas e os condimentos e coloque-as na grelha de arame.		
23	Perna de borrego com osso	1,0-1,4	Grelha de arame	3
			Tabuleiro universal	1
		Deixe o borrego a marinar na grelha de arame.		
24	Porco assado com pele tostada	0,8-1,2	Grelha de arame	3
			Tabuleiro universal	1
		Coloque a carne de porco na grelha de arame, com a gordura virada para cima.		
25	Entrecosto de porco	0,8-1,2	Grelha de arame	3
			Tabuleiro universal	1
		Coloque o entrecosto na grelha.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
26	Frango, inteiro	1,0-1,4	Grelha de arame	2
			Tabuleiro universal	1
		Lave o frango. Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque o peito virado para baixo na grelha e vire quando o forno emitir um sinal sonoro.		
27	Frango, peito	0,5-0,9	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	1
		Coloque os peitos de frango a marinar na grelha de arame.		
28	Frango, coxas	0,5-0,9	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	1
		Pincele com azeite e especiarias e coloque na grelha.		
29	Peito de pato	0,3-0,7	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	1
		Coloque os peitos de pato na grelha, com a gordura virada para cima. O primeiro nível é para médio e o segundo é para médio a bem-passado.		
30	Filete de truta, assado	0,3-0,7	Tabuleiro universal	4
		Coloque os filetes de truta na tabuleiro universal, com a pele virada para cima.		
31	Truta	0,3-0,7	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	1
		Lave e limpe o peixe e coloque o peixe inteiro na grelha. Adicione sumo de limão, sal e ervas aromáticas no interior do peixe. Corte a superfície da pele com uma faca. Tempere com óleo e sal.		

Cozinha inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
32	Solha	0,3-0,7	Tabuleiro universal	3
		Coloque a solha sobre papel vegetal no tabuleiro universal. Corte a superfície com uma faca.		
33	Filete/lombo de salmão	0,3-0,7	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	1
		Lave e limpe os filetes ou os lombos. Coloque os filetes na grelha, com a pele virada para cima.		
34	Vegetais assados	0,3-0,7	Tabuleiro universal	4
		Lave e prepare as fatias de curgete, beringela, pimento, cebola e tomate cereja. Tempere com azeite, ervas e condimentos. Distribua uniformemente pelo tabuleiro.		
35	Metades de batatas assadas	0,5-0,9	Tabuleiro universal	3
		Corte batatas grandes (cada uma com 200 g) em metades no sentido do comprimento. Coloque o lado do corte para cima no tabuleiro e pincele com azeite, ervas aromáticas e condimentos.		
36	Batatas congeladas para fazer no forno	0,3-0,7	Tabuleiro universal	3
		Distribua as batatas congeladas uniformemente no tabuleiro universal.		
37	Batata congelada fatiada	0,3-0,7	Tabuleiro universal	3
		Distribua as batatas congeladas fatiadas uniformemente no tabuleiro universal.		
38	Pizza congelada	0,3-0,7	Grelha de arame	3
		Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a pizza congelada no centro da grelha de arame.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
39	Pizza caseira	0,8-1,2	Tabuleiro universal	2
		Prepare a pizza caseira com a massa lêveda e coloque-a no tabuleiro universal. O peso inclui a massa e as coberturas, tais como molho, vegetais, fiambre e queijo. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno.		
40	Ponto da Massa	0,3-0,7	Grelha de arame	2
		Prepare a massa num recipiente e cubra com película aderente. Coloque no centro da grelha.		

Dual de cozedura

A tabela seguinte apresenta 10 programas automáticos para cozinhar, assar e cozer no forno. Pode utilizar apenas a zona superior ou a inferior e utilizar a zona superior e inferior ao mesmo tempo.
O programa contém as quantidades, os intervalos de peso e as recomendações apropriadas. Os modos e tempos de cozedura foram pré-programados para uma utilização mais fácil. Irá encontrar algumas receitas para programas automáticos no seu livro de instruções.
Todos os programas de Cozedura dual incluem pré-aquecimento e apresentam o progresso do pré-aquecimento.
Coloque os alimentos no forno após o sinal sonoro de pré-aquecimento.
Em seguida, prima o **Botão de controlo** para iniciar Cozedura automática.

⚠ AVISO

Utilize sempre luvas para retirar os alimentos.

1. Superior

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
1	Batatas gratinadas	1,0-1,5	Grelha de arame	4
		Prepare batatas gratinadas utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
2	Lasanha	1,0-1,5	Grelha de arame	4
		Prepare a lasanha caseira utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
3	Frango, coxas	0,5-0,9	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	4
		Pincele com azeite e especiarias e coloque na grelha.		
4	Metades de batatas assadas	0,5-0,9	Tabuleiro universal	4
		Corte batatas grandes (cada uma com 200 g) em metades no sentido do comprimento. Coloque o lado do corte para cima no tabuleiro e pincele com azeite, ervas aromáticas e condimentos.		
5	Batatas congeladas para fazer no forno	0,3-0,7	Tabuleiro universal	4
		Distribua as batatas congeladas uniformemente no tabuleiro universal.		

2. Inferior

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
1	Tarte de maçã	1,2-1,4	Grelha de arame	1
		Prepare a tarte de maçã utilizando uma forma metálica redonda com 20-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		
2	Pastelaria de maçã	0,3-0,4	Tabuleiro universal	1
		Coloque a pastelaria d emaça sobre papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grelha de arame	1
		Prepare a massa de quiche e coloque num prato redondo para quiche com 22-24 cm de diâmetro. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, adicione o recheio e coloque o prato no centro da grelha.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
4	Pizza congelada	0,3-0,7	Grelha de arame	1
		Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a pizza congelada no centro da grelha de arame.		
5	Pizza caseira	0,8-1,2	Tabuleiro universal	1
		Prepare a pizza caseira com a massa lêveda e coloque-a no tabuleiro universal. O peso inclui a massa e as coberturas, tais como molho, vegetais, fiambre e queijo. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno.		

3. Duplo

Pode selecionar um programa automático para a zona inferior e superior e cozinhar em simultâneo.

⚠ **ATENÇÃO**

Quando utiliza a zona superior ou inferior, o ventilador e o aquecedor da outra zona podem funcionar para um desempenho ótimo. A zona que não está a ser utilizada não deve ser utilizada para quaisquer outros efeitos involuntários.

Recipientes de teste

Conforme a norma EN 60350-1.

1. Cozer no forno

As recomendações para cozer no forno referem-se a um forno pré-aquecido. Não utilize a função de Pré-aquecimento rápido. Coloque sempre o lado inclinado virado para a porta.

Tipo de alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Bolos pequenos	Tabuleiro universal	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Biscoitos	Tabuleiro universal	1+3		140	28-33
Pão-de-ló sem gordura	Grelha de arame + Forma de bolo Springform (Revestimento escuro, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Tarte de maçã	Grelha de arame + 2 Formas de bolos Springform ** (Revestimento escuro, Ø 20 cm)	2, colocadas na diagonal		160	70-80
	Tabuleiro universal + Grelha de arame + 2 Formas de bolos Springform *** (Revestimento escuro, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Aumente o tempo de cozedura em 5 minutos, se estiver a cozinhar no modo convencional com um recipiente de vidro (Ø 26 cm).

** São colocados dois bolos na grelha: na parte de trás à esquerda e na parte da frente à direita.

*** São colocados dois bolos no centro: um por cima do outro.

2. Grelhar

Aqueça previamente o forno vazio durante 5 minutos utilizando a função de Grelhador grande.

Tipo de alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Torradas de pão branco	Grelha de arame	5		270 (Máx)	1-2
Hambúrgueres de carne de vaca * (12 de cada)	Grelha de arame + Tabuleiro universal (para apanhar os pingos)	4 1		270 (Máx)	1.º 15-18 2.º 5-8

* Vire após 2/3 do tempo de cozedura.

3. Assar

Tipo de alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Frango inteiro * 1,3-1,5 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal (para apanhar os pingos)	3 1		200	60-75
Frango inteiro * 1,5-1,7 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal (para apanhar os pingos)	3 1		200	70-85

* Vire após metade do tempo.

Coleção de receitas frequentes de Cozedura automática

Batatas gratinadas

Ingredientes 800 g de batatas, 100 ml de leite, 100 ml de natas, 50 g de ovo inteiro batido, 1 colher de sopa de sal, pimenta, noz-moscada, 150 g de queijo ralado, manteiga, tomilho

Preparação Descascar as batatas e cortá-las em fatias de 3 mm de espessura (máximo). Espalhar a manteiga por toda a superfície de um prato para gratinar (22-24 cm). Espalhar as fatias num pano limpo e mantenha-as cobertas com um pano enquanto prepara os restantes ingredientes.
Misturar os restantes ingredientes, exceto o queijo ralado, numa tigela grande e mexer bem. Colocar as fatias de batata no prato ligeiramente sobrepostas e verta a mistura sobre as batatas. Espalhar o queijo ralado por cima e cozinhar. Depois de cozinhado, servir polvilhado com umas folhas de tomilho fresco.

Gratinado de legumes

Ingredientes 800 g de legumes (curgete, tomate, cebola, cenoura, pimenta, batata previamente cozida), 150 ml de natas, 50 g de ovos inteiros batidos, 1 colher de sopa de sal, ervas (pimenta, salsa ou alecrim), 150 g de queijo ralado, 3 colheres de sopa de azeite, algumas folhas de tomilho

Preparação Lavar os vegetais e cortá-los em fatias de 3-5 mm de espessura. Dispor as fatias num prato para gratinar (22-24 cm) e regar com azeite. Misturar os restantes ingredientes, exceto o queijo ralado, e verter sobre os legumes. Espalhar o queijo ralado por cima e cozinhar. Depois, servir polvilhado com umas folhas de tomilho fresco.

Cozinha inteligente

Lasanha

Ingredientes: 2 colheres de sopa de azeite, 500 g de carne picada, 500 ml de polpa de tomate, 100 ml de caldo de carne, 150 g de folhas de lasanha secas, 1 cebola (picada), 200 g de queijo ralado, 1 colher de chá de flocos de salsa seca, orégãos, manjericão

Preparação: Preparar o molho de carne de tomate. Aquecer o azeite numa frigideira, depois cozinhar a carne picada e a cebola picada durante cerca de 10 minutos até ficar toda dourada. Verter sobre o molho de tomate e o caldo de carne de vaca, adicionar as ervas secas. Depois de levantar fervura, cozinhar em lume brando durante 30 min.
Cozer a massa de lasanha de acordo com as instruções da embalagem. Colocar em camadas a massa de lasanha, o molho de carne, o queijo e depois repetir. Em seguida, polvilhar uniformemente com o queijo restante sobre a última camada de massa e cozinhar.

Tarte de maçã

Ingredientes:
- **Massa**: 275 g de farinha, 1/2 colher de sopa de sal, 125 g de açúcar em pó, 8 g de açúcar baunilhado, 175 g de manteiga fria, 1 ovo (batido)
- **Recheio**: 750 g de maçãs rijas inteiras, 1 colher de sopa de sumo de limão, 40 g de açúcar, 1/2 colher de sopa de canela, 50 g de passas de uva sem sementes, 2 colheres de sopa de miolo de pão

Preparação: Peneirar a farinha com o sal por cima de uma grande tigela. Peneirar o açúcar em pó e o açúcar baunilhado para junto dos ingredientes anteriores. Cortar a manteiga com 2 facas pela farinha em cubos pequenos. Acrescentar 3/4 do ovo batido. Amassar todos os ingredientes num processador de alimentos até ficar uma massa esmigalhada. Com as mãos, formar uma bola com a massa. Envolver em película aderente e deixar repousar no frigorífico durante cerca de 30 min.
Untar a forma (24-26 cm de diâmetro) e polvilhar a superfície com farinha. Estender 3/4 da massa até ficar com uma espessura de 5 mm. Colocar na forma (em baixo e dos lados).
Descascar e descaroçar as maçãs. Cortar em cubos com cerca de 3/4 x 3/4 cm. Salpicar as maçãs com sumo de limão e mexer bem. Lavar e secar as groselhas e as passas de uva. Adicionar açúcar, canela, passas de uva e groselhas. Misturar bem e polvilhar o fundo da massa com migalhas de pão. Prensar ligeiramente.
Estender o resto da massa. Cortar a massa em pequenas tiras e colocá-las cruzadamente sobre o recheio. Pincelar a tarte uniformemente com o restante ovo batido.

Quiche Lorraine

Ingredientes
- Massa: 200 g de farinha de trigo, 80 g de manteiga, 1 ovo
- Recheio: 75 g de bacon sem gordura em cubos, 125 ml de natas, 125 g de crème fraiche, 2 ovos batidos, 100 g de queijo ralado Suíço, sal e pimenta

Preparação Para fazer a massa, colocar a farinha, a manteiga e o ovo numa tigela e misturar até formar uma massa macia e deixar repousar no frigorífico durante 30 min. Estender a massa e colocá-la no prato de cerâmica untado para quiche (25 cm de diâmetro). Picar o fundo com um garfo. Misturar o ovo, as natas, o crème fraiche, o queijo, o sal e a pimenta. Verter sobre a massa mesmo antes da cozedura.

Crocante de fruta

Ingredientes
- Cobertura: 200 g de farinha, 100 g de manteiga, 100 g de açúcar, 2 g de sal, 2 g de canela em pó
- Fruta: 600 g de mistura de frutos

Preparação Misturar todos os ingredientes até formarem pedaços para fazer a cobertura. Espalhar a mistura de frutos num tabuleiro de forno e salpicar o crumble por cima.

Pizza caseira

Ingredientes
- Massa de Pizza: 300 g de farinha, 7 g de fermento em pó, 1 colher de sopa de azeite, 200 ml de água morna, 1 colher de sopa de açúcar e sal
- Cobertura: 400 g de legumes fatiados (beringela, curgete, cebola, tomate), 100 g de fiambre ou bacon (picado), 100 g de queijo ralado

Preparação Colocar a farinha, o fermento, o azeite, o sal, o açúcar e a água morna numa tigela e misturar até formar uma massa húmida. Amassar numa batedeira ou à mão cerca de 5-10 minutos. Cobrir com uma tampa e colocar no forno durante 30 min a 35 °C para provar. Estender a massa sobre uma superfície enfarinhada em forma de rectângulo e colocar num tabuleiro ou forma de pizza. Espalhar o puré de tomate sobre a massa e colocar o fiambre, os cogumelos, o azeite e o tomate. Salpicar o queijo ralado por cima e cozinhar.

Lombo de vaca assado

Ingredientes 1 kg de lombo de vaca, 5 g de sal, 1 g de pimenta, 3 g de alecrim, tomilho

Preparação Temperar a carne de vaca com sal, pimenta e alecrim e deixar a repousar no frigorífico durante 1 hora. Colocar na grelha de arame. Colocar no forno e deixar cozinhar.

Cozinha inteligente

Costeletas de cabrito assadas com ervas aromáticas

Ingredientes	1 kg de costeletas de borrego (6 pedaços), 4 dentes grandes de alho (esmagados), 1 colher de sopa de tomilho fresco (triturado), 1 colher de sopa de alecrim fresco (triturado), 2 colheres de sopa de sal, 2 colheres de sopa de azeite
Preparação	Misturar o sal, o alho e as ervas com o azeite e envolver na carne. Virar para envolver deixar a repousar à temperatura ambiente durante pelo menos 30 min. a 1 hora.

Entrecosto de porco

Ingredientes	2 pedaços de entrecosto de porco, 1 colher de sopa de pimenta preta, 3 folhas de louro, 1 cebola (picada), 3 dentes de alho (picados), 85 g de açúcar mascavado, 3 colheres de sopa de molho Worcestershire, 2 colheres de sopa de polpa de tomate, 2 colheres de sopa de azeite
Preparação	Fazer um molho barbecue. Aquecer o azeite numa frigideira e acrescentar a cebola. Cozinhar até estar macio e acrescentar os restantes ingredientes. Depois de ferver, reduzir o lume e deixar a cozinhar em lume brando durante 30 min até engrossar. Marinar o entrecosto com o molho barbecue durante 30 min a 1 hora.

Manutenção

Limpeza

Limpe o forno regularmente para uma limpeza mais fácil.

⚠ AVISO

- Antes de começar a limpar, verifique se o forno e os acessórios estão frios.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos, escovas duras, esfregões ou panos abrasivos, palha de aço, facas ou quaisquer outros materiais abrasivos.

Interior do forno

- Para limpar o interior do forno, utilize um pano limpo e um produto de limpeza suave ou água quente e sabão.
- Não limpe o fecho da porta à mão.
- Para evitar danificar as superfícies esmaltadas do forno, utilize apenas produtos de limpeza de fornos normais.
- Para remover a sujidade difícil, utilize um produto de limpeza especial para fornos.
- À medida que a temperatura do compartimento de cozedura aumenta no período inicial, podem aparecer manchas no interior da porta de vidro. Se isto acontecer, desligue o forno e aguarde até que arrefeça. Em seguida, use papel de cozinha ou detergente neutro num pano limpo para limpar o vidro interior.

Exterior do forno

Para limpar o exterior do forno como, por exemplo, a porta, a pega e o visor do forno, utilize um pano limpo e um produto de limpeza suave ou água quente e sabão, e seque com papel de cozinha ou um pano seco.
A gordura e sujidade poderão permanecer, especialmente, à volta da pega, devido ao ar quente proveniente do interior. Recomenda-se a limpeza da pega após cada utilização.

Acessórios

Lave os acessórios após cada utilização e seque-os com um pano de cozinha. Para remover impurezas difíceis, coloque os acessórios utilizados em água quente e sabão durante cerca de 30 minutos antes de lavar.

Superfície esmaltada catalítica (apenas para modelos aplicáveis)

As peças amovíveis são revestidas com esmalte catalítico cinzento escuro. Podem ficar sujas com óleo e gordura salpicadas pelo ar em circulação durante o aquecimento de convecção. Contudo, essas impurezas ficam queimadas quando o forno atingir temperaturas de 200 °C ou superiores.

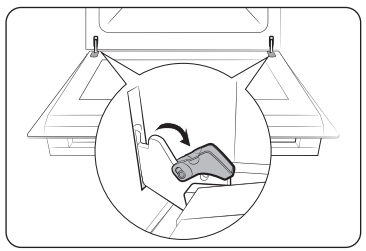
1. Retire todos os acessórios do forno.
2. Limpe o interior do forno.
3. Selecione o modo de convecção com a temperatura máxima e execute o ciclo durante uma hora.

Porta

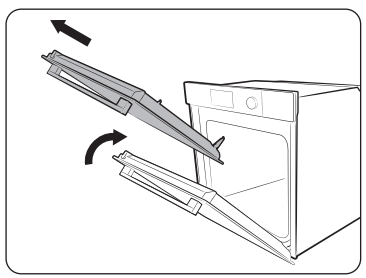
Não retirar a porta do forna a não ser para limpeza. Para retirar a porta do forno para limpeza, siga as instruções.

⚠ AVISO

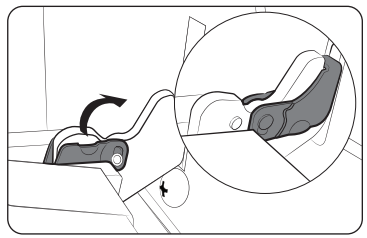
A porta do forno é pesada.



1. Abra a porta e abra os ganchos das duas dobradiças completamente.



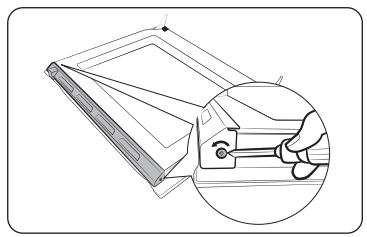
2. Feche a porta até aproximadamente 70°. Segure a porta do forno pelos lados usando ambas as mãos, e levante e puxe para cima até que as dobradiças sejam removidas.
3. Limpe a porta com água com sabão e um pano limpo.



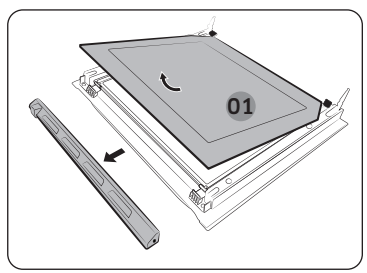
4. Quando terminar, siga os passos 1 e 2 acima, pela ordem inversa para inserir novamente a porta. Certifique-se de que as dobradiças ficam fechadas em ambos os lados.

Vidro da porta

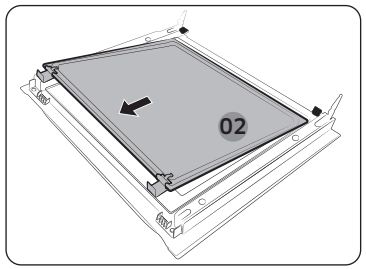
Dependendo do modelo, a porta do forno inclui 3-4 placas de vidro colocadas umas contra as outras. Não retire o vidro da porta a não ser para limpeza. Para retirar o vidro da porta para limpeza, siga as instruções.



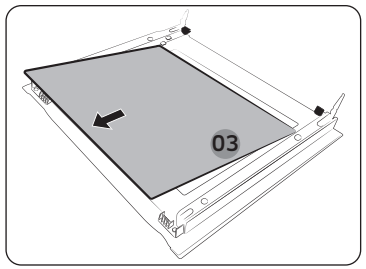
1. Use uma chave de fendas para remover os parafusos do lado esquerdo e direito.



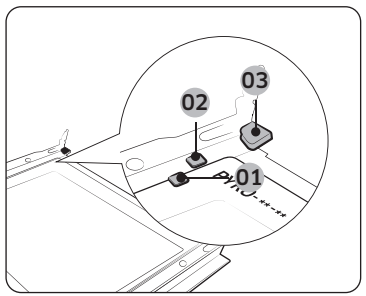
2. Desencaixe as coberturas na direção das setas
3. Remova a primeira placa de vidro da porta.



4. Remova a segunda placa de vidro da porta na direção da seta.



5. Remova a terceira placa de vidro da porta na direção da seta.
6. Limpe o vidro com água com sabão e um pano limpo.

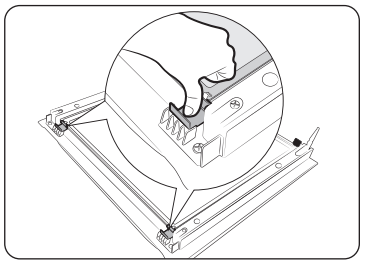


01 Grampo de suporte 1
02 Grampo de suporte 2
03 Grampo de suporte 3

7. Quando terminar, volte a inserir as placas seguindo as instruções:
   - Consulte a figura e localize as dobradiças. Insira a placa 3 abaixo do grampo de suporte 1, a placa 2 entre o grampo de suporte 1 e 2, e a placa 1 no grampo de suporte 3, por esta ordem. Certifique-se de que o lado impresso das placas é inserido para dentro.

⚠ ATENÇÃO

Para identificar o lado correto da placa, localize a marca "PYRO" no canto de cada placa.
Direção correta: PYRO-**-**
Direção errada: **-**-OЯYЧ

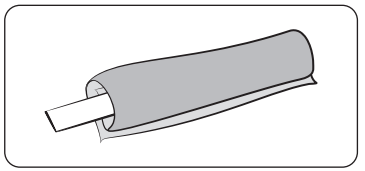


8. Depois de inserir a placa 2, pressione os grampos de vidro para baixo e certifique-se de que fixam devidamente a placa de vidro.
9. Siga os passos 1 e 2 acima, pela ordem inversa para inserir novamente as coberturas.

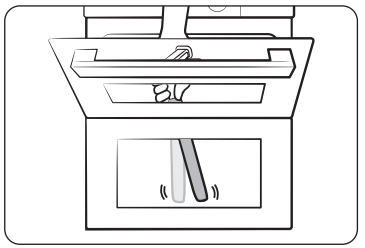
⚠ AVISO

Para evitar fugas de calor, certifique-se de que volta a inserir as placas de vidro, corretamente.

Porta de vidro dupla (apenas em modelos aplicáveis)



1. Ate o tecido húmido ao espeto.

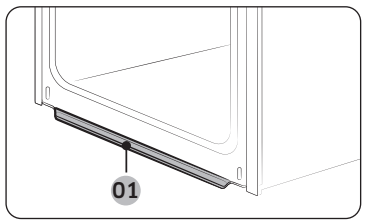


2. Coloque o tecido por baixo da porta.
3. Limpe a porta.
4. Aplique o detergente ao tecido e limpe novamente.
5. Limpe o tecido seco para humedecer e fazer bolhas.

⚠ ATENÇÃO

Não retire a porta para limpeza.

Coletor de água



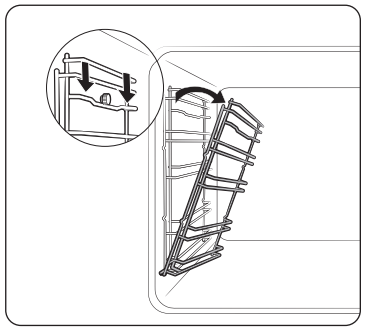
01 Coletor de água

O coletor de água recolhe não só a humidade em excesso da cozedura, mas também resíduos de alimentos. O coletor de água não pode ser retirado. Retire a água no coletor de água quando o forno arrefecer após um processo de cozedura.

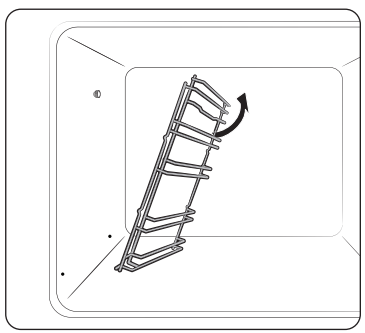
⚠ AVISO

Se detetar uma fuga de água no coletor, contacte-nos num Centro de assistência Samsung local.

Calhas laterais (apenas em modelos aplicáveis)



1. Carregue no topo da calha superior esquerda e baixe cerca de 45º.



2. Puxe e retire a calha inferior do lado esquerdo.
3. Remova a calha do lado direito da mesma forma.
4. Limpe ambas as calhas laterais.
5. Quando terminar, siga os passos 1 e 2 acima, pela ordem inversa para inserir novamente as calhas.

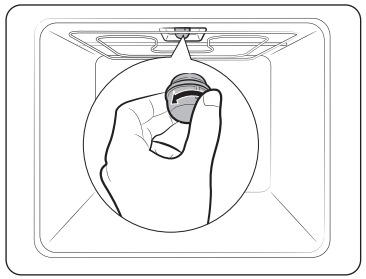
NOTA

O forno funciona sem as calhas laterais e as grelhas em posição.

Manutenção

Substituição

Lâmpadas

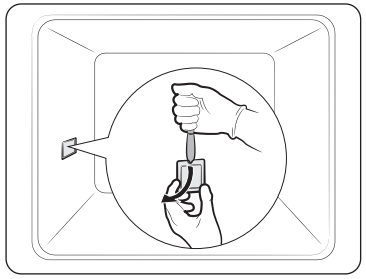


1. Remova a tampa de vidro, girando no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio.
2. Substitua a lâmpada do forno.
3. Limpe a tampa de vidro.
4. Quando terminar, siga o passo 1 acima na ordem inversa para inserir novamente a tampa de vidro.

⚠ AVISO

- Antes de substituir uma lâmpada, desligue o forno e o cabo de alimentação.
- Utilize apenas lâmpadas resistentes a 300 °C, de 25-40 W/220-240 V. Pode adquirir lâmpadas aprovadas num Centro de assistência Samsung local.
- Utilize sempre um pano seco ao manusear uma lâmpada de halogéneo. Serve para evitar que a lâmpada fique suja com impressões digitais ou suor, o que resulta num ciclo de vida encurtado.

Luz lateral do forno



1. Segure na extremidade inferior da tampa da luz lateral do forno com uma mão, e utilize uma ferramenta plana afiada, como uma faca de mesa, para remover a tampa, conforme mostrado.
2. Substitua a lâmpada lateral do forno.
3. Volte a inserir a tampa da luz.

Resolução de problemas

Pontos de verificação

Se tiver algum problema com o forno, consulte primeiro a tabela abaixo e experimente as soluções sugeridas. Se o problema continuar, contacte um Centro de assistência Samsung local.

Problema	Motivo	Ação
Não é possível carregar corretamente nos botões.	• Se existirem objetos presos entre os botões	• Remova as matérias estranhas e tente novamente.
	• Modelo tátil: se existir humidade no exterior	• Remova a humidade e tente novamente.
	• Se a função de bloqueio estiver programada	• Verifique se a função de bloqueio está programada.
As horas não são apresentadas.	• Se não é fornecida energia	• Verifique se está a ser fornecida energia.
O forno não funciona.	• Se não é fornecida energia	• Verifique se está a ser fornecida energia.
O forno para durante o funcionamento.	• Se for desligado da tomada	• Volte a ligar.
O aparelho desliga-se durante o funcionamento.	• Se a cozedura contínua demora muito tempo	• Depois de cozinhar durante muito tempo, deixe o forno arrefecer.
	• Se a ventoinha de arrefecimento não funciona	• Ouça o ruído da ventoinha de arrefecimento.
	• Se o forno está instalado num local sem boa ventilação	• Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	• Ao utilizar várias fichas na mesma tomada	• Utilize uma única ficha.

Problema	Motivo	Ação
O forno não recebe energia.	• Se não é fornecida energia	• Verifique se está a ser fornecida energia.
O exterior do forno está demasiado quente durante o funcionamento.	• Se o forno está instalado num local sem boa ventilação	• Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
Não é possível abrir a porta corretamente.	• Se existirem resíduos de alimentos entre a porta e o interior do produto	• Limpe bem o forno e abra a porta novamente.
A luz interior tem pouca intensidade ou não se liga.	• Se a lâmpada acende e depois apaga	• A lâmpada apaga-se automaticamente após um determinado período de tempo para poupar energia. Pode acender novamente, carregando no botão da luz do forno.
	• Se a lâmpada fica coberta de sujidade durante a cozedura	• Limpe o interior do forno e verifique.
Ocorre choque elétrico no forno.	• Se a fonte de alimentação não está corretamente ligada à terra • Se utiliza uma tomada sem ligação à terra	• Verifique se a fonte de alimentação está corretamente ligada à terra.
Está a verter água.	• Em alguns casos, pode haver água ou vapor, dependendo do alimento. Não se trata de uma avaria do produto.	• Deixe o forno arrefecer e, depois, limpe com um pano de cozinha seco.
É expelido vapor através de uma fenda na porta.		
Ficou água no forno.		

Problema	Motivo	Ação
A luminosidade no interior do forno varia.	• O brilho altera dependendo das alterações na saída de energia.	• As alterações da saída de energia durante a cozedura não são avarias, por isso, não deverá preocupar-se.
A cozedura está concluída, mas a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar.	• A ventoinha funciona automaticamente durante um determinado período de tempo para ventilar o interior do forno.	• Não se trata de uma avaria do produto, por isso, não deverá preocupar-se.
O forno não aquece.	• Se a porta está aberta	• Feche a porta e reinicie.
	• Se os controlos do forno não estão definidos corretamente	• Consulte o capítulo sobre o funcionamento do forno e ligue novamente.
	• Se o fusível doméstico tiver fundido ou o disjuntor tiver disparado.	• Substitua o fusível ou volte a ligar o quadro. Se a situação acontecer repetidamente, contacte um eletricista.
Sai fumo durante o funcionamento.	• Durante o funcionamento inicial	• Pode sair fumo da resistência quando se utiliza o forno pela primeira vez. Não se trata de uma avaria. Depois de utilizar o forno 2 a 3 vezes, já não deve acontecer.
	• Se existirem alimentos na resistência	• Deixe o forno arrefecer o suficiente e remova os alimentos da resistência.

Resolução de problemas

Problema	Motivo	Ação
Verifica-se um cheiro a queimado ou a plástico quando se utiliza o forno.	• Se utilizar recipientes de plástico ou outros não resistentes ao calor	• Utilize recipientes de vidro adequados para altas temperaturas.
O forno não confeciona os alimentos corretamente.	• Se a porta é aberta frequentemente durante a cozedura	• Não abra a porta frequentemente exceto se estiver a confecionar alimentos que precisam de ser virados. Se abrir a porta com frequência, a temperatura interior diminuirá e isto poderá afetar os resultados da cozedura.
O forno aquece durante a limpeza pirolítica.	• Deve-se ao facto de a limpeza pirolítica utilizar altas temperaturas.	• Não se trata de uma avaria do produto, por isso, não deverá preocupar-se.
Existe um odor a queimado durante a limpeza pirolítica.	• A limpeza pirolítica utiliza altas temperaturas, pelo que poderá sentir o odor a resíduos de alimentos queimados.	• Não se trata de uma avaria do produto, por isso, não deverá preocupar-se.
A limpeza a vapor não funciona.	• Deve-se ao facto de a temperatura ser demasiado alta.	• Deixe o forno arrefecer e utilize-o em seguida.
O Modo Dual de cozedura não funciona.	• Se a divisória não estiver devidamente instalada	• Insir a divisória corretamente e utilize.
O Modo Único de cozedura pode não funcionar.	• Se o separador for inserido no forno.	• Retirar o separador e usar.

Códigos de informação

Se o forno não funcionar, poderá ver um código de informação no visor. Consulte a tabela abaixo e experimente as sugestões.

Código	Significado	Ação
C-d1	Avarias do fecho da porta	Desligue o forno e reinicie. Se o problema continuar, desligue a energia durante 30 segundos ou mais e volte a ligar. Se o problema não for resolvido, contacte um Centro de assistência.
C-20	Avarias no sensor	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Ocorre apenas durante a leitura/escrita EEPROM	
C-70	Problemas relacionados com vapor	
C-72		
C-F0	Se não existir comunicação entre o PCB principal e o PCB secundário	
C-F2	Ocorre quando é mantido um problema de comunicação entre o Touch IC <-> Micom principal ou secundário	Desligue o forno e reinicie. Se o problema continuar, desligue a energia durante 30 segundos ou mais e volte a ligar. Se o problema não for resolvido, contacte um Centro de assistência.
C-d0	Problema nos botões Ocorre quando carrega sem soltar num botão durante um período de tempo.	Limpe os botões e certifique-se de que não existe água nos mesmos, nem à volta. Desligue o forno e tente novamente. Se o problema continuar, contacte um Centro de assistência Samsung local.

Código	Significado	Ação
-dC-	Se a divisória for retirada durante a cozedura, em Modo Dual de cozedura. Se a divisória for retirada durante a cozedura, em Modo Único de cozedura.	A divisória não pode ser retirada durante a cozedura em Modo Dual de cozedura. Desligue o forno e reinicie. Se o problema continuar, desligue a energia durante 30 segundos ou mais e volte a ligar. Se o problema não for resolvido, contacte um Centro de assistência.
S-01	Interruptor de segurança O forno continuou a funcionar à temperatura programada durante um período de tempo prolongado. • Inferior a 100 °C - 16 horas • De 105 °C a 240 °C - 8 horas • De 245 °C ao Máx. - 4 horas	Não se trata de uma falha do sistema. Desligue o forno e remova os alimentos. Depois, tente novamente de forma normal.

Características técnicas

A SAMSUNG esforça-se continuamente para melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão, por isso, sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Tensão de ligação		230-240 V ~ 50 Hz
Potência máxima ligada		3650-3950 W
Dimensões (L x A x P)	Unidade principal	595 x 596 x 570 mm
	Encastre	560 x 579 x 549 mm
Volume		76 litros

* Este produto tem uma classe de eficiência energética de <G>.

Anexo

Folha de dados técnicos do produto

SAMSUNG	SAMSUNG
Identificação do modelo	NV7B564****, NV7B565****, NV7B566****, NV7B567****, NV7B568****, NV7B564**C*, NV7B566**C*, NV7B568**C*, NV7B574****, NV7B575****, NV7B576****, NV7B577****, NV7B578****
Índice de eficiência energética por cavidade (IEE cavidade)	81,6
Classe de eficiência energética por cavidade	A+
Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final) (CE cavidade elétrica)	1,05 kWh/ciclo
Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final) (CE cavidade elétrica)	0,71 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)	eletricidade
Volume por cavidade (V)	76 l
Tipo de forno	Encastre

Massa do aparelho (M)	NV7B564**** : 33,4kg NV7B565**** : 38,4kg NV7B566**** : 35,6kg NV7B567**** : 40,6kg NV7B568**** : 35,6kg	NV7B564**C*: 35,4kg NV7B566**C*: 37,6kg NV7B568**C*: 37,6kg	NV7B574**** : 36,9kg NV7B575**** : 40,9kg NV7B576**** : 39,1kg NV7B577**** : 43,1kg NV7B578**** : 39,1kg

Dados determinados de acordo com a norma EN 60350-1, EN 50564, os Regulamentos da Comissão (UE) N.º 65/2014 e (UE) N.º 66/2014 e Regulamento (EC) NO 1275/2008.

Consumo de energia geral em modo de espera (W) (Todas as portas de rede estão na condição “on” - ligadas)		1,9 W
Período de tempo para a gestão de energia (min)		20 min.
Wi-Fi	Consumo de energia em modo de espera (W)	1,9 W
	Período de tempo para a gestão de energia (min)	20 min.
Modo Desligar	Consumo de energia	0,5 W
	Período de tempo para a gestão de energia (min)	30 min.

Sugestões para poupança de energia

- Durante a cozedura, a porta do forno apenas deve ser aberta quando for necessário virar os alimentos. Não abrir a porta do forno frequentemente durante a cozedura para manter a temperatura do forno e poupar energia.
- Planear o uso do forno para evitar desligá-lo entre cozeduras de modo a poupar energia e reduzir o tempo de reaquecimento do forno.
- Se o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, o forno pode ser desligado 5-10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura para poupar energia. O calor residual completará o processo de cozedura.
- Sempre que possível, cozinhar mais do que um item de cada vez.

NOTA

Pelo presente, a Samsung declara que este equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE e com os requisitos legais relevantes no Reino Unido.
O texto completo da declaração de conformidade da UE e da declaração de conformidade do Reino Unido está disponível no seguinte endereço na Internet: A declaração de conformidade oficial pode ser consultada em http://www.samsung.com., vá a Support (Assistência) > Search Product Supporta (Pesquisar Assistência de Produto) e introduzir o nome do modelo.

	Intervalo de frequência	Potência do transmissor (Máx)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Anúncio de Código Aberto

O software incluído neste produto contém software de código aberto.
O seguinte URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 encaminha para a informação de licença do código aberto relacionada com este produto.

SAMSUNG

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS?

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 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 77 555 77	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/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
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/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
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01412C-00

Ugradbena pećnica

Priručnik za korištenje i montažu

NV7B564**** / NV7B565**** / NV7B566**** / NV7B567**** / NV7B568**** /
NV7B564**C* / NV7B566**C* / NV7B568**C* / NV7B574**** / NV7B575**** /
NV7B576**** / NV7B577**** / NV7B578****

SAMSUNG

Sadržaj

Korištenje ovog priručnika 3

U priručniku za korištenje koriste se sljedeći simboli: 3

Sigurnosne upute 3

Važne mjere opreza 3
Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad) 6
Automatska funkcija štednje energije 6

Montaža 6

Sadržaj paketa 6
Priprema za ugradnju pećnice 7
Napajanje 7
Nosač ormarića 8

Prije početka 10

Početne postavke 10
Sat 10
Miris nove pećnice 10
Pametni sigurnosni mehanizam 10
Nježno zatvaranje vrata (nježno, sigurno i tiho) 11
Sastavljanje spremnika za kuhanje na pari 11
Pribor 12
Spremnik za vodu 13
Mehanička brava 13
Fleksibilna vrata 14
Dvostruki način kuhanja 15

Rad 15

Upravljačka ploča 15
Uobičajene postavke 16
Načini kuhanja 18
Prirodna para 20
Raspon postavljanja temperature za dvostruki način kuhanja 25
Prženje vrućim zrakom 26
Air Sous Vide 28
Zaustavljanje kuhanja 30
Posebna funkcija 31
Automatsko kuhanje 32
Čišćenje 33
Više funkcija 36
Postavke sustava 37
Pametno upravljanje 37

Pametno kuhanje 38

Ručno kuhanje 38
Programi automatskog kuhanja 43
Testirano posuđe 48
Zbirka čestih recepata za automatsko kuhanje 49

Održavanje 52

Čišćenje 52
Zamjena 56

Rješavanje problema 56

Kontrolne točke 56
Informacijske šifre 58

Tehničke specifikacije 59

Dodatak 60

List s podacima o proizvodu 60
Obavijest o otvorenom kodu 61

Korištenje ovog priručnika

Zahvaljujemo što ste odabrali ugradbenu pećnicu tvrtke SAMSUNG.
Priručnik sadrži važne sigurnosne upute i upute za pomoć pri rukovanju i održavanju uređaja.
Pročitajte priručnik prije korištenja pećnice i knjižicu spremite za buduću upotrebu.

U priručniku za korištenje koriste se sljedeći simboli:

⚠ UPOZORENJE

Rizični ili opasni postupci koji mogu rezultirati **teškim tjelesnim ozljedama, smrću i/ili materijalnom štetom**.

⚠ OPREZ

Rizični ili opasni postupci koji mogu rezultirati **tjelesnim ozljedama i/ili materijalnom štetom**.

NAPOMENA

Korisni savjeti, preporuke ili informacije koje korisnicima pomažu pri korištenju proizvoda.

Sigurnosne upute

Pećnicu smije montirati isključivo licencirani električar. Postavljač je odgovoran za priključivanje uređaja na izvor napajanja u skladu s odgovarajućim sigurnosnim preporukama.

VAŽNE MJERE OPREZA

⚠ UPOZORENJE

Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ni osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, osim ako su pod nadzorom i upućene u rukovanje uređajem od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Djecu treba nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem.

Isključivanje iz napajanja mora se omogućiti u fiksnom ožičenju u skladu s pravilima ožičenja.

Mora postojati mogućnost iskopčavanja uređaja iz napajanja nakon njegovog postavljanja. Isključivanje iz napajanja može biti izvedeno na način da se omogući pristupanje utikaču ili da se u skladu s pravilima postavljanja ožičenja na fiksno ožičenje postavi prekidač.

Ako je utikač oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.

Sigurnosne upute

Navedeni način postavljanja ne smije se temeljiti na korištenju ljepila jer ono nije pouzdan način postavljanja.

Uređaj smiju koristiti djeca s navršenih 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora. Uređaj i kabel postavite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

Tijekom korištenja uređaj postaje vruć. Izbjegavajte dodirivanje grijača unutar pećnice.

UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući za vrijeme korištenja. Malu djecu treba držati podalje od pećnice.

Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgrepsti površinu te time izazvati rasipanje stakla.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, prije čišćenja mora se ukloniti prolivena tekućina, a tijekom čišćenja parom ili samostalnog čišćenja u pećnici se ne smije nalaziti nikakvo posuđe. Funkcija čišćenja ovisi o modelu.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, tijekom čišćenja površine se mogu zagrijati više nego inače i djecu treba držati podalje.

Za uređaje s funkcijom pirolitičkog čišćenja određene životinje, posebice ptice, mogu biti osjetljive na paru i lokalne promjene temperature do kojih dolazi tijekom pirolitičkog čišćenja, stoga ih tijekom tog postupka treba premjestiti u dobro prozračeni prostor.

Prozračite prostor tijekom i nakon izvođenja postupka pirolitičkog čišćenja.

Funkcija čišćenja ovisi o modelu.

Koristite samo sondu za očitavanje temperature preporučenu za ovu pećnicu (Samo model sa sondom za meso).

Ne smije se čistiti parom.

UPOZORENJE: Provjerite je li uređaj isključen prije zamjene lampe kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

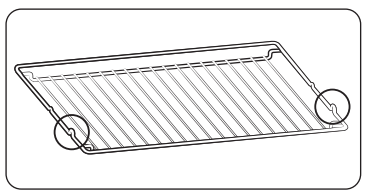
Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dijelovi tijekom korištenja postaju vrući. Izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina ne bi se trebala zadržavati u blizini uređaja, osim pod neprekidnim nadzorom.

OPREZ: Kuhanje treba nadgledati. Kratko kuhanje treba kontinuirano nadgledati.

Vrata i druge vanjske površine mogu tijekom rada uređaja biti vruće.

Temperatura površina koje se mogu dodirnuti može tijekom rada uređaja biti visoka. Površine mogu postati vruće tijekom upotrebe.



Žičanu rešetku postavite tako da izbočeni dijelovi (elementi za blokiranje s obje strane) budu okrenuti prema naprijed kako bi se na žičanu rešetku mogla odložiti hrana veće težine.

⚠ OPREZ

Ako je pećnica oštećena u prijevozu, nemojte je priključivati.

Uređaj na napajanje smije priključiti isključivo posebno licencirani električar.

Ako dođe do kvara ili oštećenja uređaja, nemojte rukovati njime.

Popravke smije izvršiti isključivo licencirani tehničar. Neodgovarajući popravak može predstavljati značajnu opasnost za vas i druge osobe. Ako je pećnicu potrebno popraviti, obratite se servisnom centru tvrtke SAMSUNG ili distributeru.

Električni kabeli ne smiju dodirivati pećnicu.

Pećnicu je potrebno priključiti na izvor napajanja pomoću odobrene sklopke strujnog kruga ili osigurača. Nemojte upotrebljavati adaptere s višestrukim utičnicama ili produžne kabele.

Prilikom popravaka ili čišćenja potrebno je isključiti napajanje uređaja.

Pripazite prilikom priključivanja električnih uređaja u utičnice blizu pećnice.

Ako ovaj uređaj ima funkciju kuhanja parom, nemojte koristiti uređaj ako je spremnik za dovod vode oštećen (Samo model s funkcijom kuhanja parom).

Ako je spremnik napuknut ili oštećen, ne koristite uređaj i obratite se najbližem servisnom centru (Samo model s funkcijom kuhanja parom).

Pećnica je namijenjena samo za kuhanje hrane u domaćinstvima.

Tijekom rukovanja unutarnje površine pećnice postaju dovoljno vruće da uzrokuju opekline. Ne dodirujte grijače ili unutarnje površine pećnice prije nego se ohlade.

Ne stavljajte zapaljive materijale u pećnicu.

Površine pećnice postaju vruće pri dugotrajnom rukovanju pećnicom na visokim temperaturama.

Prilikom kuhanja pripazite kod otvaranja vrata pećnice zbog vrućeg zraka i pare.

Prilikom kuhanja jela koja sadrže alkohol, alkohol može ispariti zbog visokih temperatura i pare se mogu zapaliti ako dođu u dodir s vrućim dijelovima pećnice.

Zbog svoje sigurnosti ne koristite uređaje za čišćenje vodom pod tlakom ili parom.

Držite djecu na sigurnoj udaljenosti od pećnice u upotrebi.

Smrznuta hrana kao što su pizze treba se kuhati na velikoj rešetki. Ako se koristi posuda za pečenje, može se izobličiti zbog velikih razlika u temperaturi.

Nemojte lijevati vodu na dno pećnice kada je vruća. To može izazvati oštećenja na emajliranim površinama.

Vrata pećnice moraju se zatvoriti tijekom kuhanja.

Nemojte pokrivati dno pećnice aluminijskom folijom i nemojte stavljati posude za pečenje ili lim na nju. Aluminijska folija blokira toplinu što može dovesti do oštećenja emajliranih površina i loših rezultata kuhanja.

Sokovi od voća ostavit će mrlje koje se ne mogu izbrisati s emajliranih površina pećnice.

Prilikom pripreme vrlo sočnih kolača koristite duboku posudu.

Ne stavljajte posuđe za pečenje na otvorena vrata pećnice.

Pri otvaranju i zatvaranju pećnice držite djecu podalje od vrata pećnice kako ne bi udarila u njih ili prikliještila prste pri zatvaranju.

Nemojte stajati na vratima, oslanjati se ili sjedati na njih ni odlagati teške predmete na vrata.

Pri otvaranju vrata nemojte koristiti prekomjernu snagu.

UPOZORENJE: Ne iskapčajte uređaj iz napajanja čak ni nakon što je kuhanje završeno.

UPOZORENJE: Ne ostavljajte vrata pećnice otvorena tijekom rada.

Sigurnosne upute

Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad)

(Primjenjivo Primjenjuje se u zemljama s posebnim sustavima za prikupljanje otpada)

Ova oznaka na proizvodu, dodatnoj opremi ili u literaturi ukazuje na to da se proizvod i njegova elektronička oprema (npr., punjač, slušalice, USB kabel) ne bi trebali odlagati s ostalim kućanskim otpadom na kraju radnog vijeka. Da biste spriječili moguću štetu za okoliš ili ljudsko zdravlje nekontroliranim odlaganjem otpada, odvojite ovaj predmet od ostalih vrsta otpada i odgovorno reciklirajte kako biste promicali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.
Korisnici u kućanstvima trebali bi kontaktirati prodavača kod kojega su kupili proizvod ili ured lokalne vlasti za pojedinosti o tome gdje i kako se ovaj predmet može odnijeti kako bi recikliranje bilo sigurno za okoliš.
Korisnici u tvrtkama trebaju kontaktirati dobavljača i provjeriti uvjete i odredbe kupovnog ugovora. Ovaj proizvod i njegova elektronička oprema ne smije se miješati s drugim komercijalnim otpadom.

Dodatne informacije o obvezama tvrtke Samsung u pogledu zaštite okoliša i regulatornih obveza specifičnih za proizvod, kao što su REACH, OEEO, Baterije, potražite na web-mjestu : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automatska funkcija štednje energije

Osvjetljenje: Tijekom kuhanja možete isključiti svjetlo u pećnici pritiskom na gumb za uključivanje/isključivanje svjetla u pećnici. Svjetlo u pećnici se nekoliko minuta nakon početka kuhanja isključuje radi uštede energije.

Montaža

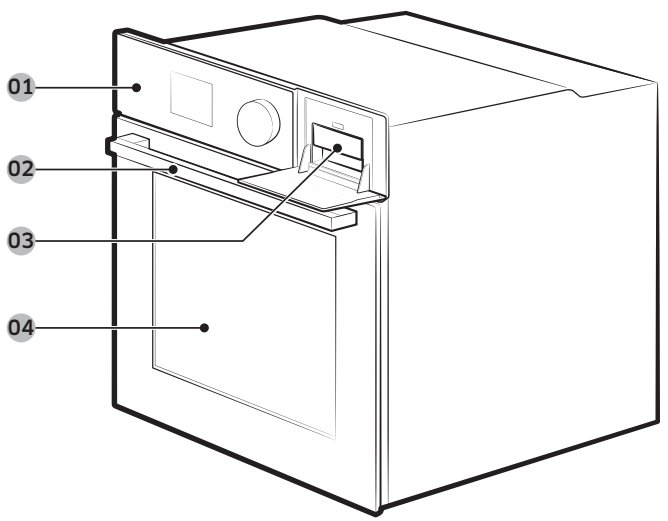
⚠ UPOZORENJE

Ovo je ugradbeni proizvod.
Pećnicu mora montirati kvalificirani tehničar. Postavljač je odgovoran za priključivanje pećnice na glavni izvor napajanja u skladu s odgovarajućim sigurnosnim propisima na vašem području.

Sadržaj paketa

Provjerite sadrži li paket s proizvodom sve dijelove i pribor. Ako imate problema s pećnicom ili priborom, obratite se lokalnom centru za korisnike tvrtke Samsung ili prodavaču.

Brzi pregled pećnice



01 Upravljačka ploča **02** Ručica na vratima **03** Spremnik za vodu (*)

04 Vrata

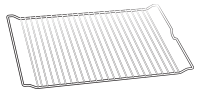
NAPOMENA

Ovisno o modelu, ova pećnica može imati jedna ili dvoja vrata.

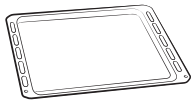
Pribor

Pećnica se isporučuje s različitim priborom koji omogućuje pripremu različitih vrsta jela.

Žičana rešetka



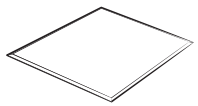
Umetak za žičanu rešetku (*)



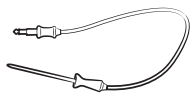
Posuda za pečenje (*)

Univerzalna posuda (*)

Vrlo duboka posuda (*)

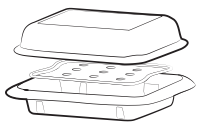


Pregrada



Sonda za meso (*)

2 vijka (M4 L25)



Spremnik za kuhanje na pari (*)

Posuda za paru (*)

Posuda za prženje vrućim zrakom (*)

NAPOMENA

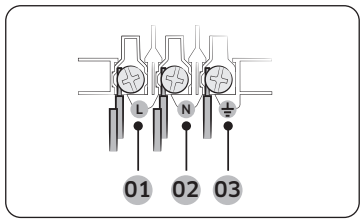
Dostupnost pribora označenog zvjezdicom (*) ovisi o modelu pećnice.

Priprema za ugradnju pećnice

Križni odvijač

Bušilica

Napajanje



Uključite pećnicu u električnu utičnicu. Ako utičnica s utikačem nije dostupna zbog dopuštenih ograničenja za struju, koristite izolacijsku sklopku s više polova (s razmakom od minimalno 3 mm) kako bi se zadovoljili sigurnosni propisi. Upotrebljavajte kabel za napajanje dovoljne dužine, a koji podržava specifikacije H05 RR-F ili H05 VV-F, min. 1,5 ~ 2,5 mm^2.

01 SMEĐI ili CRNI
02 PLAVI ili BIJELI
03 ŽUTI ili ZELENI

Nazivna struja (A)	Minimalni presjek
10 < A ≤ 16	1,5 mm^2
16 < A ≤ 25	2,5 mm^2

Pogledajte specifikacije izlaznog napona na naljepnici zalijepljenoj na pećnicu.
Odvijačem otvorite stražnji poklopac pećnice i uklonite vijke na kopči kabela. Zatim priključite odgovarajuće priključke na napon.
Terminal (⏚) namijenjen je za uzemljenje. Najprije priključite žute i zelene žice (uzemljenje) koje moraju biti duže od ostalih. Ako koristite utičnicu s utikačem, utikač mora biti dostupan nakon montaže pećnice. Samsung nije odgovoran za nesreće uzrokovane zbog nepostojećeg ili neispravnog uzemljenja.

⚠ UPOZORENJE

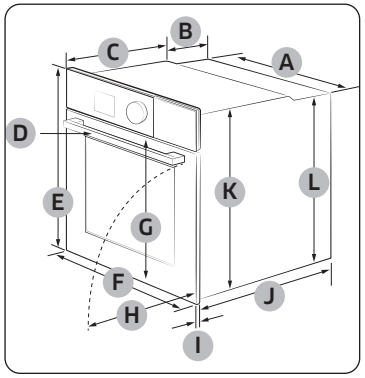
Tijekom postavljanja nemojte stajati na žicama ili ih uvrtati.

Montaža

Nosač ormarića

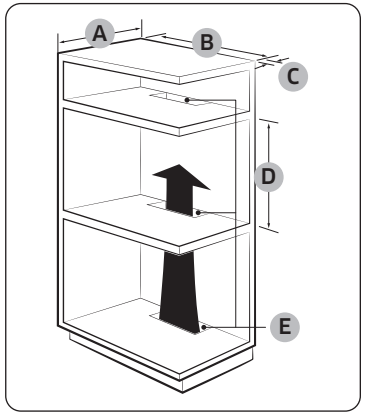
Ako pećnicu ugrađujete u ormarić, njegove plastične površine i ljepilo moraju biti otporni na temperaturu do 90 °C. Tvrtka Samsung ne odgovara za oštećenje namještaja uslijed otpuštanja topline pećnice.
Pećnica mora biti pravilno provjetrena. Za ventilaciju ostavite razmak od približno 50 mm između donje police ormarića i potpornog zida. Ako se pećnica postavlja ispod ploče za kuhanje, slijedite upute za montažu ploče za kuhanje.

Dimenzije potrebne za postavljanje



Pećnica (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

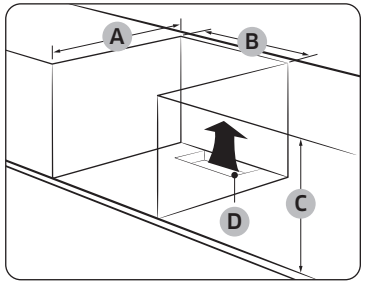


Ormarić za ugrađivanje pećnice (mm)

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

NAPOMENA

Ugrađeni ormarić mora imati otvore **(E)** radi otpuštanja topline i prozračivanja.

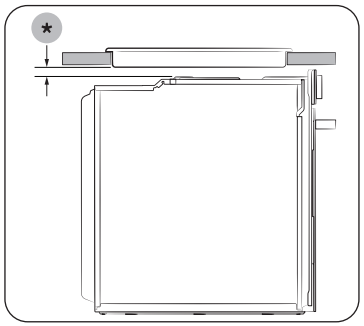


Ormarić ispod sudopera (mm)

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

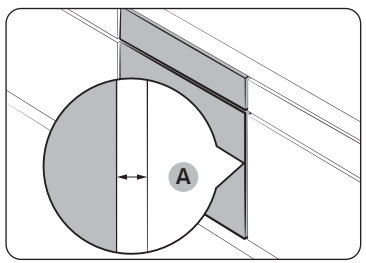
NAPOMENA

- Ugrađeni ormarić mora imati otvore **(D)** radi otpuštanja topline i prozračivanja.
- Minimalna visina **(C)** odnosi se na postavljanje samo pećnice.

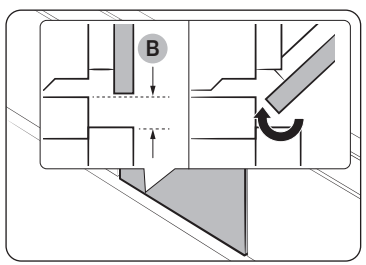


Postavljanje pećnice s pločom za kuhanje
Prije postavljanja ploče za kuhanje na pećnicu pogledajte vodič za postavljanje za informacije o potrebnom prostoru **(*)**.

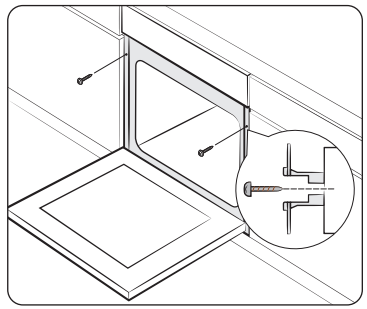
Montiranje pećnice



Pazite da ostavite razmak **(A)** od minimalno 5 mm između pećnice i strana ormarića.



Pobrinite se da razmak bude najmanje 3 mm **(B)** kako bi se vrata otvarala i zatvarala bez poteškoća.



Postavite pećnicu u ormarić i pričvrstite je s obje strane pomoću 2 vijka.

Nakon montaže uklonite zaštitnu foliju, traku i ostalu ambalažu te izvadite isporučeni pribor iz pećnice. Kako biste pećnicu izvadili iz ormarića, najprije isključite napajanje pećnice i zatim uklonite 2 vijka s obje strane pećnice.

⚠ UPOZORENJE

Pećnica treba ventilaciju kako bi normalno funkcionirala. Ni u kojem slučaju nemojte blokirati ventilacijske otvore.

NAPOMENA

Stvarni izgled pećnice može se razlikovati ovisno o modelu.

Prije početka

Početne postavke

Kada prvi put uključite pećnicu, pojavit će se zaslon vodiča za prvu uporabu. Kada do kraja slijedite upute na zaslonu, vodič za prvu uporabu više se neće pojavljivati.
Kada izvršite sve postupke prema vodiču za prvu uporabu, na zaslonu će se prikazati zadano vrijeme i datum (1. sij. 12:00). Slijedite korake u nastavku kako biste postavili trenutačno vrijeme i datum.

Sat

Važno je postaviti točno vrijeme kako bi se osigurala točnost automatskih postupaka.

Postavljanje sata

1. Dodirnite ☰.
2. Odaberite **Postavi vrijeme** pomoću **Birača** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Postavite trenutačno vrijeme pomoću **Birača** i zatim pritisnite **Birač**. (Obavezni su sat, minute i stavka AM/PM za 12-satni format vremena)

Postavljanje datuma

1. Dodirnite ☰.
2. Odaberite **Postavi datum** pomoću **Birača** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Postavite trenutačni datum pomoću **Birača** i zatim pritisnite **Birač**. (Mjesec, dan i godina)

Postavljanje formata vremena

1. Dodirnite ☰.
2. Odaberite **Format vremena** pomoću **Birača** i zatim pritisnite **Birač** za potvrdu.
3. Okrenite **Birač** kako biste odabrali format od 12 ili 24 sata i zatim pritisnite **Birač**.

NAPOMENA

Postavljeni sat nije moguće mijenjati tijekom rada pećnice.

Miris nove pećnice

Prije korištenja pećnice prvi put očistite je iznutra kako biste uklonili miris nove pećnice.

1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. U trajanju od jednog sata uključite pećnicu s vrućim zrakom od 200 °C ili klasičnim načinom rada na 200 °C. Tim će postupkom u pećnici izgorjeti sve preostale tvari iz proizvodnje.
3. Nakon dovršetka postupka isključite pećnicu.

NAPOMENA

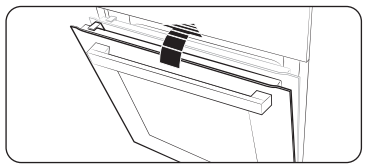
- Prilikom prve upotrebe za vrijeme rada može se pojaviti dim u pećnici. No to nije kvar proizvoda.
- S povećanjem temperature u pećnici u početnom periodu na unutrašnjem staklu vrata mogu se pojaviti točke. U tom slučaju isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. Potom pomoću papirnatih ručnika ili neutralnog deterdženta i čiste krpe obrišite unutarnje staklo.
- Važno je i da kuhinja u kojoj koristite pećnicu bude dobro prozračena.

Pametni sigurnosni mehanizam

Ako otvorite vrata dok pećnica radi, uključit će se svjetlo u pećnici, a ventilator i grijači će se isključiti. Time se sprečavaju tjelesne ozljede poput opeklina te se sprečava nepotreban gubitak energije. Kada se to dogodi, samo zatvorite vrata i pećnica će nastaviti s uobičajenim radom jer se ne radi o kvaru sustava.

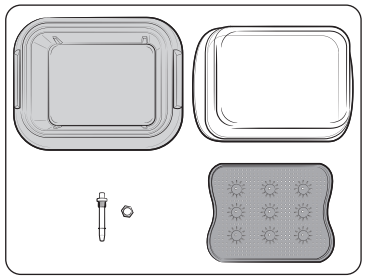
Nježno zatvaranje vrata (nježno, sigurno i tiho) (odnosi se samo na određene modele)

Ugradbena pećnica tvrtke Samsung ima vrata koja se zatvaraju nježno, tiho i na siguran način. Prilikom zatvaranja vrata, posebno dizajnirane šarke zadržavaju vrata nekoliko centimetara prije nego što dođu u svoj krajnji položaj. To je idealna značajka dodatne udobnosti koja omogućava tiho i nježno zatvaranje vrata.
(Dostupnost ove značajke ovisi o modelu pećnice.)

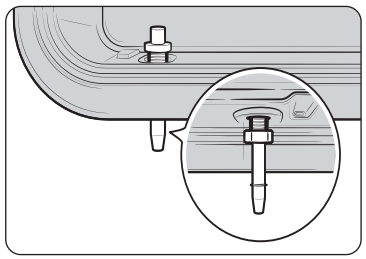


Vrata se počinju nježno zatvarati pod kutom od približno 15 stupnjeva i do kraja se zatvore za oko 5 sekundi.

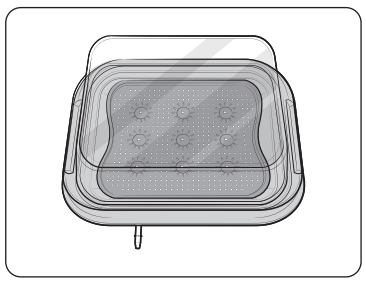
Sastavljanje spremnika za kuhanje na pari (odnosi se samo na određene modele)



1. Provjerite imate li sve dijelove spremnika za kuhanje na pari.
- Dijelovi uključuju stakleni poklopac, metalnu posudu, posudu za paru i mlaznicu za paru.



2. Umetnite mlaznicu za paru u otvor na desnoj strani metalne posude i zategnite ga isporučenom maticom.

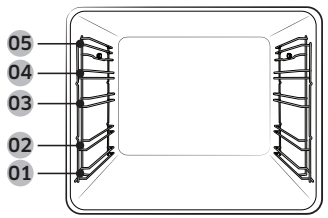


3. Stavite posudu za paru u metalnu posudu i zatvorite stakleni poklopac za uporabu u pećnici.

Prije početka

Pribor

Prilikom prvog korištenja temeljito očistite pribor toplom vodom, deterdžentom i mekanom krpom za čišćenje.



- Umetnite pribor u pravilan položaj u pećnici.
- Ostavite razmak od najmanje 1 cm između pribora i dna pećnice te od drugog pribora.
- Pažljivo vadite posuđe i/ili pribor iz pećnice. Vruća hrana ili pribor mogu uzrokovati opekline.
- Pribor se može deformirati dok se zagrijava. Kada se ohladi, vratit će se u prvobitni izgled i izvedbu.

01 Razina 1
02 Razina 2
03 Razina 3
04 Razina 4
05 Razina 5

Osnovno korištenje

Za bolje kulinarsko iskustvo upoznajte se s načinom korištenja svakog dijela pribora.

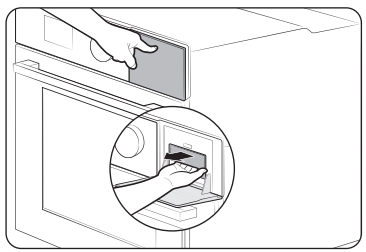
Žičana rešetka	Žičana rešetka dizajnirana je za roštiljanje i pečenje. Žičanu rešetku postavite tako da izbočeni dijelovi (elementi za blokiranje s obje strane) budu okrenuti prema naprijed.
Umetak za žičanu rešetku (*)	Umetak za žičanu rešetku koristi se s posudom za pečenje i sprečava izlijevanje tekućine na dno pećnice.
Posuda za pečenje (*)	Posuda za pečenje (dubina: 20 mm) koristi se za pečenje kolača, keksa i drugih slastica. Kosi dio posude okrenite prema naprijed.
Univerzalna posuda (*)	Univerzalna posuda za pečenje (dubina: 30 mm) koristi se za kuhanje i pečenje. Koristite umetak za žičani pladanj kako biste spriječili izlijevanje tekućine na dno pećnice. Kosi dio posude okrenite prema naprijed.
Vrlo duboka posuda (*)	Vrlo duboka posuda (dubina: 50 mm) koristi se za pečenje s umetkom za žičani pladanj ili bez njega. Kosi dio posude okrenite prema naprijed.
Teleskopske vodilice (*)	Koristite ploču za teleskopske vodilice kako biste posudu za pečenje umetnuli na sljedeći način: **1.** Izvucite ploču vodilica iz pećnice. **2.** Posudu za pečenje postavite na ploču vodilica i povucite ploču vodilica u pećnicu. **3.** Zatvorite vrata pećnice.
Pregrada	Pregrada je namijenjena za pregrađivanje pećnice na dvije zone. Koristite pregradu u Dvostrukom načinu kuhanja. Pregradu nemojte koristiti ni za koju drugu svrhu osim za pregrađivanje prostora za kuhanje na dvije zone za kuhanje. Nemojte koristiti pregradu kao policu.
Sonda za meso (*)	Sonda za meso mjeri unutarnju temperaturu mesa koje se peče. Koristite samo sondu za meso isporučenu s pećnicom.
Spremnik za paru (*)	Posuda za paru i stakleni poklopac služe samo za funkciju kuhanja na pari. Koristite spremnik za kuhanje na pari samo na razini za spremnik za paru i pobrinite se da ga umetnete do kraja u odjeljak tako da dodirne stražnji stijenku pećnice. Spremnik za kuhanje na pari ima 4 zasebna dijela: Stakleni poklopac, metalnu posudu, posudu za paru i mlaznicu za paru. Upozorenje: Ne upotrebljavajte stakleni poklopac za roštilj i pečenje. **⚠ UPOZORENJE** • Uvijek nosite rukavice za pećnicu kada rukujete spremnikom za paru i pazite da ga ne ispustite iz ruku. • Nagle promjene temperature mogu prouzročiti pucanje staklenih dijelova.
Posuda za paru (*)	Koristite posudu za paru u načinu rada Prirodna para. Postavite posudu na sredinu na dno pećnice i napunite je čistom vodom. Budući da će posuda biti vruća tijekom ili nakon pečenja, obvezno nosite rukavice kada je vadite ili pričekajte da se potpuno ohladi.
Posuda za prženje vrućim zrakom (*)	Posudu za prženje vrućim zrakom koristite samo u načinu rada za prženje vrućim zrakom. Budući da će posuda biti vruća tijekom ili nakon pečenja, obvezno nosite rukavice kada je vadite ili pričekajte da se potpuno ohladi.

NAPOMENA

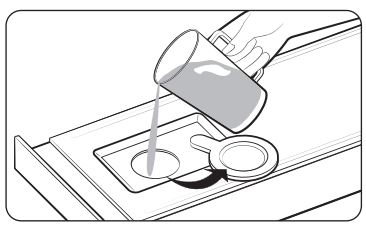
Dostupnost pribora označenog zvjezdicom (*) ovisi o modelu pećnice.

Spremnik za vodu (odnosi se samo na određene modele)

Spremnik za vodu koristi se za funkcije kuhanja s parom. Napunite ga vodom prije kuhanja pomoću pare.



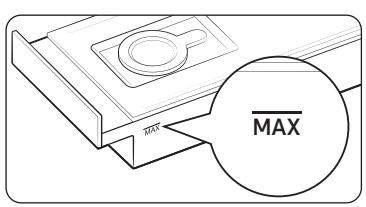
1. Locirajte spremnik za vodu u desnom gornjem kutu. Gurnite spremnik prema unutra kako bi se otvorio i kako biste ga uklonili.



2. Otvorite poklopac spremnik i napunite ga s 500 ml pitke vode.
3. Zatvorite poklopac i ponovno umetnite spremnik.

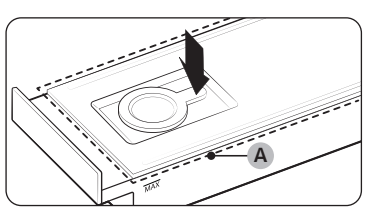
NAPOMENA

Umetnite spremnik za vodu do kraja tako da se blokira.



NAPOMENA

Razina vode ne smije prelaziti crtu maksimalne razine.

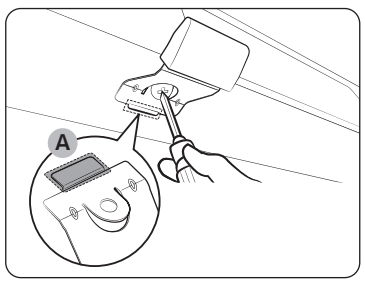


NAPOMENA

Pobrinite se da gornja ploča **(A)** spremnika za vodu bude zatvorena prije uporabe pećnice.

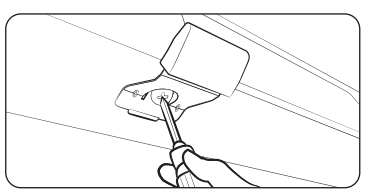
Mehanička brava (odnosi se samo na određene modele)

Montaža



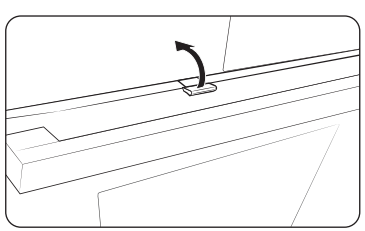
1. Umetnite tanki dio **(A)** mehaničke brave u odgovarajući utor kao što je prikazano.
2. Zategnite vijke na ručici za zaključavanje.

Demontaža



- Otpustite i uklonite vijke s ručice za zaključavanje.

Zaključaj/otključaj



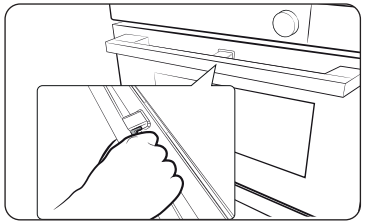
- Za otvaranje vrata lagano podignite ručicu za zaključavanje kako biste otključali vrata. Zatim otvorite vrata.
- Kako biste zaključali vrata, jednostavno ih zatvorite. Mehanička brava automatski zaključava vrata.

Prije početka

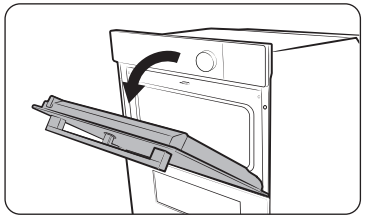
Fleksibilna vrata (odnosi se samo na određene modele)

Ova je pećnica opremljena jedinstvenim fleksibilnim vratima koja se mogu rasklopiti na sredini, tako da je dovoljno otvoriti gornju polovicu da biste pristupili gornjoj zoni pećnice. Kada koristite funkciju Dvostruko kuhanje, možete lakše pristupiti gornjem dijelu pećnice uz bolju energetsku učinkovitost.

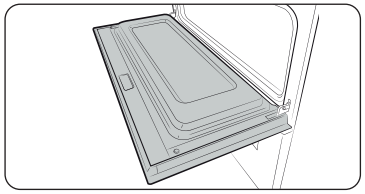
Kako koristiti gornja vrata



1. Pritisnite do kraja kvaku ručice.

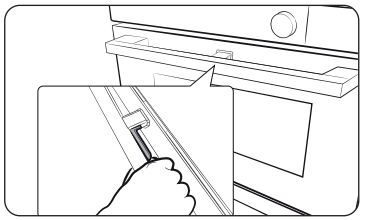


2. Povucite ručicu.

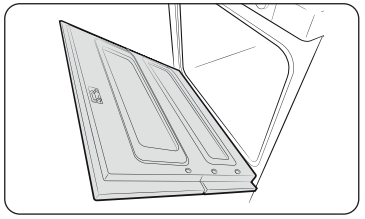


3. Tako ćete otvoriti samo gornja vrata, kao što je prikazano na slici.

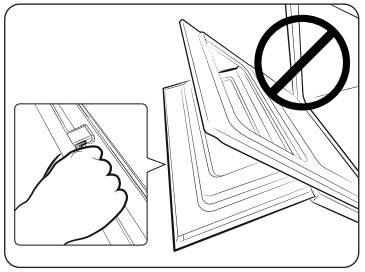
Kako koristiti cijela vrata



1. Držite ručicu na mjestu na kojem se ne nalazi kvaka i povucite je.



2. Tako ćete otvoriti cijela vrata, kao što je prikazano na slici.



⚠ OPREZ

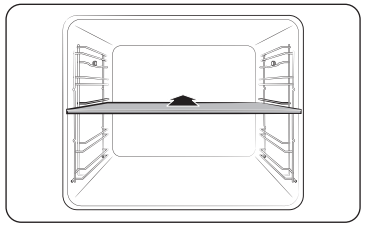
Kada otvarate cijela vrata, pobrinite se da uhvatite ručicu na dijelu na kojem se ne nalazi kvaka. Ako dopola pritisnete kvaku kroz vrata koja se otvaraju, gornja se vrata mogu otvoriti i ozlijediti vas.

NAPOMENA

- Nemojte stavljati teške predmete na gornja vrata ili primjenjivati na njih prekomjernu silu.
- Nemojte dopuštati djeci da se igraju s gornjim vratima.

Dvostruki način kuhanja

Možete koristiti gornju i donju zonu pećnice za kuhanje dva različita jela ili jednostavno odabrati jednu zonu za kuhanje.



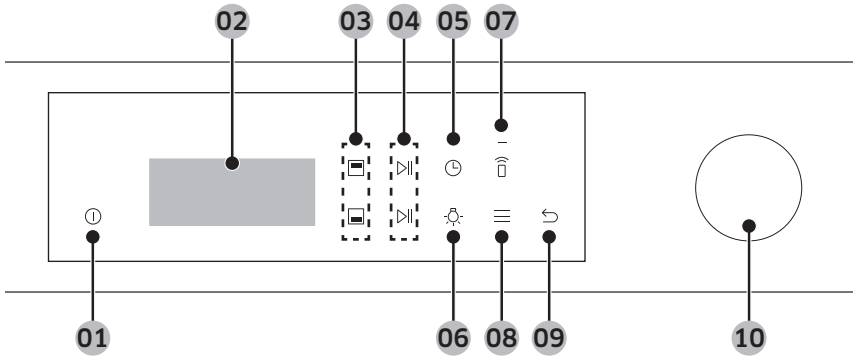
Umetnite pregradu na razinu 3 kako biste pregradili prostor za kuhanje i podijelili ga na dvije zone. Pećnica će registrirati pregradu i po zadanoj postavci aktivirati gornju zonu.

NAPOMENA

Mogućnost dvostrukog načina kuhanja ovisi o receptu. Kako biste saznali više informacija, pogledajte odjeljak **Pametno kuhanje** u ovom priručniku.

Upravljačka ploča

Prednja ploča dostupna je u širokom spektru materijala i boja. Zbog poboljšanja u kvaliteti stvarni izgled pećnice podložan je promjenama bez prethodne obavijesti.



01 Uključivanje	Pritisnite kako biste uključili pećnicu. Kako biste je isključili, držite pritisnuto 1 sekundu.
02 Zaslon	Prikazuje izbornik, informacije i tijek kuhanja.
03 Birač gornje / donje zone	Možete odabrati upravljanje gornjom ili donjom zonom. Gumbi će postati aktivni kada u pećnicu umetnete pregradu.
04 Start / Stop	Dodirnite kako biste pokrenuli ili zaustavili rad pećnice. Za otkazivanje dodirnite i držite pritisnutim na 3 sekunde tijekom kuhanja. U dvostrukom načinu kuhanja koristite gornji gumb za gornju zone, a donji gumb za donju zonu.
05 Vrijeme kuhanja	Dodirnite za postavljanje vremena kuhanja.
06 Osvjetljenje	Dodirnite kako biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici.

07 Pametno upravljanje	Uključite ili isključite funkciju Pametno upravljanje. **NAPOMENA** Jednostavno povezivanje potrebno je postaviti prije upotrebe ove funkcije.
08 Opcije	Dodirnite kako biste vidjeli popis opcija. Dodirnite i držite pritisnutim na 3 sekunde kako biste vidjeli postavke sustava.
09 Natrag	Dodirnite kako biste se vratili na prethodni ekran ili kako biste otkazali kuhanje.
10 Birač	Okrenite lijevo ili desno kako biste se kretali po izbornicima i popisima. Stavka će se odabrati kako biste vidjeli gdje se nalazite na zaslonu. Pritisnite kako biste odabrali stavku.

NAPOMENA

Zaslon pećnice možda neće ispravno reagirati na dodir rukama u plastičnim rukavicama ili rukavicama za pećnicu.

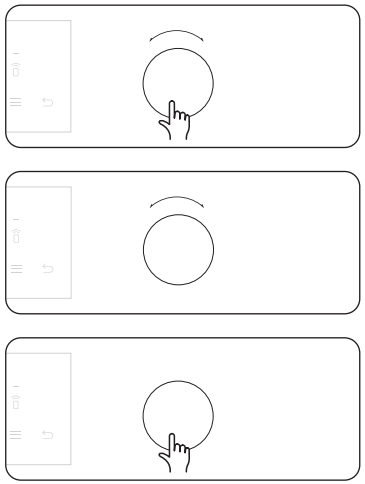
Uobičajene postavke

Uobičajeno je mijenjati zadanu temperaturu i/ili vrijeme kuhanja u svim načinima kuhanja. Slijedite korake navedene u nastavku kako biste prilagodili temperaturu i/ili vrijeme kuhanja za odabrane načine kuhanja.

Najčešće korišteni načini kuhanja i temperature

- Zadani redoslijed načina kuhanja automatski će se promijeniti nakon 10 uporaba pećnice. Stavke na popisu načina kuhanja navest će se redoslijedom od najčešće do najrjeđe korištenog načina kuhanja kako biste mogli brzo odabrati najčešće korišteni načini kuhanja.
- Zadana temperatura načina kuhanja automatski će se promijeniti ako ste koristili temperaturu specifičnu za taj načini kuhanja više od 3 puta.

Način kuhanja i temperatura

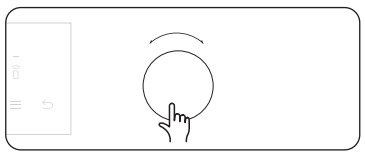


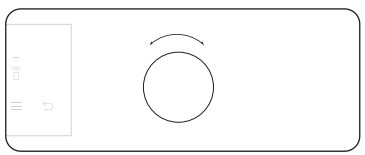
1. Okrenite **Birač** kako biste odabrali način kuhanja ili funkciju i zatim pritisnite **Birač**.
   - Pokazuje se zadana temperatura odabranog načina kuhanja.
2. Okrenite **Birač** kako biste postavili željenu temperaturu.
3. Pritisnite **Birač** za potvrdu.

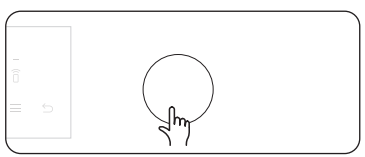
NAPOMENA

- Kako biste promijenili postavljenu temperaturu, okrenite **Birač** kako biste je postavili i zatim dodirnite donji gumb ▷||.
- Točnu temperaturu u pećnici možete izmjeriti pomoću termometra i metode koje je odredila ovlaštena institucija. Pri mjerenju temperature drugim termometrima može doći do pogreške u mjerenju.

Vrijeme kuhanja







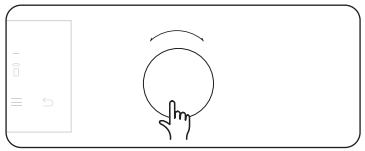
1. Odaberite načini kuhanja i postavite temperaturu.
   - Pogledajte odjeljak »**Način kuhanja i temperatura**« kako biste saznali detaljne informacije.
2. Okrenite **Birač** kako biste odabrali **Postavi vrijeme kuhanja** i zatim pritisnite **Birač** za potvrdu.
   - Ili dodirnite ◷ kako biste postavili vrijeme kuhanja.
3. Okrenite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme do najviše 23 sata i 59 minuta.
4. Pritisnite **Birač** za potvrdu.

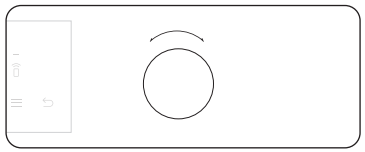
NAPOMENA

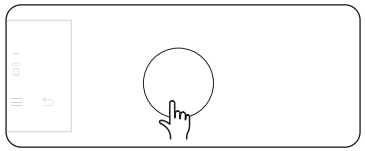
- Ako to želite, možete peći bez postavljanja vremena kuhanja. U tom će slučaju pećnica započeti s pečenjem na postavljenim temperaturama bez informacije o vremenu i morat ćete ručno zaustaviti rad pećnice.
- Kako biste promijenili postavljeno vrijeme kuhanja, dodirnite ◷ slijedite navedene korake.

Rad

Vrijeme završetka





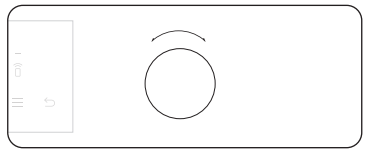


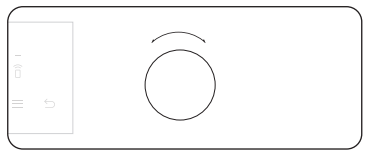
1. Odaberite načini kuhanja i postavite temperaturu.
   - Pogledajte odjeljak »**Način kuhanja i temperatura**« kako biste saznali detaljne informacije.
2. Postavljeno vrijeme kuhanja.
   - Pogledajte odjeljak »**Vrijeme kuhanja**« kako biste saznali detaljne informacije.
3. Okrenite **Birač** kako biste odabrali »**Spremno u (vrijeme)**« i zatim pritisnite **Birač** za potvrdu.
4. Okrenite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme završetka.
5. Pritisnite **Birač** za potvrdu.

NAPOMENA

- Ako to želite, možete peći bez postavljanja vremena završetka. U tom slučaju, pećnica će odmah započeti s kuhanjem na postavljenoj temperaturi i završiti kuhanje kada istekne odabrano vrijeme kuhanja.
- Kako biste promijenili vrijeme završetka, dodirnite ◷ slijedite navedene korake.

Načini kuhanja





1. Okrenite **Birač** kako biste odabrali način kuhanja.
2. Postavite vrijeme kuhanja i/ili temperature ako je potrebno. Pogledajte odjeljak **Uobičajene postavke** kako biste saznali više.
3. Nakon postavljanja načina kuhanja, temperature i vremena kuhanja, okrenite **Birač** kako biste odabrali **Postavi brzo zagrijavanje**. Zatim okrenite opciju.
   - Opcija Brzo zagrijavanje nije dostupna za neke načine kuhanja.

Pećnica će započeti sa zagrijavanjem uz ikonu zagrijavanja ili brzog zagrijavanja i zagrijavati dok unutarnja temperatura ne dosegne ciljnu temperaturu.
Kada se zagrijavanje dovrši, indikator će nestati uz zvučni signal.
Zagrijavanje se preporučuje za sve načine kuhanja osim ako nije drugačije navedeno u priručniku za kuhanje.

NAPOMENA

Tijekom kuhanja možete promijeniti vrijeme kuhanja i/ili temperaturu.

Opisi načina kuhanja

Načini kuhanja sa zvjezdicom (*) dostupni su za brzo zagrijavanje i onemogućeni za temperature postavljene na manje od 100 °C.

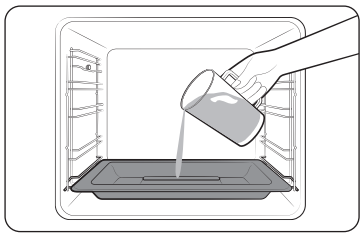
Način rada		Temperaturni raspon (°C)				Predložena temperatura (°C)
		Jednostruki	Dvostruki			
			Gornji	Donji	Dvostruki	
	Vrući zrak	* 30–250	40–250	40–250	40–250	160
		Stražnji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način koristite za istovremeno pečenje na različitim razinama.				
	Klasično	* 30–250	–	–	–	180
		Toplinu stvaraju gornji i donji grijači. Ova se funkcija treba koristiti za uobičajeno pečenje gotovo svih vrsta jela.				
ECO	Eco vrući zrak	30–250	–	–	–	160
		Način rada Eco vrući zrak koristi optimizirani sustav grijanja za uštedu energije tijekom kuhanja. Vrijeme kuhanja malo se produljuje, no rezultati kuhanja ostaju isti. Imajte na umu da ovaj način rada ne zahtijeva zagrijavanje. **NAPOMENA** Način grijanja ECO vrući zrak korišten za utvrđivanje razreda energetske učinkovitosti u skladu je s normom EN60350-1				
Roštilj						
	Roštilj na velikoj rešetki	100–270	40–250	–	40–250	220
		Grijač otpušta toplinu na velikoj površini. Ovaj način kuhanja koristite za bolje pečenje gornje strane hrane (na primjer, mesa, lazanja ili gratina).				
ECO	Eko-roštilj	100–270	–	–	–	220
		Roštilj malog područja otpušta toplinu. Koristite ovaj način rada za pripremu hrane koja zahtijeva nižu temperaturu, kao što su riba ili punjena peciva.				
	Roštilj s ventilatorom	100–250	–	–	–	180
		Dva gornja grijača stvaraju toplinu koju raspršuje ventilator. Koristite ovaj način rada za roštiljanje mesa ili ribe.				

Način rada		Temperaturni raspon (°C)				Predložena temperatura (°C)
		Jednostruki	Dvostruki			
			Gornji	Donji	Dvostruki	
	Zagrijavanje odozgo i vrući zrak	* 40–250	40–250	–	40–250	180
		Gornji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način rada koristite za pečenje hrane s hrskavom korom (na primjer, mesa ili lazanja).				
	Zagrijavanje odozdo i vrući zrak	* 40–250	–	40–250	40–250	200
		Donji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način rada koristite za pripremu pizze, kruha ili kolača.				
	Zagrijavanje odozdo	100–230	–	40–250	40–250	150
		Donji grijač stvara toplinu. Koristite ovaj način rada na kraju pečenja ili kuhanja kako biste dobili zlatnosmeđu boju dna pite ili pizze.				
PRO	Intenzivno pečenje	80 – 200	–	–	–	160
		Intenzivno pečenje pokreće automatski ciklus zagrijavanja dok temperatura pećnice ne dostigne 220 °C. Zatim počinju raditi gornji grijač i ventilator vrućeg zraka kako bi se namirnice poput mesa naglo zapekle. Nakon toga, meso će se peći na niskim temperaturama. Koristite ovaj način rada za pripremu govedine ili junetine te peradi i ribe.				
	Air Sous Vide	50–95	–	–	–	60
		Način kuhanja Air Sous Vide koristi vrući zrak niže temperature za implementiranje načina Sous Vide bez pare ili spremnika za vodu. U ovom načinu rada pećnica konstantno održava nisku temperaturu u prostoru za kuhanje.				
	Prženje vrućim zrakom	–	150–250	–	–	220
		Načinom rada Prženje vrućim zrakom priprema se hrskava i zdravija smrznuta ili svježa hrana bez upotrebe ulja ili manje ulja u odnosu na uobičajene načine rada pomoću vrućeg zraka.				

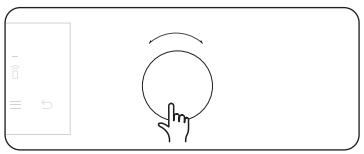
Rad

Prirodna para (odnosi se samo na određene modele)

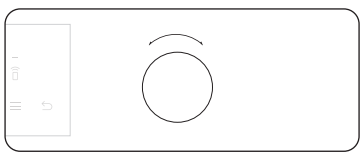
Uz funkciju Prirodna para možete ispeći kruh tako da bude hrskav izvana i mekan iznutra. Za najbolje rezultate preporučujemo zagrijavanje pećnice.



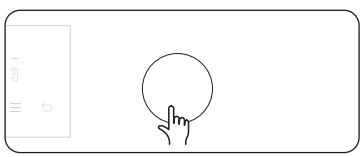
1. Umetnite posudu za paru na dno pećnice.
2. Napunite posudu sa samo 250 ml vode dok je pećnica još hladna.



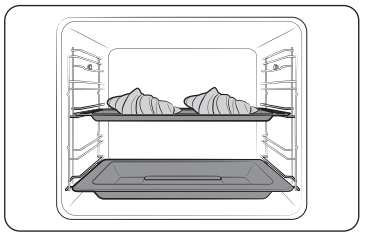
3. Postavite način rada **Vrući zrak** i odaberite funkciju **Prirodna para**.
   - Funkcija **Prirodna para** radi samo uz način rada **Vrući zrak**.



4. Okrenite **Birač** kako biste postavili temperaturu i vrijeme kuhanja.



5. Pritisnite **Birač** kako bi započelo zagrijavanje.



6. Stavite hranu u pećnicu na bilo koju rešetku i započnite s pečenjem.

NAPOMENA

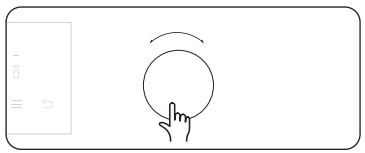
- Nemojte tijekom pečenja ili kad je pećnica vruća nadolijevati vodu.
- Kada se pećnica potpuno ohladi nakon primjene funkcije **Prirodna para,** vlažnom krpom obrišite dno zone.
- Kako biste uklonili vodeni kamenac koji se stvara nakon dulje upotrebe pećnice, upotrijebite meku krpu i odgovarajući deterdžent.

Hrana	Pribor	Razina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Kroasani, 4–6 komada	Univerzalna posuda	3	190	20–25
Savijača od lisnatog tijesta s jabukama	Univerzalna posuda	3	190	20–25
Danski kolač	Univerzalna posuda	3	190	20–30
Pecivo	Univerzalna posuda	3	180	20–30
Bijeli kruh	Žičana rešetka	2	180	30–40

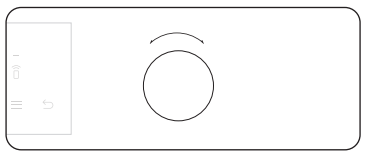
Načini kuhanja pomoću pare

⚠ OPREZ

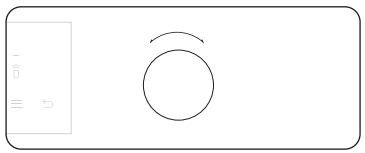
Pobrinite se da spremnik za vodu budu napunjen prije aktiviranja načina kuhanja pomoću pare.



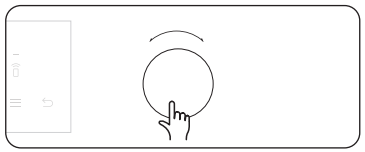
1. Odaberite željeni način kuhanja i zatim pritisnite **Birač**. (Detaljne informacije o svakom načinu kuhanja pronađite u odjeljku »Opisi načina kuhanja pomoću pare«.)
   - U nekim načinima kuhanja možete koristiti sondu za meso. Informacije o uporabi sonde za meso pronađite u odjeljku »Kuhanje sa sondom za meso (odnosi se samo na određene modele)«.



2. Postavite željenu temperaturu.
   - Zadana temperatura i temperaturni raspon razlikuju se ovisno o načinu kuhanja.



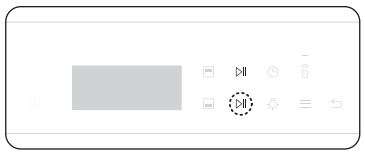
3. Postavite razinu pare.
   - Zadana postavka je »Srednji intenzitet«.



4. Odaberite **Vrijeme kuhanja** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme kuhanja.
   - Maksimalno vrijeme kuhanja iznosi 23 sata i 59 minuta.
5. Nakon što postavite vrijeme kuhanja, odaberite opciju koju želite pokrenuti na kraju kuhanja i zatim pritisnite **Birač**.

NAPOMENA

Ako započnete kuhati a da niste postavili vrijeme kuhanja kao opciju, morat ćete ručno zaustaviti rad pećnice.



6. Dodirnite ▷‖ za početak kuhanja.

NAPOMENA

- Temperaturu i vrijeme kuhanja možete promijeniti i tijekom kuhanja.
- Tijekom kuhanja možete dodirnuti ▷‖ kako biste zaustavili kuhanje ili dodirnuti ▷‖ i držati 3 sekunde kako biste zaustavili i otkazali kuhanje.
- Kada se kuhanje dovrši, na zaslonu će se prikazati **Dodaj 5 min**.
  - Možete odabrati **Dodaj 5 min** i zatim pritisnuti **Birač** kako biste produljili kuhanje za daljnjih 5 minuta.

Rad

Opisi načina kuhanja pomoću pare

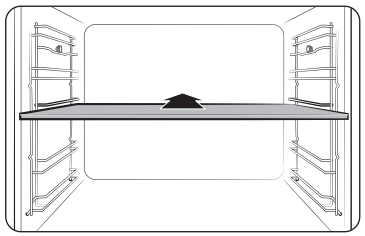
Način rada		Temperaturni raspon (°C)	Zadana temperatura (°C)	Brzo zagrijavanje	Sonda za meso
Funkcija pare					
	Kuhanje na pari (*)	–	–	X	X
		Vruća para iz generatora pare ubrizgava se kroz mlaznicu za paru u pećnicu kako bi se hrana kuhala. Ovaj način rada prikladan je za kuhanje povrća, ribe, jaja, voća i riže.			
	Para i vrući zrak (*)	120–250	160	O	O
		Vruća para kuha hranu uz toplinu koju proizvodi grijač vrućeg zraka i koju distribuiraju ventilatori. Intenzitet pare može se prilagoditi na Niski, Srednji ili Visoki. Ovaj način kuhanja prikladan je za pečenje lisnatog tijesta, tijesta s kvascem, kruha i pizze te pečenje mesa i ribe.			
	Zagrijavanje odozgo uz paru i vrući zrak (*)	120–250	180	O	O
		Toplinu koju proizvode gornji grijač i grijač vrućeg ventilatori ravnomjerno distribuiraju pećnicom, a kuhanju doprinosi i vruća para. Ovaj je način kuhanja prikladan za pečenje jela koja trebaju imati hrskavu koricu, kao što su meso, perad i riba.			
	Zagrijavanje odozdo uz paru i vrući zrak (*)	120–250	200	O	O
		Toplinu koju proizvode donji grijač i grijač vrućeg ventilatori ravnomjerno distribuiraju pećnicom, a kuhanju doprinosi i vruća para. Ovaj je način kuhanja prikladan za pečenje hrane poput hrskave pizze ili pite od jabuka.			

NAPOMENA

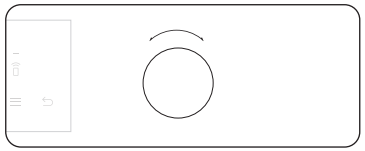
- Dostupnost načina rada označenih zvjezdicom (*) ovisi o modelu pećnice.
- Kada primjenjujete ove načine kuhanja, uvijek napunite vodom spremnik za vodu.

Dvostruki način kuhanja

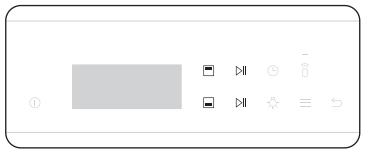
Isporučenom pregradom možete razdijeliti prostor za kuhanje na gornju i donju zonu. To omogućava istovremeno korištenje dva različita načina kuhanja, ili odabir jedne zone koja se želi koristiti.



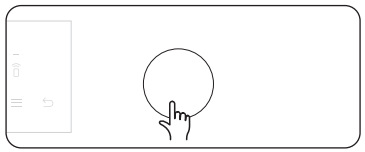
1. Umetnite pregradu na razini 3 kako biste pregradili prostor za kuhanje i podijelili ga na dvije zone.



2. Okrenite **Birač** kako biste odabrali način kuhanja. Možete odabrati način rada Roštilj, Vrući zrak, Gornji grijač i vrući zrak te Prženje vrućim zrakom za gornju zonu, a Vrući zrak, Zagrijavanje odozdo i vrući zrak te Zagrijavanje odozdo za donju zonu.



3. Pritisnite ▭ kako biste odabrali gornju zonu ili dodirnite ▬ kako biste odabrali donju zonu. Gumb ▷|| aktivira odabranu zonu.
4. Postavite vrijeme kuhanja i/ili temperature ako je potrebno. Pogledajte odjeljak **Uobičajene postavke** kako biste saznali više.



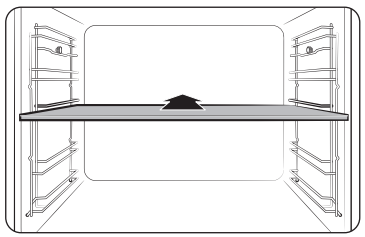
5. Kada završite, pritisnite **Birač** za potvrdu.
Pećnica će započeti sa zagrijavanjem uz ikonu dok unutarnja temperatura ne dosegne postavljenu temperaturu.
Zagrijavanje se preporučuje za sve načine kuhanja osim ako nije drugačije navedeno u priručniku za kuhanje.

NAPOMENA

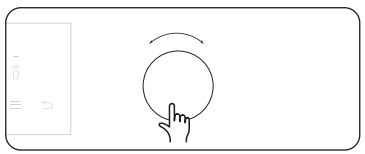
Mogućnost dvostrukog načina kuhanja ovisi o načinu kuhanja. Kako biste saznali više informacija, pogledajte odjeljak **Pametno kuhanje** u ovom priručniku.

Dvostruki način kuhanja (Roštilj)

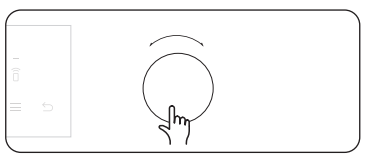
Roštiljanje u dvostrukom načinu kuhanja korisno je za pripremu manjih obroka radi uštede energije. Po zadanoj postavci, opcija Roštilj na velikoj rešetki dostupna je samo za gornju zonu jer pećnica koristi samo gornji grijač.



1. Umetnite pregradu na razinu 3 kako biste aktivirali Dvostruki način kuhanja.



2. Okrenite **Birač** kako biste odabrali **Roštilj na velikoj rešetki** i zatim pritisnite **Birač** za potvrdu.
- Eko-roštilj i Roštilj s ventilatorom nisu dostupni u dvostrukom načinu kuhanja.



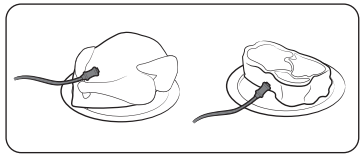
3. Okrenite **Birač** kako biste odabrali željenu temperaturu i zatim pritisnite **Birač** za potvrdu.

Rad

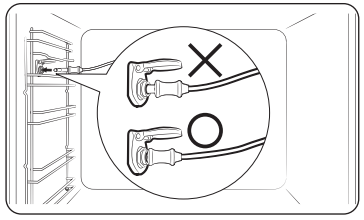
Kuhanje sa sondom za meso (odnosi se samo na određene modele)

Sonda za meso mjeri unutarnju temperaturu mesa tijekom pečenja. Kada temperatura dosegne ciljnu temperaturu, pećnica će prestati s radom i kuhanje će se završiti.

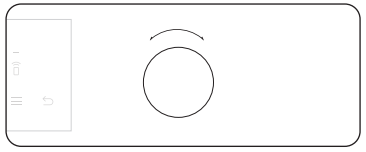
- Koristite samo sondu za meso isporučenu s pećnicom.
- Ne možete postaviti vrijeme kuhanja ako je sonda za meso uključena.



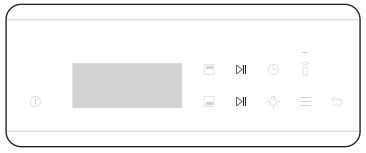
1. Na ploči značajki dodirom odaberite način kuhanja i temperaturu.
2. Umetnite vrh sonde za meso u središte mesa koje se peče. Pazite da ne umetnete u meso gumenu dršku.



3. Uključite priključak sonde u utičnicu na lijevoj unutrašnjoj stijenci pećnice. Pobrinite se da vidite da je indikator umetnute sonde za meso priključen.



4. Okrenite **Birač** kako biste postavili unutarnju temperaturu mesa.



5. Dodirnite ▷|| za početak kuhanja. Pećnica će završiti s pečenjem uz melodiju kada unutarnja temperatura mesa dostigne postavljenu temperaturu.

⚠ UPOZORENJE

- Kako biste spriječili oštećivanje, nemojte koristiti sondu za meso s ražnjevima.
- Kada se pečenje dovrši, sonda za meso bit će vrlo vruća. Kako biste spriječili nastanak opeklina, koristite rukavice kada vadite hranu iz pećnice.

NAPOMENA

Upotrebu sonde za meso ne podržavaju svi načini rada. Ako pokušate koristiti sondu za meso uz neodgovarajuće načine rada, indikator trenutačnog načina rada će treperiti. Kada se to dogodi, odmah uklonite sondu za meso.

Raspon postavljanja temperature za dvostruki način kuhanja

Možete istovremeno koristiti gornju i donju zonu za pripremu različitih jela.
U dvostrukom načinu kuhanja, na temperaturni raspon jedne zone utječu temperaturne postavke druge. Primjerice, pečenje u gornjoj zoni bit će ograničeno radom donje zone kada je riječ o temperaturama. No obje zone imaju temperaturne postavke ograničene na minimalnu temperaturu od 40 °C i maksimalnu od 250 °C.

Ako je gornji postavljen na (°C)	Donja zona je ograničena na (°C)	
	Minimum	Maksimum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Ako je donji postavljen na (°C)	Gornja zona je ograničena na (°C)	
	Minimum	Maksimum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Dostupni načini rada u svakoj zoni

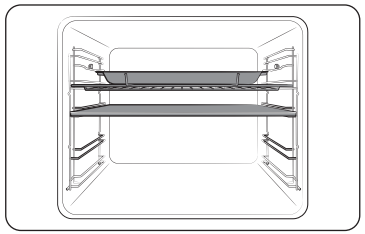
Zona	Dostupan način rada	Temperaturni raspon (°C)	Zadana temperatura (°C)	Brzo zagrijavanje	Sonda za meso
Gornji	Vrući zrak	40–250	160	X	X
	Roštilj na velikoj rešetki	40–250	220	X	X
	Zagrijavanje odozgo i vrući zrak	40–250	180	X	X
	Prženje vrućim zrakom	150–250	220	X	X
Donji	Vrući zrak	40–250	160	X	X
	Zagrijavanje odozdo i vrući zrak	40–250	200	X	X
	Zagrijavanje odozdo	40–250	150	X	X
	Kuhanje na pari (*)	–	–	X	X
	Para i vrući zrak (*)	120–250	160	X	X
	Zagrijavanje odozdo uz paru i vrući zrak (*)	120–250	200	X	X

NAPOMENA

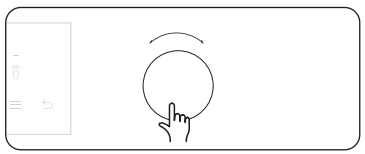
- Pogledajte odjeljak »**Opisi načina kuhanja**« ili »**Opisi načina kuhanja pomoću pare**« u kojima se nalazi opis svakog načina kuhanja.
- Dostupnost načina rada označenih zvjezdicom (*) ovisi o modelu pećnice.

Prženje vrućim zrakom (odnosi se samo na određene modele)

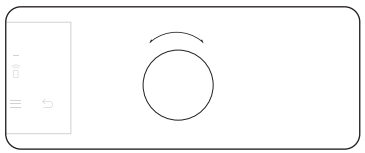
Zagrijavanje nije potrebno za ovaj način rada. Preporučujemo da stavite papir za pečenje ili posudu na pregradu radi sakupljanja tekućine.
Za bolje rezultate kuhanja okrenite hranu tijekom kuhanja.



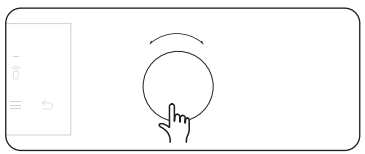
1. Umetnite pregradu i stavite posudu sa žičanom rešetkom na položaj rešetke 4.



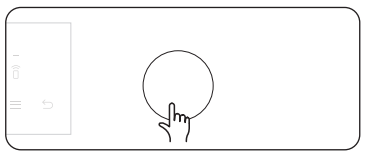
2. Odaberite **Prženje vrućim zrakom** pomoću **Birača**.



3. Upotrijebite **Birač** kako biste promijenili zadanu temperaturu. Unesite predloženu temperaturu za svoju hranu prema preporuci u vodiču za kuhanje. Zadana temperatura je 220 °C.



4. Pritisnite **Birač** i postavite **Vrijeme kuhanja** ili **Vrijeme završetka**, ako je potrebno.



5. Dodirnite ▷‖ ili pritisnite **Birač**.

NAPOMENA

- Stavite papir za pečenje ili posudu na pregradu radi sakupljanja tekućine. To će smanjiti prskanje i nastanak dima.
- Prije upotrebe provjerite koja je najveća dopuštena temperatura za lim za pečenje.
- **Prženje vrućim zrakom** namijenjeno je za dvostruku rešetku gornjeg dijela pećnice. Umetnite pregradu i postavite hranu na položaj rešetke 4 za najbolje rezultate.
- Za kuhanje svježe hrane i domaćih jela, ravnomjerno namažite uljem veću površinu kako bi hrana bila hrskavija.

UPOZORENJE

- Ako se kuha neka hrana u donjoj zoni, **Prženje vrućim zrakom** nije dostupno u gornjoj zoni.
- Kada je **Prženje vrućim zrakom** u tijeku u gornjoj zoni, kuhanje u donjoj zoni nije dostupno.

Preporučujemo da okrenete hranu na pola vremena kuhanja za najbolje rezultate.

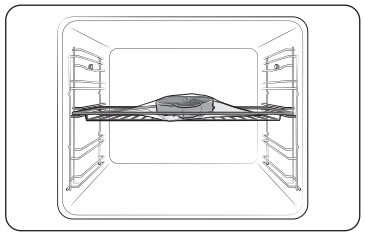
Hrana	Pribor	Razina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Krumpir				
Smrznuti pomfrit	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	210–220	20–25
Smrznuti pomfrit, začinjeni	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	210–220	20–25
Smrznuti kroketi	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	210–220	15–20
Smrznuta pogača od krumpirića	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	210–220	15–20
Smrznuti pekarski krumpir	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	210–220	15–20
Domaći smrznuti pomfrit	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	200–210	20–25
Domaći pekarski krumpir	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	210–220	20–25
Smrznuta hrana				
Smrznuti pileći medaljoni	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	210–220	15–20
Smrznuta pileća krilca	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	210–220	25–30
Smrznuti kolutovi luka	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	210–220	15–20
Smrznuti pileći štapići	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	210–220	20–25
Smrznuti španjolski uštipci	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	190–200	10–15

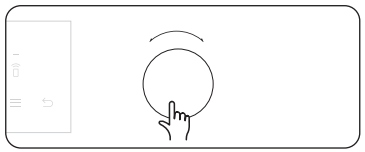
Hrana	Pribor	Razina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Pile				
Svježi bataci	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	200–210	30–35
Svježa krilca	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	200–210	25–30
Prsa, panirana	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	200–210	25–30
Povrće				
Šparoge, panirane	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	200–210	15–20
Patlidan, panirane kriške	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	200–210	15–20
Kolutovi luka, panirani	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	200–210	15–20
Kockice tikve	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	200–210	20–25
Cvjetača	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	190–200	15–20
Miješano povrće	Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom	4	200–210	15–20

Air Sous Vide (odnosi se samo na određene modele)

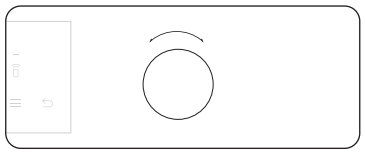
Način kuhanja **Air Sous Vide** koristi vrući zrak niže temperature za implementiranje načina Sous Vide bez pare ili spremnika za vodu. U ovom načinu rada pećnica konstantno održava nisku temperaturu u prostoru za kuhanje i kuha tako da hrana zadržava svoju izvornu aromu i hranjive sastojke, zbog čega je ona ukusnija i mekša.

1. Stavite hranu u čistu vakuumsku vrećicu i hermetički je zatvorite. Zatim namirnice stavite u pećnicu na rešetku u položaj 3.

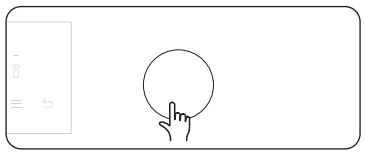




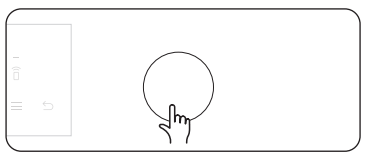
2. Odaberite način rada **Air Sous Vide**.



3. Upotrijebite **Birač** kako biste promijenili zadanu temperaturu. Unesite predloženu temperaturu za svoju hranu prema preporuci u vodiču za kuhanje. Zadana temperatura je 60 °C. (Temperaturu možete mijenjati po 1 °C.)



4. Okrenite **Birač** i postavite vrijeme kuhanja.



5. Dodirnite ▷|| ili pritisnite **Birač**.

NAPOMENA

- Koristite samo svježe i kvalitetne sastojke. Očistite i operite namirnice te ih stavite u hladnjak.
- Za premještanje i pohranjivanje sastojaka koristite vakuumsku vrećicu otpornu na visoke temperature.
- Vakuumsku vrećicu otpornu na visoke temperature nemojte nikada upotrebljavati više puta.
- Vrijeme kuhanja ovisi o debljini namirnica. Dodavanje soli ili šećera može skratiti vrijeme kuhanja.

Savjeti

- Kako bi hrana zadržala svoj okus, preporučujemo da koristite manje začinskog bilja i začina nego kako kod uobičajene pripreme jela.
- Mesna i riblja jela imaju bolji okus kada se posluže odmah nakon pripreme.
- Ako se ne posluži odmah nakon kuhanja, stavite jelo u vodu s ledom i do kraja ga ohladite. Zatim ga pohranite na temperaturi nižoj od 5 °C kako bi jelo zadržalo svoju okus i teksturu.
- Za piletinu se iznimno preporučuje da se konzumira odmah nakon kuhanja.

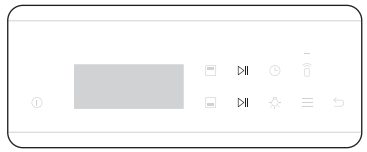
Za najbolje rezultate preporučujemo zagrijavanje pećnice.

Hrana	Intenzitet skuhanosti	Pribor	Razina	Temperatura (°C)	Vrijeme (sati)
Govedina					
Odrezak, debljine 4 cm	Slabo pečeno	Žičana rešetka	3	54	3-4
Odrezak, debljine 4 cm	Srednje pečeno	Žičana rešetka	3	60	3-4
Odrezak, debljine 4 cm	Jače pečeno	Žičana rešetka	3	68	3-4
Pečenje	Srednje pečeno	Žičana rešetka	3	62	6-8
Pečenje	Jače pečeno	Žičana rešetka	3	68	6-8
Svinjetina					
Kotlet, bez kosti	Mekano	Žičana rešetka	3	60	3-4
Kotlet, bez kosti	Tvrđe	Žičana rešetka	3	71	3-4
Pečenje	Srednje pečeno	Žičana rešetka	3	62	4-6
Pečenje	Jače pečeno	Žičana rešetka	3	72	4-6
Svinjetina	Jače pečeno	Žičana rešetka	3	74	18-24
Perad					
Pileća prsa	Mekano	Žičana rešetka	3	66	3-4
Pileća prsa	Tvrđe	Žičana rešetka	3	72	3-4
Pačja prsa	Mekano	Žičana rešetka	3	63	3-4
Riba					
Odrezak od lososa	Mekano	Žičana rešetka	3	52	2-3
Odrezak od lososa	Jače pečeno	Žičana rešetka	3	63	2-3
Filet bakalara	Mekano	Žičana rešetka	3	55	2-3

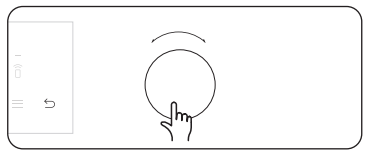
Hrana	Intenzitet skuhanosti	Pribor	Razina	Temperatura (°C)	Vrijeme (sati)
Povrće					
Šparoge	–	Žičana rešetka	3	85	2-3
Krumpir, kriške	–	Žičana rešetka	3	90	2-3
Batat, kriške	–	Žičana rešetka	3	90	2-3
Mrkva, kriške	–	Žičana rešetka	3	90	2-3
Tikva, kockice	–	Žičana rešetka	3	90	2-3
Voće					
Jabuka, kriške	–	Žičana rešetka	3	80	2-3
Ananas, kriške	–	Žičana rešetka	3	85	1-2
Kruška, kriške	–	Žičana rešetka	3	83	2-3
Ostalo					
Jaja	Meko kuhano	Žičana rešetka	3	63	2-3
Jaja	Tvrdo kuhano	Žičana rešetka	3	71	2-3

* Kuhajte jaja bez zatvaranja u vakuumsku vrećicu.

Zaustavljanje kuhanja



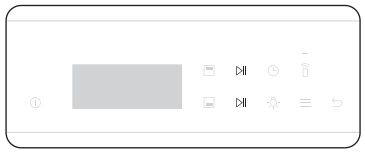
- Dok je kuhanje u tijeku, možete dodirnuti gumb ▷|| kako biste isključili pećnicu. No pećnica se neće odmah isključiti kako bi se izbjeglo nenamjerno upravljanje. Ako nehotice dodirnete gumb ▷||, možete dodirnuti gumb ▷|| unutar 3 sekunde.
- Možete dodirnuti ▷|| kako biste pauzirali kuhanje i držati ▷|| 3 sekunde kako biste zaustavili i otkazali kuhanje.

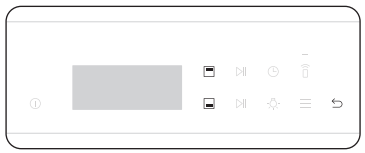


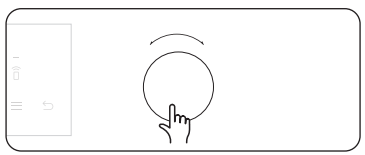
- Ili možete dodirnuti ⮌, upotrijebiti **Birač** kako biste odabrali **Da** i zatim pritisnuti **Birač** kako biste otkazali kuhanje.

Zaustavljanje kuhanja za pojedinačnu zonu

Slijedite ove upute kako biste zaustavili kuhanje u dvostrukom načinu kuhanja.





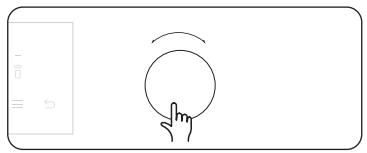


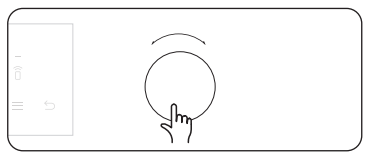
- Možete dodirnuti ▷|| kako biste pauzirali kuhanje i držati ▷|| 3 sekunde kako biste zaustavili i otkazali kuhanje.
  - Dodirnite gornji gumb ▷|| za gornju zonu, a donji gumb ▷|| za donju zonu.
- Ili možete slijediti upute u nastavku.

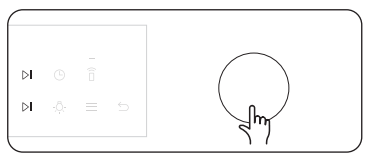
1. Dodirnite ▀ kako biste odabrali donju zonu ili dodirnite ▄ kako biste odabrali donju zonu i zatim dodirnite ⮌.
2. Okrenite **Birač** kako biste odabrali **Da** i zatim pritisnite **Birač** kako biste otkazali kuhanje.

Posebna funkcija

Dodatne funkcije poboljšavaju doživljaj kuhanja. Posebne funkcije nisu dostupne u dvostrukom načinu kuhanja.







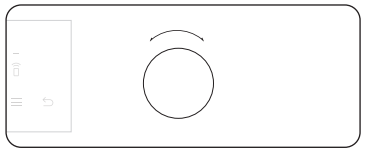
1. Okrenite **Birač** kako biste odabrali **Posebna funkcija** i pritisnite **Birač** za potvrdu.
2. Okrenite **Birač** kako biste odabrali funkciju i zatim pritisnite **Birač** za potvrdu.
3. Postavite vrijeme kuhanja i/ili temperature ako je potrebno. Pogledajte odjeljak **Uobičajene postavke** kako biste saznali više.
4. Pritisnite **Birač** ili dodirnite gumb ▷|| kako biste aktivirali funkciju.

Način rada	Temperaturni raspon (°C)	Predložena temperatura (°C)	Upute
Održavanje topline	40–100	60	Koristite ovu funkciju kako biste održavali toplinu upravo pripremljene hrane.
Grijanje tanjura	30–80	50	Koristite ovu funkciju za podgrijavanje hrane ili grijanje posuda za kuhanje.
Odmrzavanje	30–60	30	Ovaj se način rada koristi za odmrzavanje smrznutih proizvoda, pekarskih proizvoda, voća, kolača, krema i čokolade. Vrijeme odmrzavanja ovisi o vrsti, veličini i količini namirnica.

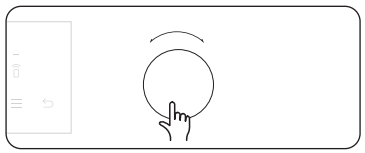
Rad

Automatsko kuhanje

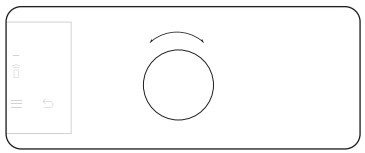
Za neiskusne kuhare pećnica nudi ukupno 50 recepata za automatsko kuhanje. Iskoristite ovu značajku kako biste uštedjeli vrijeme ili skratili vrijeme učenja. Vrijeme kuhanja i temperatura prilagodit će se prema odabranom receptu.



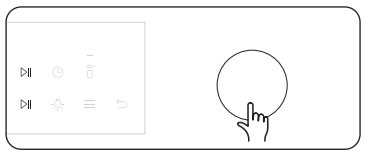
1. Okrenite **Birač** kako biste odabrali **Automatsko kuhanje**.



2. Okrenite **Birač** kako biste odabrali program i zatim pritisnite **Birač** za potvrdu.



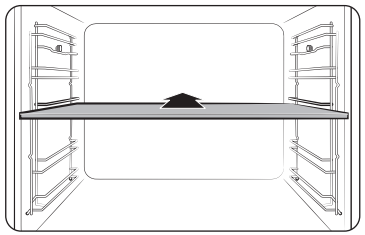
3. Okrenite **Birač** kako biste odabrali porciju. Raspon težine ovisi o programu.
4. Pritisnite **Birač** ili dodirnite gumb ▷|| kako biste pokrenuli kuhanje.



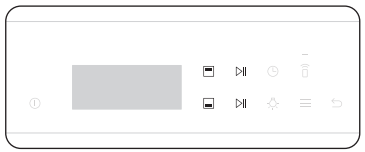
NAPOMENA

- Neke stavke u programima automatskog kuhanja uključuju zagrijavanje. Za te stavke prikazuje se tijek zagrijavanja. Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrijavanja. Zatim pritisnite **Birač** ili dodirnite gumb ▷|| kako biste aktivirali Automatsko kuhanje.
- Kako biste saznali više informacija, pogledajte odjeljak **Pametno kuhanje** u ovom priručniku.

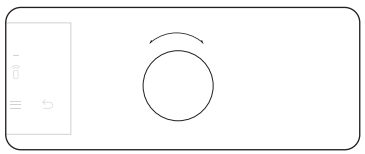
Dvostruki način kuhanja



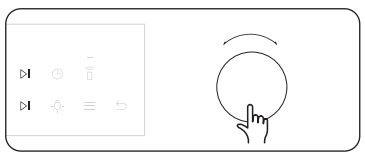
1. Umetnite pregradu na razinu 3 kako biste aktivirali Dvostruki način kuhanja.



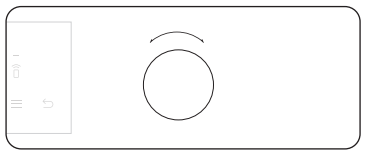
2. Dodirnite ▀ kako biste odabrali gornju zonu ili dodirnite ▄ kako biste odabrali donju zonu. Gumb ▷|| aktivira odabranu zonu.

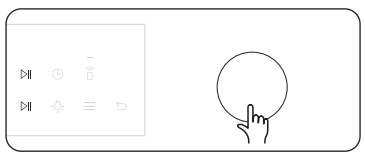


3. Okrenite **Birač** kako biste odabrali **Automatsko kuhanje**.



4. Okrenite **Birač** kako biste odabrali program za odabranu zonu i zatim pritisnite **Birač** ili dodirnite gumb ▷||.





5. Okrenite **Birač** kako biste odabrali porciju. Raspon težine ovisi o programu.
6. Pritisnite **Birač** ili dodirnite gumb ▷|| kako biste pokrenuli kuhanje.

NAPOMENA

Kako biste saznali više informacija, pogledajte odjeljak **Pametno kuhanje** u ovom priručniku.

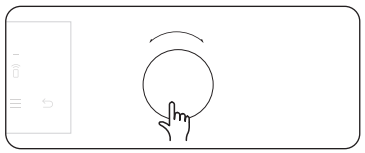
Čišćenje

Dostupna su dva načina čišćenja. Ova funkcija štedi vaše vrijeme tako što uklanja potrebu za redovitim ručnim čišćenjem. Tijekom ovog postupka, na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.

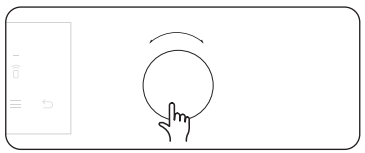
Funkcija	Upute
Čišćenje parom	Čišćenje parom korisno je za čišćenje manjeg stupnja zaprljanja.
Pirolitičko čišćenje	To je toplinsko čišćenje na visokoj temperaturi. Pomoću njega izgaraju masne naslage kako bi se olakšalo ručno čišćenje. 1 h 50 min / 2 h 10 min (zadana postavka) / 2 h 30 min
Uklanjanje kamenca	Očistite unutrašnjost generatora pare kako biste spriječili negativan utjecaj na kvalitetu i okus hrane.
Ispuštanje vode	Nakon upotrebe načina kuhanja pomoću pare, morate ispustiti preostalu vodu kako biste spriječili utjecaj na druge načine kuhanja.

Pirolitičko čišćenje (odnosi se samo na određene modele)

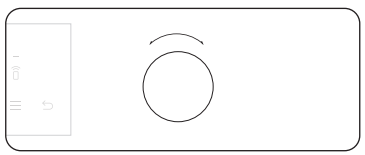
To je toplinsko čišćenje na visokoj temperaturi. Pomoću njega izgaraju masne naslage kako bi se olakšalo ručno čišćenje.



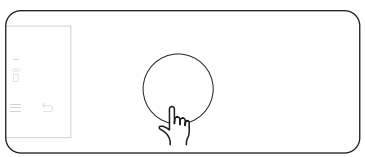
1. Uklonite sav pribor, uključujući bočne vodilice i ručno uklonite velike komade nečistoće iz pećnice. Oni bi u suprotnom mogli prouzročiti nastanak plamena tijekom ciklusa čišćenja, što može dovesti do požara.
2. Okrenite **Birač** kako biste odabrali **Čišćenje** i zatim pritisnite **Birač** za potvrdu.

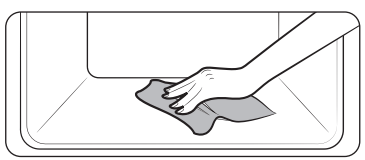


3. Okrenite **Birač** kako biste odabrali **Pirolitičko čišćenje** i zatim pritisnite **Birač** za potvrdu.



4. Okrenite **Birač** kako biste odabrali jednu od 3 razina vremena čišćenja: 1 h 50 min, 2 h 10 min (zadana postavka) i 2 h 30 min.
5. Pritisnite **Birač** kako bi započelo čišćenje.





6. Kada se čišćenje dovrši, pričekajte da se pećnica ohladi i zatim obrišite rubove vrata vlažnom krpom.

Rad

⚠ OPREZ

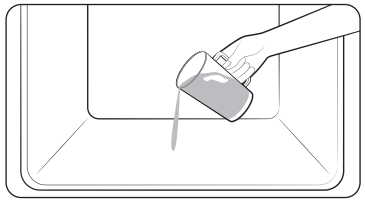
- Nemojte dodirivati pećnicu jer ona tijekom ciklusa postaje vrlo vruća.
- Kako biste izbjegli nezgode, ne dopuštajte djeci da prilaze pećnici.
- Kada ciklus završi, nemojte isključivati pećnicu dok ventilator za hlađenje radi kako bi ohladio pećnicu.

NAPOMENA

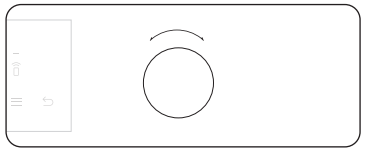
- Nakon što ciklus započne, unutrašnjost pećnice postat će vrlo vruća. Tada će se vrata zaključati iz sigurnosnih razloga. Kada ciklus završi i pećnica se ohladi, vrata će se otključati.
- Pobrinite se da ispraznite pećnicu prije čišćenja. Pribor se može deformirati na visokim temperaturama u pećnici.

Čišćenje parom

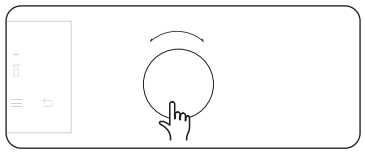
Čišćenje parom korisno je za čišćenje manjeg stupnja zaprljanja.



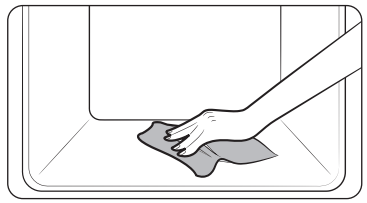
1. Ulijte 400 ml (3/4 pinte) vode na dno pećnice i zatvorite vrata pećnice.



2. Okrenite **Birač** kako biste odabrali **Čišćenje**.



3. Okrenite **Birač** kako biste odabrali **Čišćenje parom** i zatim pritisnite **Birač** kako bi započelo čišćenje.
Čišćenje parom traje 26 minuta.



4. Suhom krpom očistite unutrašnjost pećnice.

⚠ UPOZORENJE

Nemojte otvarati vrata pećnice prije nego što ciklus završi. Voda u pećnici vrlo je vruća i može izazvati opekline.

NAPOMENA

- Ako se pećnica jako zaprlja masnoćom, primjerice nakon pečenja ili roštiljanja, preporučuje se ručno ukloniti tvrdokorne mrlje pomoću sredstva za čišćenje prije nego što se aktivira čišćenje parom.
- Vrata pećnice ostavite poluotvorena kada se ciklus završi. Tako će se emajlirana površina unutrašnjosti pećnice temeljito osušiti.
- Ako je pećnica iznutra vruća, čišćenje se neće aktivirati. Pričekajte da se pećnica ohladi i pokušajte ponovno.
- Nemojte naglo ulijevati vodu na dno pećnice. Ulijte je pažljivo. U suprotnom će se voda preliti na prednju stranu.

Uklanjanje kamenca

Očistite unutrašnjost generatora pare kako biste spriječili negativan utjecaj na kvalitetu i okus hrane.

NAPOMENA

Pećnica broji načine kuhanja pomoću pare i obaviještava vas da provedete uklanjanje kamenca kada je to potrebno. I dalje možete koristiti načine kuhanja pomoću pare tijekom sljedeća dva sata bez provođenja uklanjanja kamenca. No nakon dva sata nećete moći koristiti načine kuhanja pomoću pare ako ne provedete i dovršite uklanjanje kamenca.

1. Dodirnite **Birač** kako biste odabrali Čišćenje.
2. Zatim pritisnite **Birač**.
3. Odaberite **Uklanjanje kamenca** i zatim pritisnite **Birač**.
4. Odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
5. Slijedite informacije na zaslonu, odaberite **Početak** i zatim pritisnite **Birač**.
   - Ako dobijete poruku s obavijesti da je ponestalo vode, dodajte vodu u spremnik za vodu, odaberite **U redu** i zatim pritisnite **Birač**.
6. Kada se uklanjanje kamenca dovrši, pećnica će automatski ispustiti vodu.
7. Kada se voda ispusti, ispraznite spremnik za vodu.
8. Dopunite spremnik za vodu s 500 ml pitke vode prema uputama na zaslonu, odaberite **U redu** i zatim pritisnite **Birač** kako bi započelo ispiranje.
9. Kada se ispiranje dovrši, ispraznite spremnik za vodu.
   - Nakon što ispraznite spremnik, očistite ga prije nego što ga vratite u pećnicu.

UPOZORENJE

- Koristite rukavice kada rukujete spremnikom za vodu.
- Koristite samo sredstva za uklanjanje kamenca koja se mogu koristiti u pećnicama za kuhanje na paru ili aparatima za kavu.

OPREZ

- Nemojte otkazivati uklanjanje kamenca koje je započelo. U suprotnom ćete morati ponovno pokrenuti ciklus uklanjanja kamenca i dovršiti ga u roku od sljedeća tri sata kako biste mogli kuhati pomoću pare.
- Kako biste izbjegli nezgode, ne dopuštajte djeci da prilaze pećnici.
- Načinite mješavinu vode i sredstva za uklanjanje kamenca prema uputama proizvođača.

Ispuštanje vode

Nakon upotrebe načina kuhanja pomoću pare, morate ispustiti preostalu vodu kako biste spriječili utjecaj na druge načine kuhanja. Također, ako želite ponovno ispustiti tekućinu u svrhu čišćenja, koristite ovu funkciju.

1. Okrenite **Birač** kako biste odabrali Čišćenje.
2. Zatim pritisnite **Birač**.
3. Odaberite **Ispuštanje** i zatim pritisnite **Birač**.
4. Odaberite **Početak** i zatim pritisnite **Birač**.
5. Slijedite informacije na zaslonu, odaberite **U redu** i zatim pritisnite **Birač**.
   - Pećnica će ispustiti vodu iz generatora pare u spremnik za vodu.
6. Kada se ispuštanje dovrši, ispraznite spremnik za vodu.
   - Nakon što ispraznite spremnik, očistite ga prije nego što ga vratite u pećnicu.

UPOZORENJE

- Koristite rukavice kada rukujete spremnikom za vodu.
- Nemojte uklanjati spremnik za vodu tijekom ispuštanja vode.

NAPOMENA

- Kada pećnica započne s ispuštanjem, pričekajte da se ciklus ispuštanja vode dovrši.
- Ovisno o okruženju proizvoda, ispuštanje može potrajati dulje vrijeme. To nije kvar proizvoda, već se događa zbog sigurnosti, stoga pričekajte da se voda ohladi.

Više funkcija

Izbornik	Opis
Mjerač vremena	Možete postaviti mjerač vremena.
Zaključavanje	Možete zaključati upravljačku ploču.
Moji načini rada	Možete urediti popis načina kuhanja.
Istek vremena za zaslon	Možete prilagoditi istek vremena za zaslon.
Automatski datum i vrijeme	Možete postaviti automatski datum i vrijeme.
Postavljanje datuma	Možete postaviti trenutačni datum. **NAPOMENA** Više informacija pronađite na stranici 10
Format vremena	Možete odabrati format vremena od 12 ili 24 sata. **NAPOMENA** Više informacija pronađite na stranici 10.
Zvuk	Možete uključiti ili isključiti zvuk pećnice (zvučne signale).
Brzo zagrijavanje (*)	Možete postaviti Brzo zagrijavanje.

(*) odnosi se samo na određene modele.

Mjerač vremena

1. Dodirnite ☰.
2. Odaberite **Mjerač vremena** pomoću **Birača** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Postavite mjerač vremena (sat i minute) pomoću **Birača** i zatim pritisnite **Birač**.
4. Pritisnite **Birač** kako biste pokrenuli mjerač vremena.
5. Ako želite pauzirati, otkazati ili urediti mjerač vremena, pritisnite **Birač** ili okrenite **Birač**.

Zaključavanje

1. Dodirnite ☰.
2. Odaberite **Zaključavanje** pomoću **Birača** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Ako želite otključati upravljačku ploču, dodirnite ga i zadržite ☰ na 3 sekunde.

Moji načini rada

1. Dodirnite ☰.
2. Odaberite opciju **Moji načini rada** pomoću **Birača** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Okrenite **Birač** i zatim pritisnite **Birač** kako biste odabrali ili poništili odabir načina rada.
4. Dodirnite ⮌ za spremanje.
5. Odaberite **Spremi** kao biste spremili promjene.

Istek vremena za zaslon

1. Dodirnite ☰.
2. Odaberite **Istek vremena za zaslon** pomoću **Birača** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Okrenite **Birač** kako biste odabrali željeno vrijeme.
4. Pritisnite **Birač** kako biste spremili promjene.

Automatski datum i vrijeme

1. Dodirnite ☰.
2. Odaberite **Automatski datum i vrijeme** pomoću **Birača** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Okrenite **Birač** kako biste odabrali **Uključi** ili **Isključi**.
4. Pritisnite **Birač** kako biste spremili promjene.

Zvuk

1. Dodirnite ☰.
2. Odaberite **Zvuk** pomoću **Birača** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Okrenite **Birač** kako biste odabrali **Uključi** ili **Isključi**.
4. Pritisnite **Birač** kako biste spremili promjene.

Brzo zagrijavanje

1. Dodirnite ☰.
2. Odaberite **Brzo zagrijavanje** pomoću **Birača** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Okrenite **Birač** kako biste odabrali **Uključi** ili **Isključi**.
4. Pritisnite **Birač** kako biste spremili promjene.

Postavke sustava

Dodirnite i zadržite na ☰ 3 sekunde kako biste ušli u izbornik **Postavke sustava** i zatim okrenite **Birač** kako biste promijenili razne postavke svoje pećnice.
Detaljne opise potražite u sljedećoj tablici.

Postavka sustava	Opis
Wi-Fi	Možete uključiti ili isključiti Wi-Fi.
Jezik	Možete odabrati jezik.
Moji uzorci	Ova funkcija pamti i pohranjuje postavke kuhanja.
Zadani odjeljak	Možete odabrati gornju ili donju pećnicu kao zadanu postavku. (Samo za dvostruki način kuhanja)
Tvrdoća vode	Možete odabrati tvrdoću vode.
Ponovno postavljanje	Ponovno postavite svoje postavke. (Više funkcija, Postavke sustava)

Wi-Fi / Moji uzorci

1. Dodirnite i držite ☰ na 3 sekunde kako biste ušli u izbornik **Postavke sustava**.
2. Odaberite željeni izbornik pomoću **Birača** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Okrenite **Birač** kako biste odabrali **Uključi** ili **Isključi**.
4. Pritisnite **Birač** kako biste spremili promjene.

Jezik

1. Dodirnite i držite ☰ na 3 sekunde kako biste ušli u izbornik **Postavke sustava**.
2. Odaberite **Jezik** pomoću **Birača** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Okrenite **Birač** kako biste odabrali željeni jezik.
4. Pritisnite **Birač** kako biste spremili promjene.

Zadani odjeljak

1. Dodirnite ☰ i držite 3 sekunde kako biste ušli u izbornik **Postavke sustava**.
2. Odaberite Zadani odjeljak pomoću **Birača** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Okrenite **Birač** kako biste odabrali **Gornji** ili **Donji** odjeljak.
4. Pritisnite **Birač** kako biste spremili promjene.

Tvrdoća vode

1. Dodirnite ☰ i držite 3 sekunde kako biste ušli u izbornik **Postavke sustava**.
2. Odaberite stavku **Tvrdoća vode** pomoću **Birača** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Okrenite **Birač** kako biste odabrali željenu **Tvrdoću vode**.
4. Pritisnite **Birač** kako biste spremili promjene.

Ponovno postavljanje

1. Dodirnite i držite ☰ na 3 sekunde kako biste ušli u izbornik **Postavke sustava**.
2. Odaberite **Ponovno postavljanje** pomoću **Birača** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Okrenite **Birač** kako biste odabrali **Ponovno postavljanje** ili **Odustani**.
4. Pritisnite **Birač** za potvrdu.

Pametno upravljanje

Kako biste koristili Pametno upravljanje pećnicom, morate preuzeti aplikaciju SmartThings na mobilni uređaj. Funkcije kojima upravlja aplikacija SmartThings možda neće glatko raditi ako su komunikacijski uvjeti loši ili ako je pećnica postavljena na mjesto na kojemu je Wi-Fi signal slab.

Kako povezati pećnicu

1. Preuzmite i otvorite aplikaciju SmartThings na svom mobilnom uređaju.
2. Slijedite upute na zaslonu kako biste povezali svoju pećnicu.
3. Kada se postupak završi, prikazuje se ikona na zaslonu pećnice i aplikacija potvrđuje da ste povezani.
4. Ako se ikona ne pojavi, slijedite upute u aplikaciji kako biste se ponovno pokušali povezati.

Ručno kuhanje

⚠ UPOZORENJE zbog akrilamida

Akrilamid nastao tijekom pečenja hrane koja sadrži škrob, kao što su čips, prženi krumpirići i kruh može uzrokovati zdravstvene probleme. Preporučuje se kuhanje te vrste hrane na niskoj temperaturi i izbjegavanje prekuhavanja, pretjeranog stvaranja hrskave korice ili pregorijevanje.

NAPOMENA

- Zagrijavanje se preporučuje za sve načine kuhanja osim ako nije drugačije navedeno u priručniku za kuhanje.
- Pri korištenju načina rada Eko-roštilj hranu stavite u sredinu dodatne posude.

Savjeti za pribor

Vaša pećnica isporučuje se s različitim brojem ili vrstama pribora. Možda ćete ustanoviti da neki dijelovi pribora nedostaju s tablice u nastavku. No iako određeni pribor koji je naveden u ovom vodiču za kuhanje nije isporučen, možete koristiti isporučeni pribor i postići iste rezultate.

- Posuda za pečenje i univerzalna posuda za pečenje mogu se koristiti naizmjence.
- Pri kuhanju masne hrane preporučuje se postavljanje posude ispod žičane rešetke kako biste prikupili ostatke masti. Ako je isporučen umetak za žičanu rešetku, možete ga koristiti zajedno s posudom.
- Ako je isporučena univerzalna posuda ili vrlo duboka posuda, ili oboje, najbolje je koristiti najdublju posudu za kuhanje masne hrane.

Pečenje

Za najbolje rezultate preporučujemo zagrijavanje pećnice.

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Biskvit	Rešetka, lim Ø 25–26 cm	2		160–170	35–40
Mramorni kolač	Žičana rešetka, lim za mramorni kolač	3		175–185	50–60
Pita od voća	Žičana rešetka, lim za pitu od voća Ø 20 cm	3		190–200	50–60
Dizani kolač u posudi posut komadima voća i mrvicama	Univerzalna posuda	2		160–180	40–50
Voćna pita	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22–24 cm	3		170–180	25–30
Pogače	Univerzalna posuda	3		180–190	30–35
Lazanje	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22–24 cm	3		190–200	25–30
Pusle	Univerzalna posuda	3		80–100	100–150
Soufflé	Žičana rešetka, posude za soufflé	3		170–180	20–25
Kolač od jabuka s kvascem	Univerzalna posuda	3		150–170	60–70
Domaća pizza, 1–1,2 kg	Univerzalna posuda	2		190–210	10–15
Punjeno smrznuto lisnato tijesto	Univerzalna posuda	2		180–200	20–25
Pita	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22–24 cm	2		180–190	25–35

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Pita od jabuka	Žičana rešetka, lim Ø 20 cm	2		160–170	65–75
Hladna pizza	Univerzalna posuda	3		180–200	5–10

Pečenje

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Meso (Govedina/Svinjetina/Janjetina)					
Dio goveđeg buta, 1 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		160–180	50-70
Teleći but s kosti, 1,5 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		160–180	90-120
Svinjsko pečenje, 1 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		200-210	50-60
Svinjska lopatica, 1 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		160–180	100-120
Janjeći but s kosti, 1 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		170–180	100-120

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Perad (Piletina/Patka/Puretina)					
Cijelo pile, 1,2 kg *	Žičana rešetka i univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine)	3 1		205	80-100*
Komadi piletine	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		200-220	25-35
Pačja prsa	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		180–200	20-30
Mala purica, cijela, 5 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		180–200	120-150
Povrće					
Povrće, 0,5 kg	Univerzalna posuda	3		220-230	15-20
Pečene polovice krumpira, 0,5 kg	Univerzalna posuda	3		200	45-50
Riba					
Pečeni riblji file	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		200-230	10-15
Pečena riba	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		180–200	30-40

* Okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.

Pametno kuhanje

Roštilj

Preporučujemo da zagrijete u načinu rada Roštilj na velikoj rešetki. Okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Kruh					
Tost	Žičana rešetka	5		270	2–4
Tost sa sirom	Univerzalna posuda	4		200	4–8
Govedina					
Odrezak *	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 1		240–250	15–20
Burgeri *	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 1		250–270	13–18
Svinjetina					
Svinjski odresci	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 1		250–270	15–20
Kobasice	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 1		260–270	10–15
Perad					
Pileća prsa	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 1		230–240	30–35
Pileći batci	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 1		230–240	25–30

* Okrenite nakon $^{2}/_{3}$ isteka vremena kuhanja.

Smrznuto gotovo jelo

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Smrznuta pizza, 0,4–0,6 kg	Žičana rešetka	3		200–220	15–25
Smrznute lazanje	Žičana rešetka	3		180–200	45–50
Smrznuti čips od krumpira iz pećnice	Univerzalna posuda	3		220–225	20–25
Smrznuti kroketi	Univerzalna posuda	3		220–230	25–30
Smrznuti camembert za pečenje	Žičana rešetka	3		190–200	10–15
Smrznuto nadjeveno pecivo	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		190–200	10–15
Smrznuti riblji štapići	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		190–200	15–25
Smrznuti riblji burger	Žičana rešetka	3		180–200	20–35

Intenzivno pečenje

Ovaj način rada uključuje automatski ciklus zagrijavanja do 220 °C. Gornji grijač i ventilator vrućeg zraka rade tijekom pečenja mesa. Nakon te faze hrana se polagano peče na unaprijed odabranoj niskoj temperaturi. Tijekom tog postupka rade gornji i donji grijač. Ovaj način rada prikladan je za pečenje mesa i peradi.

Hrana	Pribor	Razina	Temperatura (°C)	Vrijeme (sati)
Goveđe pečenje	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1	80–100	3–4
Svinjsko pečenje	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1	80–100	4–5
Pečena janjetina	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1	80–100	3–4
Pačja prsa	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1	80–100	2–3

ECO vrući zrak

Ovaj način rada koristi optimizirani sustav grijanja kako biste uštedjeli energiju tijekom kuhanja svojih jela. Vrijeme za ovu kategoriju predloženo je bez zagrijavanja prije kuhanja radi veće uštede energije.

Vrijeme kuhanja možete produljiti ili skratiti, a po želji možete i povećati ili smanjiti temperaturu.

Hrana	Pribor	Razina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Voćna pita, 0,8–1,2 kg	Žičana rešetka	2	160–180	60–80
Krumpir u ljusci, 0,4–0,8 kg	Univerzalna posuda	2	190–200	70–80
Kobasice, 0,3–0,5 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1	160–180	20–30
Smrznuti pomfrit, 0,3–0,5 kg	Univerzalna posuda	3	180–200	25–35
Smrznuti pekarski krumpir, 0,3–0,5 kg	Univerzalna posuda	3	190–210	25–35
Riblji fileti, pečeni, 0,4–0,8 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1	200–220	30–40
Hrskavi riblji fileti, panirani, 0,4–0,8 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1	200–220	30–45
Pečeni goveđi but, 0,8–1,2 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	2 1	180–200	65–75
Pečeno povrće, 0,4–0,6 kg	Univerzalna posuda	3	200–220	25–35

Pametno kuhanje

Dvostruko kuhanje

Prije primjene funkcije dvostrukog kuhanja, umetnite pregradu u pećnicu. Za najbolje rezultate preporučujemo zagrijavanje pećnice.

U sljedećoj tablici prikazano je 5 primjera dvostrukog kuhanja koje preporučujemo za kuhanje i pečenje. Pomoću funkcije dvostrukog kuhanja možete istovremeno kuhati glavno jelo i prilog ili glavno jelo i desert.

• Uz funkciju dvostrukog kuhanja vrijeme zagrijavanja može se produljiti.

Br.	Zona	Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
1	Gornji	Biskvit	Rešetka, lim Ø 25–26 cm	4		160–170	40–45
	Donji	Domaća pizza, 1,0–1,2 kg	Univerzalna posuda	1		190–210	13–18
2	Gornji	Pečeno povrće, 0,4–0,8 kg	Univerzalna posuda	4		220–230	13–18
	Donji	Pita od jabuka	Žičana rešetka, lim Ø 20 cm	1		160–170	70–80
3	Gornji	Lepinja	Univerzalna posuda	4		230–240	13–18
	Donji	Zapečeni krumpir, 1,0–1,5 kg	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22–24 cm	1		180–190	45–50
4	Gornji	Pileći batci	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 4		210–230	30–35
	Donji	Lazanje, 1,0–1,5 kg	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22–24 cm	1		190–200	30–35
5	Gornji	Pečeni riblji file	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 4		210–230	15–20
	Donji	Savijača od lisnatog tijesta s jabukama	Univerzalna posuda	1		170–180	25–30

Možete koristiti i samo gornju ili donju zonu kako biste uštedjeli energiju. Vrijeme kuhanja može se produljiti kada koristite zasebne zone. Za najbolje rezultate preporučujemo zagrijavanje pećnice.

Gornji

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Mali kolači	Univerzalna posuda	4		170	30–35
Pogače	Univerzalna posuda	4		180–190	30–35
Lazanje	Žičana rešetka	4		190–200	30–35
Pileći batci*	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 4		230–250	30–35

* Nemojte zagrijati pećnicu.

Donji

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Mali kolači	Univerzalna posuda	1		170	30–35
Mramorni kolač	Žičana rešetka	1		160–170	60–70
Pita od jabuka	Žičana rešetka	1		160–170	70–80
Domaća pizza, 1,0–1,2 kg	Univerzalna posuda	1		190–210	13–18

Programi automatskog kuhanja

⚠ OPREZ

Lako pokvarljiva hrana (kao što su mlijeko, jaja, riba, meso ili meso peradi) ne smije stajati u pećnici dulje od 1 sata prije nego što kuhanje započne te je treba brzo ukloniti nakon dovršenog kuhanja. Konzumiranje pokvarene hrane može dovesti do zdravstvenih problema uslijed trovanja hranom.

Jednostruko kuhanje

U sljedećoj tablici prikazano je 40 automatskih programa za kuhanje i pečenje.
Ona sadrži količine, raspone težine i odgovarajuće preporuke. Načini kuhanja i vremena unaprijed su programirani kako bi vam kuhanje bilo olakšano. U knjižici s uputama možete pronaći neke recepte za programe automatskog kuhanja.
Programi automatskog kuhanja od 1 do 19, te 38 i 39 uključuju zagrijavanje i za njih se prikazuje tijek zagrijavanja. Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrijavanja.
Zatim pritisnite **Birač** ili dodirnite gumb ▷|| kako biste aktivirali Automatsko kuhanje.

⚠ UPOZORENJE

Uvijek koristite rukavice kada vadite hranu iz pećnice.

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
1	Zapečeni krumpir	1,0–1,5	Žičana rešetka	3
		Pripremite svježi zapečeni krumpir u vatrostalnoj posudi promjera 22–24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
2	Zapečeno povrće	0,8–1,2	Žičana rešetka	3
		Pripremite svježe zapečeno povrće u vatrostalnoj posudi promjera 22–24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
3	Zapečena tjestenina	1,2–1,5	Žičana rešetka	3
		Pripremite zapečenu tjesteninu u vatrostalnoj posudi promjera 22–24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
4	Lazanje	1,0–1,5	Žičana rešetka	3
		Pripremite domaće lazanje u vatrostalnoj posudi promjera 22–24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
5	Ratatouille	1,2–1,5	Žičana rešetka	3
		Stavite sastojke za ratatouille u pekač za nabujak s poklopcem. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke. Pecite poklopljeno. Promiješajte prije posluživanja.		
6	Pita od jabuka	1,2–1,4	Žičana rešetka	2
		Pripremite pitu od jabuka u okruglom metalnom kalupu za pečenje promjera 20–24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite kalup na sredinu rešetke.		
7	Kroasani	0,3–0,4	Univerzalna posuda	3
		Pripremite kroasane (ohlađeno gotovo tijesto). Stavite ih na papir za pečenje postavljen u univerzalnu posudu. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu.		
8	Savijača od lisnatog tijesta s jabukama	0,3–0,4	Univerzalna posuda	3
		Stavite savijaču na papir za pečenje postavljen u univerzalnu posudu. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu.		

Pametno kuhanje

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
9	Podloga za voćni kolač	0,4–0,5	Žičana rešetka	3
		Stavite tijesto u crni metalni okrugli kalup za pečenje pita namazan maslacem. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite kalup na sredinu rešetke.		
10	Quiche Lorraine	1,2–1,5	Žičana rešetka	2
		Pripremite tijesto za pitu, stavite ga u okrugli kalup za pite promjera 25 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, dodajte nadjev i stavite posudu na sredinu rešetke.		
11	Štruca bijelog kruha	0,6–0,7	Žičana rešetka	2
		Pripremite tijesto i stavite ga u crni metalni pravokutni kalup za pečenje (duljine 25 cm). Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
12	Štruca kruha od miješanih žitarica	0,8–0,9	Žičana rešetka	2
		Pripremite tijesto i stavite ga u crni metalni pravokutni kalup za pečenje (duljine 25 cm). Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
13	Pecivo	0,3–0,5	Univerzalna posuda	3
		Pripremite peciva (ohlađeno gotovo tijesto). Stavite ih na papir za pečenje postavljen u univerzalnu posudu. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu.		

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
14	Voćna pita	0,8–1,2	Žičana rešetka	3
		Stavite svježe voće (maline, kupine, kriške jabuka ili krušaka) u posudu za pečenje promjera 22–24 cm. Rasporedite na voće mrvice tijesta. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
15	Pogače	0,5–0,6	Univerzalna posuda	3
		Stavite pogače (promjera 5–6 cm) na papir za pečenje postavljen u univerzalnu posudu. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu.		
16	Biskvit	0,5–0,6	Žičana rešetka	3
		Pripremite biskvit i stavite ga u crni metalni okrugli kalup za pečenje promjera 26 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite kalup na sredinu rešetke.		
17	Mramorni kolač	0,7–0,8	Žičana rešetka	2
		Pripremite biskvit i stavite ga u metalni okrugli kalup za kuglof ili u bundt kalup. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite kalup na sredinu rešetke.		
18	Nizozemska slatka štruca	0,7–0,8	Žičana rešetka	2
		Pripremite tijesto i stavite ga u crni metalni pravokutni kalup za pečenje (duljine 25 cm). Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite kalup na sredinu rešetke.		
19	Kakao kocke	0,7–0,8	Žičana rešetka	3
		Pripremite biskvit u vatrostalnoj posudi promjera 20–24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
20	Pečeni goveđi but	0,8–1,2	Žičana rešetka	2
			Univerzalna posuda	1
		Začinite meso i ostavite ga u hladnjaku na 1 sat. Stavite meso na žičanu rešetku s masnom stranom okrenutom prema gore.		
21	Sporo pečeno goveđe pečenje	0,8–1,2	Žičana rešetka	2
			Univerzalna posuda	1
		Začinite meso i ostavite ga u hladnjaku na 1 sat. Stavite meso na žičanu rešetku s masnom stranom okrenutom prema gore.		
22	Janjeći kotleti u začinskom bilju	0,4–0,8	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	1
		Marinirajte janjeće kotlete sa začinskim biljem i začinima i stavite ih na žičanu rešetku.		
23	Janjeći but s kosti	1,0–1,4	Žičana rešetka	3
			Univerzalna posuda	1
		Marinirajte kotlete i stavite ih na žičanu rešetku.		
24	Svinjsko pečenje s hrskavom koricom	0,8–1,2	Žičana rešetka	3
			Univerzalna posuda	1
		Stavite svinjsko pečenje na žičanu rešetku s masnom stranom okrenutom prema gore.		
25	Svinjska rebra	0,8–1,2	Žičana rešetka	3
			Univerzalna posuda	1
		Stavite svinjska rebra na rešetku.		

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
26	Pile, cijelo	1,0–1,4	Žičana rešetka	2
			Univerzalna posuda	1
		Operite i osušite pile. Premažite pile uljem i začinima. Stavite na rešetku s prsima okrenutima prema dolje i okrenite ga čim se iz pećnice začuje zvučni signal.		
27	Pileća prsa	0,5–0,9	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	1
		Marinirajte pileća prsa i stavite ih na rešetku.		
28	Pileći bataci	0,5–0,9	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	1
		Premažite ih uljem i začinima te ih stavite na rešetku.		
29	Pačja prsa	0,3–0,7	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	1
		Stavite pačja prsa na rešetku s masnom stranom okrenutom prema gore. Prva je postavka za srednje pečeno, a druga za srednje do jako pečeno.		
30	Pečeni filet pastrve	0,3–0,7	Univerzalna posuda	4
		Stavite filete pastrve u univerzalnu posudu sa stranom na kojoj je koža okrenutom prema gore.		
31	Pastrve	0,3–0,7	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	1
		Očistite i operite pastrve i posložite ih na rešetku jednu do druge tako da svaka bude okrenuta u drugom smjeru (glava-rep). Dodajte sok od limuna, sol i začinsko bilje u utrobu ribe. Zarežite kožu ribe nožem. Premažite je uljem i solju.		

Pametno kuhanje

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
32	List	0,3–0,7	Univerzalna posuda	3
		Stavite list na papir za pečenje postavljen u univerzalnu posudu. Zarežite površinu ribe nožem.		
33	Filet/odrezak od lososa	0,3–0,7	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	1
		Očistite i operite filete ili odreske. Stavite filete na rešetku sa stranom na kojoj je koža okrenutom prema gore.		
34	Pečeno povrće	0,3–0,7	Univerzalna posuda	4
		Operite i pripremite ploške tikvica, patlidžana, paprika, luka i cherry rajčica. Premažite povrće maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima. Ravnomjerno rasporedite povrće u univerzalnoj posudi.		
35	Pečene polovice krumpira	0,5–0,9	Univerzalna posuda	3
		Prerežite velike krumpire (svaki od 200 g) napola. Stavite krumpire u univerzalnu posudu s razrezanom stranom okrenutom prema gore i premažite ih maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima.		
36	Smrznuti čips od krumpira iz pećnice	0,3–0,7	Univerzalna posuda	3
		Ravnomjerno rasporedite smrznuti pomfrit u univerzalnoj posudi.		
37	Smrznuti pekarski krumpir	0,3–0,7	Univerzalna posuda	3
		Ravnomjerno rasporedite smrznuti pekarski krumpir u posudi.		
38	Smrznuta pizza	0,3–0,7	Žičana rešetka	3
		Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite smrznuti pizzu na sredinu žičane rešetke.		

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
39	Domaća pizza	0,8–1,2	Univerzalna posuda	2
		Pripremite domaću pizzu s dizanim tijestom i stavite je u univerzalnu posudu za pečenje. Težina uključuje tijesto i nadjev kao što su umak, povrće, šunka i sir. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu.		
40	Dizanje tijesta	0,3–0,7	Žičana rešetka	2
		Pripremite tijesto u zdjeli i prekrijte ga prozirnom folijom. Stavite ga na sredinu rešetke.		

Dvostruko kuhanje

U sljedećoj tablici prikazano je 10 automatskih programa za kuhanje i pečenje. Možete koristiti samo gornju ili donju zonu ili obje u isto vrijeme.
Program sadrži količine, raspone težine i odgovarajuće preporuke. Načini kuhanja i vremena unaprijed su programirani kako bi vam kuhanje bilo olakšano. U knjižici s uputama možete pronaći neke recepte za programe automatskog kuhanja.
Svi programi automatskog dvostrukog kuhanja uključuju zagrijavanje i prikazuju tijek zagrijavanja.
Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrijavanja.
Zatim pritisnite **Birač** ili za početak Automatsko kuhanje.

⚠ UPOZORENJE

Uvijek koristite rukavice kada vadite hranu iz pećnice.

1. Gornji

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
1	Zapečeni krumpir	1,0–1,5	Žičana rešetka	4
		Pripremite svježi zapečeni krumpir u vatrostalnoj posudi promjera 22–24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
2	Lazanje	1,0–1,5	Žičana rešetka	4
		Pripremite domaće lazanje u vatrostalnoj posudi promjera 22–24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
3	Pileći bataci	0,5–0,9	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	4
		Premažite ih uljem i začinima te ih stavite na rešetku.		
4	Pečene polovice krumpira	0,5–0,9	Univerzalna posuda	4
		Prerežite velike krumpire (svaki od 200 g) napola. Stavite krumpire u univerzalnu posudu s razrezanom stranom okrenutom prema gore i premažite ih maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima.		
5	Smrznuti čips od krumpira iz pećnice	0,3–0,7	Univerzalna posuda	4
		Ravnomjerno rasporedite smrznuti pomfrit u univerzalnoj posudi.		

2. Donji

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
1	Pita od jabuka	1,2–1,4	Žičana rešetka	1
		Pripremite pitu od jabuka u okruglom metalnom kalupu za pečenje promjera 20–24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite kalup na sredinu rešetke.		
2	Savijača od lisnatog tijesta s jabukama	0,3–0,4	Univerzalna posuda	1
		Stavite savijaču na papir za pečenje postavljen u univerzalnu posudu. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu.		
3	Quiche Lorraine	1,2–1,5	Žičana rešetka	1
		Pripremite tijesto za pitu, stavite ga u okrugli kalup za pite promjera 22–24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, dodajte nadjev i stavite posudu na sredinu rešetke.		

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
4	Smrznuta pizza	0,3–0,7	Žičana rešetka	1
		Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite smrznuti pizzu na sredinu žičane rešetke.		
5	Domaća pizza	0,8–1,2	Univerzalna posuda	1
		Pripremite domaću pizzu s dizanim tijestom i stavite je u univerzalnu posudu za pečenje. Težina uključuje tijesto i nadjev kao što su umak, povrće, šunka i sir. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu.		

3. Duplo

Možete odabrati jedan automatski program za donju i gornju zonu i kuhati istovremeno u obje zone.

⚠ **OPREZ**

Kada koristite samo gornju ili samo donju zonu, ventilator i grijač druge zone možda će raditi radi optimalnog učinka. Zona koja se ne koristi ne smije se koristiti u nepredviđene svrhe.

Testirano posuđe

Sukladno standardu EN 60350-1.

1. Pečenje

Preporuke za pečenje odnose se na zagrijanu pećnicu. Nemojte koristiti funkciju za brzo zagrijavanje pećnice. Posude uvijek postavljajte tako da je kosi dio okrenut prednjim vratima.

Vrsta hrane	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Mali kolači	Univerzalna posuda	3		165	23–28
		3		165	25–30
		1+3		155	33–38
Biskvit s maslacem	Univerzalna posuda	1+3		140	28–33
Biskvit bez masnoća	Žičana rešetka i limeni obruč za tortu (Tamni, Ø 26 cm)	2		165	30–35 *
		2		160	30–35
		1+4		155	35–40
Pita od jabuka	Žičana rešetka i 2 limena obruča za tortu ** (Tamni, Ø 20 cm)	2, položene dijagonalno		160	70–80
	Univerzalna posuda za pečenje i žičana rešetka i 2 limena obruča za tortu *** (Tamni, Ø 20 cm)	1+3		160	80–90

* Povećajte vrijeme kuhanja za 5 minuta ako upotrebljavate vatrostalnu posudu (Ø 26 cm) za kuhanje u klasičnom načinu rada.

** Dva biskvita postavljena na rešetku u stražnjem lijevom i prednjem desnom dijelu.

*** Dva biskvita postavljena u sredini, jedan na drugom.

2. Roštilj

Praznu pećnicu zagrijte 5 minuta pomoću funkcije Roštilj na velikoj rešetki.

Vrsta hrane	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Tost od bijelog kruha	Žičana rešetka	5		270 (Maks.)	1–2
Goveđi burgeri * (12 ea)	Žičana rešetka i univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine)	4 1		270 (Maks.)	1. 15–18 2. 5–8

* Okrenite nakon isteka $^{2}/_{3}$ vremena kuhanja.

3. Pečenje

Vrsta hrane	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Cijelo pile * 1,3–1,5 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine)	3 1		200	60–75
Cijelo pile * 1,5–1,7 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine)	3 1		200	70–85

* Okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.

Zbirka čestih recepata za automatsko kuhanje

Zapečeni krumpir

Sastojci 800 g krumpira, 100 ml mlijeka, 100 ml vrhnja, 50 g razmućenog cijelog jajeta, po 1 žlica soli, papra i muškatnog oraščića te 150 g ribanog sira, maslac i majčina dušica

Upute Ogulite krumpire i narežite ih na ploške debele do 3 mm. Utrljajte maslac cijelom površinom posude za gratiniranje (promjera 22–24 cm). Rasporedite ploške na čistu krpu i držite ih pokrivenima krpom dok ne pripremite ostale sastojke.
Pomiješajte ostale sastojke, osim ribanog sira, u velikoj zdjeli i dobro ih izmiješajte. Posložite ploške krumpira tako da se malo preklapaju i prelijte mješavinu ostalih sastojka preko krumpira. Pospite ribani sir odozgo i stavite peći. Nakon što se pečenje dovrši, poslužite krumpir posut s nekoliko listića svježe majčine dušice.

Zapečeno povrće

Sastojci 800 g povrća (tikvice, rajčice, luk, mrkva, paprike i dopola kuhani krumpir), 150 ml vrhnja, 50 g razmućenog cijelog jajeta, 1 žlica soli i začinskog bilja (papra, peršina ili ružmarina), 150 g ribanog sira, 3 žlice maslinovog ulja i nekoliko listića majčine dušice

Upute Operite povrće i narežite ih na ploške debele 3–5 mm. Posložite ploške u posudu za gratiniranje (promjera 22–24 cm) i izlijte ulje na povrće. Pomiješajte ostale sastojke osim ribanog sira i prelijte po povrću. Pospite ribani sir odozgo i stavite peći. Nakon pečenja, poslužite povrće posuto s nekoliko listića svježe majčine dušice.

Pametno kuhanje

Lazanje

Sastojci 2 žlice maslinovog ulja, 500 g mljevenog mesa, 500 ml pasirane rajčice, 100 ml goveđeg temeljca, 150 g sušenih listova za lazanje, 1 luk (nasjeckan), 200 g ribanog sira, 1 žlica sušenog peršina, origano i bosiljak

Upute Pripremite umak od mesa i rajčice. Zagrijte ulje na tavi i pržite meso i sjeckani luk oko 10 min dok ne dobiju zlatnosmeđu boju. Prelijte pasiranom rajčicom i goveđim temeljcem te dodajte sušeno začinsko bilje. Nakon što meso u umaku proključa, kuhajte na laganoj vatri 30 min.
Skuhajte listove za lazanje prema uputi proizvođača. Složite u posudu za pečenje sloj listova za lazanje, pa mesni umak i zatim sir te ponovite postupak. Zatim lazanje ravnomjerno pospite odozgo preostalim sirom i stavite ih peći.

Pita od jabuka

Sastojci
- **Tijesto**: 275 g brašna, 1/2 žlica soli, 125 g šećera, 8 g vanilin šećera, 175 g hladnog maslaca i 1 jaje (razmućeno)
- **Nadjev**: 750 g čvrstih cijelih jabuka, 1 žlica soka od limuna, 40 g šećera, 1/2 žlica cimeta, 50 g grožđica i 2 žlice krušnih mrvica

Upute Uspite prosijano brašno i sol u veliku posudu. Dodajte šećer i vanilin šećer. Narežite maslac pomoću 2 noža na male kockice u brašnu. Dodajte 3/4 razmućenog jajeta. Miješajte sve sastojke u kuhinjskom robotu dok ne nastane mrvičasta masa. Rukama oblikujte tijesto u kuglu. Omotajte ga plastičnom folijom i stavite hladiti na 30 min.
Namastite okrugli kalup za pečenje (promjera 24–26 cm) i pospite površinu brašnom. Razvaljajte 3/4 tijesta na debljinu od 5 mm. Stavite ga u kalup za pečenje (dno i stranice kolača).
Ogulite i jabuke i izvadite im jezgru. Narežite ih na kockice veličine oko 3/4 x 3/4 cm. Poškropite jabuke sokom od limuna i dobro ih promiješajte.
Operite i osušite grožđice. Dodajte šećer, cimet i grožđice. Dobro izmiješajte i pospite tijesto krušnim mrvicama. Lagano utisnite.
Razvaljajte ostatak tijesta. Izrežite tijesto na trake i posložite ih u obliku rešetke na nadjev. Namažite pitu ostatkom razmućenog jajeta.

Quiche Lorraine

Sastojci
- Tijesto: 200 g glatkog brašna, 80 g maslaca i 1 jaje
- Nadjev: 75 g slanine narezane na kockice, 125 ml vrhnja za kuhanje, 125 g punomasnog kiselog vrhnja, 2 razmućena jaja, 100 g ribanog švicarskog sira, sol i papar

Upute Za izradu tijesta stavite brašno, maslac i 1 jaje u zdjelu i izmiješajte ih kako biste dobili meko tijesto. Stavite tijesto u hladnjak da ondje odstoji 30 min. Razvaljajte tijesto i stavite ga u namašćenu keramičku posudu za pite (promjera 25 cm). Izbockajte dno vilicom. Izmiješajte drugo jaje, vrhnje za kuhanje, punomasno kiselo vrhnje, sir, sol i papar. Smjesu izlijte na tijesto neposredno prije pečenja.

Voćna pita

Sastojci
- Mrvljeno tijesto: 200 g brašna, 100 g maslaca, 100 g šećera, 2 g soli, 2 g cimeta u prahu
- Voće: 600 g miješanog voća

Upute Pomiješajte sve sastojke u mrvičastu smjestu za posipanje na vrh pite. Rasporedite miješano voće u posudu za pečenje i pospite odozgo mrvice tijesta.

Domaća pizza

Sastojci
- Tijesto za pizzu: 300 g brašna, 7 g suhog kvasca, 1 žlica maslinovog ulja, 200 ml tople vode, 1 žlica šećera i soli
- Mrvljeno tijesto: 400 g povrća narezanog na ploškice (patlidžan, tikvice, luk, rajčice), 100 g šunke ili slanine (nasjeckane) i 100 g ribanog sira

Upute Stavite brašno, kvasac, ulje, sol, šećer i toplu vodu u zdjelu i pomiješajte ih da dobijete vlažno tijesto. Miješajte u mikseru ili rukama 5–10 min. Pokrijte zdjelu poklopcem i stavite je u pećnicu na 30 min na temperaturu od 35 °C kako bi se tijesto diglo. Razvaljajte tijesto na pobrašnjenoj površini u pravokutni oblik i stavite ga u lim za pečenje ili u kalup za pizzu. Namažite tijesto pireom od rajčice i stavite na to šunku, gljive, masline i rajčice. Ravnomjerno pospite odozgo ribani sir i stavite pizzu peći.

Pečeni goveđi but

Sastojci 1 kg goveđeg buta, 5 g soli, 1 g papra i po 3 g ružmarina i majčine dušice

Upute Začinite meso solju, paprom i ružmarinom i stavite ga u hladnjak na 1 sat. Stavite meso na žičanu rešetku. Umetnite u pećnicu i pecite.

Pametno kuhanje

Janjeći kotleti u začinskom bilju

Sastojci	1 kg janjećih kotleta (6 komada), 4 veliki režanj češnjaka (protisnutog), 1 žlica svježe majčine dušice (nasjeckane), 1 žlica svježeg ružmarina (nasjeckanog), 2 žlice soli i 2 žlice maslinovog ulja
Upute	Pomiješajte sol, češnjak, začinsko bilje i ulje te dodajte kotlete. Uvaljajte ih sa svake strane u smjesu začina i ostavite na sobnoj temperaturi najmanje 30 min do 1 sata.

Svinjska rebra

Sastojci	2 komada svinjskih rebara, 1 žlica crnog papra u zrnu, 3 lovorova lista, 1 luk (nasjeckan), 3 režnja češnjaka (nasjeckanog), 85 g smeđeg šećera, 3 žlice Worcestershire umaka, 2 žlice pirea od rajčice i 2 žlice maslinovog ulja
Upute	Napravite umak za roštilj. Zagrijte ulje u tavi i dodajte luk. Dinstajte ga dok ne omekša i dodajte preostale sastojke. Kad se sastojci zaprže, smanjite vatru te kuhajte 30 min dok se umak ne zgusne. Marinirajte rebra u umaku za roštilj najmanje 30 min do 1 sata.

Održavanje

Čišćenje

Kako bi vam čišćenje bilo lakše, redovito čistite pećnicu.

⚠ UPOZORENJE

- Provjerite jesu li pećnica i pribor hladni prije čišćenja.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, tvrde četke, grube spužve ili krpice, žicu, noževe ili druge abrazivne materijale.

Unutrašnjost pećnice

- Unutrašnjost pećnice čistite čistom krpom i blagim sredstvom za čišćenje ili toplom vodom s deterdžentom.
- Ne čistite rukom brtvu vrata.
- Kako ne biste oštetili emajlirane površine pećnice, koristite standardna sredstva za čišćenje pećnice.
- Za uklanjanje tvrdokornih mrlja koristite posebna sredstva za čišćenje pećnice.
- S povećanjem temperature u pećnici u početnom periodu na unutrašnjem staklu vrata mogu se pojaviti točke. U tom slučaju isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. Potom pomoću papirnatih ručnika ili neutralnog deterdženta i čiste krpe obrišite unutarnje staklo.

Vanjska strana pećnice

Za čišćenje vanjštine pećnice, kao što su vrata pećnice, ručica i zaslon koristite mekanu krpu za čišćenje i blagi deterdžent ili toplu vodu s deterdžentom, a obrišite je kuhinjskim papirom ili suhom krpom.
Masnoća i prljavština mogu ostati oko ručice zbog vrućeg zraka koji dolazi iznutra. Preporučuje se čišćenje ručice nakon svake upotrebe.

Pribor

Pribor operite nakon svake upotrebe i obrišite ga kuhinjskim ručnikom. Za uklanjanje tvrdokorne prljavštine namočite korišteni pribor u toplu vodu s deterdžentom 30 minuta prije čišćenja.

Površina s katalitičkim emajlom (samo primjenjivi modeli)

Dijelovi koji se mogu ukloniti prekriveni su tamnosivim katalitičkim emajlom. Mogu biti zaprljani uljem ili mašću koja prska zbog cirkulirajućeg zraka tijekom grijanja vrućim zrakom. No ta prljavština izgori pri temperaturi od 200 °C ili višim temperaturama.

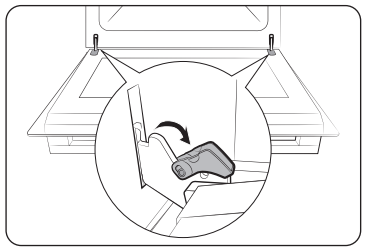
1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. Očistite unutrašnjost pećnice.
3. Odaberite način rada Vrući zrak s maksimalnom temperaturom i pokrenite ciklus na jedan sat.

Vrata

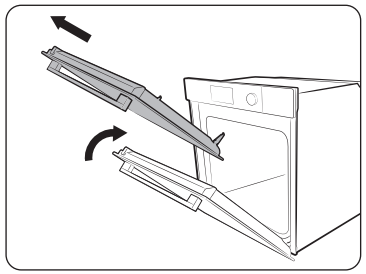
Nemojte uklanjati vrata pećnice, osim u svrhu čišćenja. Kako biste uklonili vrata zbog čišćenja, slijedite ove upute.

⚠ UPOZORENJE

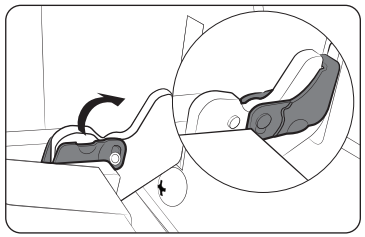
Vrata pećnice su teška.



1. Otvorite vrata i prebacite spojnice na obje šarke.



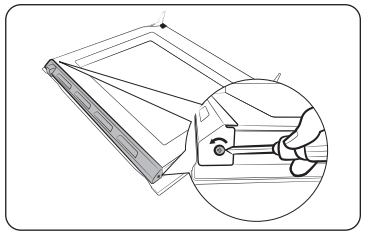
2. Zatvorite vrata na približno 70°. Držite vrata pećnice za bočne strane objema rukama te ih podignite i izvucite prema gore tako da se uklone šarke.
3. Operite vrata čistom krpom namočenom u sapunicu.



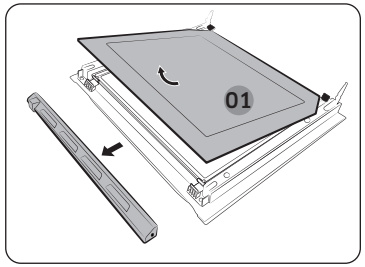
4. Nakon čišćenja slijedite navedene korake 1 i 2 obrnutim redoslijedom kako biste ponovno postavili vrata na pećnicu. Pobrinite se da spojnice dosjednu na šarke na obje strane.

Staklo u vratima

Ovisno o modelu, vrata pećnice opremljena su s 3–4 ploče stakla, prislonjene jedna uz drugu. Nemojte uklanjati staklo u vratima, osim u svrhu čišćenja. Kako biste uklonili staklo u vratima zbog čišćenja, slijedite ove upute.

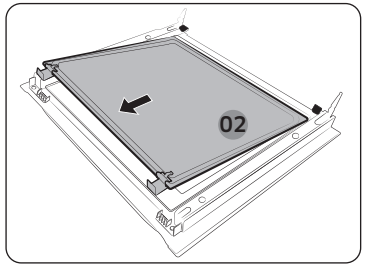


1. Pomoću odvijača uklonite vijke na lijevoj i desnoj strani.

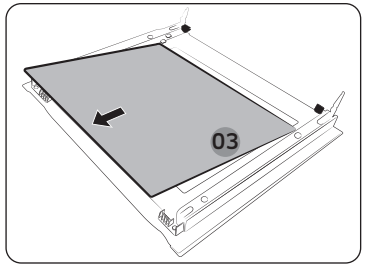


2. Odvojite obloge u smjeru strelice
3. Uklonite prvu staklenu ploču.

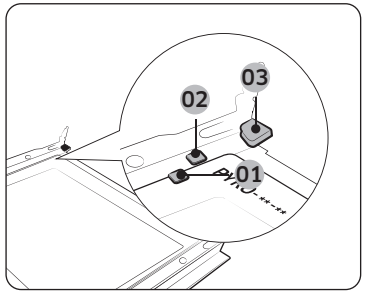
Održavanje



4. Uklonite drugu staklenu ploču s vrata u smjeru strelice.



5. Uklonite treću ploču s vrata u smjeru strelice.
6. Operite staklo čistom krpom namočenom u sapunicu.

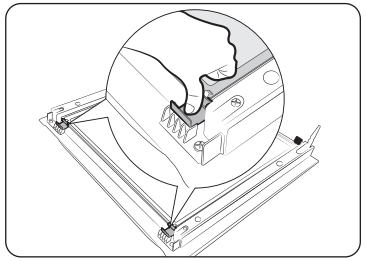


01 Potporna spojnica 1
02 Potporna spojnica 2
03 Potporna spojnica 3

7. Kada završite, vratite ploče na sljedeći način:
   • Pogledajte sliku i locirajte šarke. Umetnite 3. ploču ispod potporne spojnice 1, a 2. ploču između potpornih spojnica 1 i 2, te 1. ploču u potpornu spojnicu 3, tim redoslijedom. Pobrinite se da strana ploče s printom bude umetnuta prema unutra.

⚠ OPREZ

Kako biste identificirali ispravnu stranu ploče, pronađite oznaku »PYRO« u kutu svake ploče.
Ispravan smjer: PYRO-**-**
Pogrešan smjer: **–**–OЯYЧ

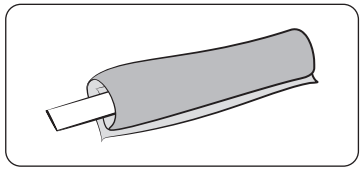


8. Nakon umetanja 2. ploče, pritisnite spojnice stakla prema dolje i provjerite jesu li ispravno pričvrstile staklenu ploču.
9. Slijedite navedene korake 1 i 2 obrnutim redoslijedom kako biste ponovno postavili obloge.

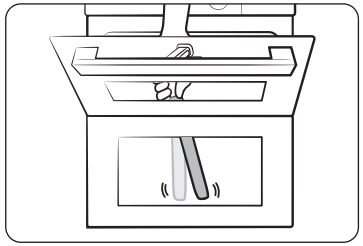
⚠ UPOZORENJE

Kako biste spriječili gubitak topline, pobrinite se da pravilno umetnete staklene ploče.

Vrata s dvostrukim staklom (odnosi se samo na određene modele)



1. Omotajte vlažnu maramicu oko štapa.

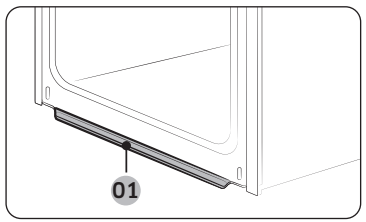


2. Gurnite maramicu ispod vrata.
3. Očistite vrata.
4. Stavite deterdžent na maramicu i očistite ponovno.
5. Obrišite suhom maramicom vlagu i mjehuriće.

⚠ OPREZ

Nemojte odvajati vrata radi čišćenja.

Kolektor za vodu



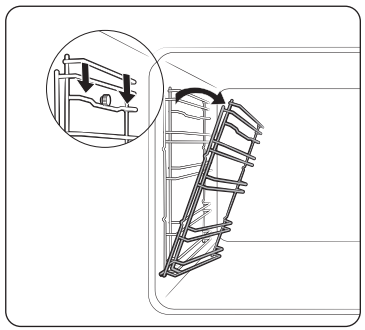
01 Kolektor za vodu

Kolektor za vodu ne prikuplja samo višak vlage od kuhanja već i ostatke hrane. Kolektor za vodu se ne može odvojiti. Pričekajte da se pećnica ohladi nakon kuhanja i zatim obrišite vodu s kolektora za vodu.

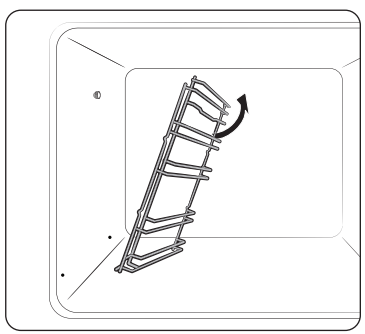
⚠ UPOZORENJE

Ako dođe do curenja vode iz kolektora za vodu, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Bočne vodilice (odnosi se samo na određene modele)



1. Pritisnite gornji red lijeve bočne vodilice i spustite je za oko 45°.



2. Povucite i uklonite donji red lijeve vodilice.
3. Na isti način uklonite i desnu bočnu vodilicu.
4. Očistite obje bočne vodilice.
5. Nakon čišćenja slijedite navedene korake 1 i 2 obrnutim redoslijedom kako biste ponovno postavili bočne vodilice.

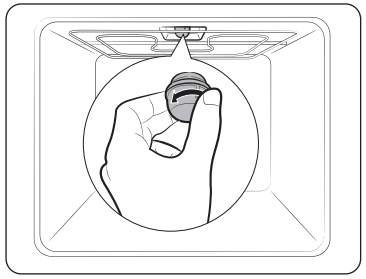
NAPOMENA

Pećnica radi i bez postavljenih bočnih vodilica i rešetki.

Održavanje

Zamjena

Žarulje

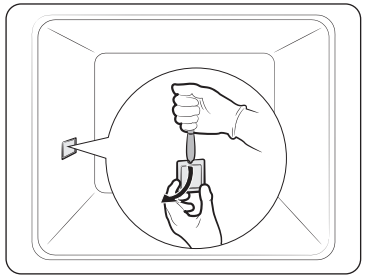


1. Uklonite stakleni poklopac tako da ga okrenete u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.
2. Zamijenite svjetlo pećnice.
3. Očistite stakleni poklopac.
4. Nakon čišćenja slijedite gore navedeni korak 1 obrnutim redoslijedom kako biste ponovno postavili stakleni poklopac.

⚠ UPOZORENJE

- Prije zamjene žarulje isključite pećnicu i iskopčajte kabel za napajanje.
- Koristite se samo žaruljama od 25–40 W / 220–240 V koje su otporne na toplinu od 300 °C. Odobrene žarulje možete kupiti u lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.
- Uvijek koristite suhu krpu pri rukovanju halogenom žaruljom. Time se sprječava da žarulja ne dođe u kontakt s prstima ili znojem što bi uzrokovalo skraćeni životni vijek.

Bočno svjetlo u pećnici



1. Držite donji kraj poklopca bočnog svjetla u pećnici jednom rukom i pomoću ravnog oštrog alata kao što je nož uklonite poklopac kao što je prikazano na slici.
2. Zamijenite bočno svjetlo u pećnici.
3. Vratite poklopac svjetla.

Rješavanje problema

Kontrolne točke

Ako dođe do problema s pećnicom, prvo provjerite tablicu u nastavku i isprobajte prijedloge. Ako se problem ne riješi, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Problem	Uzrok	Radnja
Gumbi se ne mogu pravilno pritisnuti.	• Ako se između gumba nalazi strano tijelo	• Uklonite strano tijelo i pokušajte ponovno.
	• Model na dodir: ako se pojavi vlaga na vanjskom dijelu pećnice	• Uklonite vlagu i pokušajte ponovno.
	• Ako je postavljena funkcija zaključavanja	• Provjerite je li postavljena funkcija zaključavanja.
Ne prikazuje se vrijeme.	• Ako nema napajanja	• Provjerite ima li napajanja.
Pećnica ne funkcionira.	• Ako nema napajanja	• Provjerite ima li napajanja.
Pećnica se zaustavlja tijekom rada.	• Ako je isključena iz utičnice	• Ponovno je uključite u utičnicu.
Napajanje se isključuje tijekom rada.	• Ako kontinuirano kuhanje dugo traje	• Nakon dugotrajnog kuhanja ostavite pećnicu da se ohladi.
	• Ako ventilator za hlađenje ne funkcionira	• Slušajte kakav zvuk proizvodi ventilator za hlađenje.
	• Ako je pećnica postavljena na mjesto bez dobre ventilacije	• Držite se razmaka navedenih u vodiču za postavljanje proizvoda.
	• Pri korištenju nekoliko utikača u istoj utičnici	• Koristite jedan utikač.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica nema napajanja.	• Ako nema napajanja	• Provjerite ima li napajanja.
Vanjska površina pećnice prevruća je tijekom rada.	• Ako je pećnica postavljena na mjesto bez dobre ventilacije	• Držite se razmaka navedenih u vodiču za postavljanje proizvoda.
Vrata se ne mogu pravilno otvoriti.	• Ako su između vrata i unutrašnjosti proizvoda ostaci hrane	• Dobro očistite pećnicu, a zatim ponovno otvorite vrata.
Unutarnje svjetlo je prigušeno i ne funkcionira.	• Ako se svjetlo uključuje i isključuje	• Svjetlo se automatski isključuje nakon određenog vremena radi uštede energije. Možete ga ponovno uključiti tako da pritisnete gumb za svjetlo u pećnici.
	• Ako je svjetlo prekriveno stranim tijelom tijekom kuhanja	• Očistite unutrašnjost pećnice i provjerite.
Na pećnici dolazi do električnog udara.	• Ako napajanje nije pravilno uzemljeno • Ako koristite utičnicu bez uzemljenja	• Provjerite je li napajanje pravilno uzemljeno.
Dolazi do kapanja vode.	• U nekim slučajevima pojavljuje se voda ili para, ovisno o hrani. To nije kvar proizvoda.	• Ostavite pećnicu da se ohladi, a zatim je obrišite suhom kuhinjskom krpom.
Para izlazi kroz pukotinu na vratima.		
Voda ne ostaje u pećnici.		

Problem	Uzrok	Radnja
Svjetlost u pećnici varira.	• Svjetlost se mijenja ovisno o promjenama izlaznog napona.	• Promjene izlaznog napona tijekom kuhanja nije kvar, te stoga ne morate brinuti.
Kuhanje je dovršeno, ali ventilator za hlađenje i dalje radi.	• Ventilator automatski radi određeno vrijeme kako bi ventilirao zrak unutar pećnice.	• To nije kvar proizvoda, te stoga ne morate brinuti.
Pećnica ne grije.	• Ako su vrata otvorena	• Zatvorite vrata i ponovno je uključite.
	• Ako naredbe pećnice nisu pravilno postavljene	• Pogledajte poglavlje o radu pećnice i ponovno postavite pećnicu.
	• Ako je iskočio osigurač u kućanstvu ili se isključila sklopka strujnog kruga.	• Zamijenite osigurač ili ponovno postavite sklopku. Ako se to ponavlja, pozovite električara.
Tijekom rada izlazi dim.	• Tijekom početnog rada	• Dim može uzrokovati grijač kada prvi put koristite pećnicu. To nije kvar i ako pokrenete pećnicu 2–3 puta, problem treba prestati.
	• Ako je na grijaču hrana	• Ostavite da se pećnica dovoljno ohladi i uklonite hranu s grijača.

Rješavanje problema

Problem	Uzrok	Radnja
Tijekom korištenja pećnice osjeća se miris paljenja ili miris plastike.	• Ako upotrebljavate plastične ili druge posude koje nisu otporne na toplinu	• Koristite staklene posude koje su prikladne za visoke temperature.
Pećnica ne peče pravilno.	• Ako se vrata otvaraju tijekom rada pećnice	• Nemojte često otvarati vrata osim ako kuhate hranu koju trebate okretati. Ako često otvarate vrata, unutarnja temperatura bit će niža, što može utjecati na rezultate kuhanja.
Pećnica je vruća tijekom pirolitičkog čišćenja.	• To je zbog toga što se pirolitičko čišćenje vrši na visokim temperaturama.	• To nije kvar proizvoda, te stoga ne morate brinuti.
Tijekom pirolitičkog čišćenja može se osjetiti miris izgaranja.	• Pirolitičko čišćenje provodi se na visokim temperaturama, pa se može osjetiti miris izgaranja ostataka hrane.	• To nije kvar proizvoda, te stoga ne morate brinuti.
Čišćenje parom ne radi.	• To je zbog toga što je temperatura previsoka.	• Pričekajte da se pećnica ohladi i ponovno primijenite čišćenje.
Dvostruki način kuhanja ne radi.	• Ako pregrada nije pravilno umetnuta	• Pravilno umetnite pregradu i pecite.
Jednostruki način kuhanja ne radi.	• U pećnicu je umetnuta pregrada.	• Izvadite pregradu i koristite pećnicu.

Informacijske šifre

Ako pećnica ne radi, možda će se na zaslonu prikazati kod s informacijama. Provjerite tablicu u nastavku i isprobajte prijedloge.

Šifra	Značenje	Radnja
C-d1	Kvar zaključavanja vrata	Isključite pećnicu, a zatim je ponovno uključite. Ako se problem ponavlja, isključite napajanje na 30 sekundi ili više, a zatim ga ponovno uključite. Ako problem nije riješen, obratite se servisnom centru.
C-20	Kvar senzora	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Događa se samo tijekom čitanja/pisanja EEPROM-a	
C-70	Problemi povezani s parom	
C-72		
C-F0	Kada nema komunikacije između tiskane pločice glavne jedinice i podjedinice	
C-F2	Događa se kada traje problem u komunikaciji između integriranog sklopa dodirne funkcije i micoma glavne jedinice ili podjedinice	Isključite pećnicu, a zatim je ponovno uključite. Ako se problem ponavlja, isključite napajanje na 30 sekundi ili više, a zatim ga ponovno uključite. Ako problem nije riješen, obratite se servisnom centru.
C-d0	Problem s gumbima Pojavljuje se ako je gumb pritisnut i ako se drži pritisnutim dulje vrijeme.	Očistite gumbe i provjerite ima li na njima vode. Isključite pećnicu i pokušajte ponovno. Ako se problem ne riješi, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Šifra	Značenje	Radnja
-dC-	Ako se pregrada ukloni tijekom kuhanja u dvostrukom načinu kuhanja. Ako se pregrada umetne tijekom kuhanja u jednostrukom načinu kuhanja.	Pregrada se ne mije uklanjati tijekom kuhanja u dvostrukom načinu kuhanja. Isključite pećnicu, a zatim je ponovno uključite. Ako se problem ponavlja, isključite napajanje na 30 sekundi ili više, a zatim ga ponovno uključite. Ako problem nije riješen, obratite se servisnom centru.
S-01	Sigurnosno isključivanje Pećnica je nastavila s radom na postavljenoj temperaturi dulje vrijeme. • Ispod 100 °C – 16 sati • Od 105 °C do 240 °C – 8 sati • Od 245 °C do maks. – 4 sata	To nije kvar sustava. Isključite pećnicu i izvadite hranu. Zatim normalno pokušajte ponovno.

Tehničke specifikacije

Tvrtka SAMSUNG se kontinuirano trudi poboljšati svoje proizvode. Specifikacije dizajna i ove upute za korištenje stoga su podložni promjenama bez prethodne obavijesti.

Napon		230–240 V ~ 50 Hz
Maksimalna snaga spajanja		3650–3950 W
Dimenzije (Š x V x D)	Glavna jedinica	595 x 596 x 570 mm
	Ugradbena	560 x 579 x 549 mm
Zapremina		76 litara

* Ovaj proizvod sadrži izvor svjetlosti razreda energetske učinkovitosti <G>.

Dodatak

List s podacima o proizvodu

SAMSUNG	SAMSUNG
Identifikacija modela	NV7B564****, NV7B565****, NV7B566****, NV7B567****, NV7B568****, NV7B564**C*, NV7B566**C*, NV7B568**C*, NV7B574****, NV7B575****, NV7B576****, NV7B577****, NV7B578****
Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje (EEI prostor za pečenje)	81,6
Razred energetske učinkovitosti po odjeljku pećnice	A+
Potrošnja energije (električne) potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (EC električni prostor za pečenje)	1,05 kWh/ciklus
Potrošnja energije potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (EC električni prostor za pečenje)	0,71 kWh/ciklus
Broj prostora za pečenje	1
Izvor topline po prostoru za pečenje (električna energija ili plin)	Struja
Zapremina po prostoru za pečenje (V)	76 l
Vrsta pećnice	Ugradbena

Masa uređaja (M)	NV7B564**** : 33,4kg NV7B565**** : 38,4kg NV7B566**** : 35,6kg NV7B567**** : 40,6kg NV7B568**** : 35,6kg	NV7B564**C*: 35,4kg NV7B566**C*: 37,6kg NV7B568**C*: 37,6kg	NV7B574**** : 36,9kg NV7B575**** : 40,9kg NV7B576**** : 39,1kg NV7B577**** : 43,1kg NV7B578**** : 39,1kg

Podaci su određeni sukladno standardima EN 60350-1 i EN 50564 i uredbama Komisije (EU) br. 65/2014 i (EU) br. 66/2014 te uredbi Komisije (EZ) br. 1275/2008.

Ukupna potrošnja energije u stanju mirovanja (W) (Svi mrežni priključci su u položaju »uključeno«)		1,9 W
Vrijeme za upravljanje energijom (min)		20 min
Wi-Fi	Potrošnja energije u stanju mirovanja (W)	1,9 W
	Vrijeme za upravljanje energijom (min)	20 min
Isključeno stanje	Potrošnja energije	0,5 W
	Vrijeme za upravljanje energijom (min)	30 min

Savjeti za uštedu energije

- Vrata pećnice tijekom kuhanja trebaju biti zatvorena, osim kada hranu okrećete na drugu stranu. Vrata pećnice nemojte često otvarati kako bi se zadržala ista temperatura u pećnici i radi uštede energije.
- Planirajte upotrebu pećnice tako da izbjegnete isključivanje pećnice između dva kuhanja. Time ćete uštedjeti energiju i vrijeme potrebno za ponovno zagrijavanje pećnice.
- Ako kuhanje traje više od 30 minuta, pećnica se može isključiti 5–10 minuta prije kraja kuhanja radi uštede energije. Preostala toplina bit će dovoljna za dovršetak kuhanja.
- Kada je to moguće, kuhajte više jela odjednom.

NAPOMENA

Tvrtka Samsung ovime izjavljuje da je ova radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i relevantnim zakonskim zahtjevima u Ujedinjenoj Kraljevini.
Cjeloviti tekst EU izjave o sukladnosti i izjave o sukladnosti Ujedinjene Kraljevine dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi: Službena izjava o sukladnosti može se pronaći na http://www.samsung.com. Idite na stavku Podrška > Pretraživanje podrške za proizvod i unesite naziv modela.

	Frekvencijski raspon	Snaga odašiljača (maks.)
Wi-Fi	2412–2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402–2480 MHz	10 dBm

Obavijest o otvorenom kodu

Softver ovog proizvoda sadrži softver otvorenog koda.
Sljedeći je URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 poveznica za informacije o licenci otvorenog koda koji je povezan s ovim proizvodom.

SAMSUNG

ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU IMATE UPIT ILI KOMENTAR?

DRŽAVA	NAZOVITE	ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 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 77 555 77	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

DRŽAVA	NAZOVITE	ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/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
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/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
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01412C-00

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik i uputstvo za ugradnju

NV7B564**** / NV7B565**** / NV7B566**** / NV7B567**** / NV7B568**** /
NV7B564**C* / NV7B566**C* / NV7B568**C* / NV7B574**** / NV7B575**** /
NV7B576**** / NV7B577**** / NV7B578****

SAMSUNG

Sadržaj

Korišćenje ovog priručnika 3

U priručniku se koriste sledeći simboli: 3

Bezbednosna uputstva 3

Važne mere opreza 3
Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme) 6
Funkcija automatske uštede energije 6

Ugradnja 6

Šta se nalazi u pakovanju 6
Pripremite se za ugradnju pećnice 7
Povezivanje napajanja 7
Ugradnja u kuhinjski element 8

Pre početka korišćenja 10

Prvo podešavanje 10
Sat 10
Miris nove pećnice 10
Pametni bezbednosni mehanizam 10
Meka vrata za zatvaranje (nežna, bezbedna i tiha) 11
Montaža posude za paru 11
Dodatni elementi 12
Rezervoar za vodu 13
Mehanička brava 13
Fleksibilna vrata 14
Režim dvostruke pripreme hrane 15

Korišćenje 15

Kontrolna tabla 15
Opšte postavke 16
Režimi pripreme hrane 18
Prirodna para 20
Opseg podešavanja temperature u režimu dvostruke pripreme hrane 25
Prženje na vazduhu 26
Air Sous Vide kuvanje 28
Prekidanje pripreme hrane 30
Posebna funkcija 31
Automatska priprema hrane 32
Čišćenje 33
Više funkcija 36
Podešavanje sistema 37
Pametna kontrola 37

Pametna priprema hrane 38

Ručna priprema hrane 38
Programi automatske pripreme hrane 43
Probna jela 48
Zbirka čestih recepata za automatsku pripremu hrane 49

Održavanje 52

Čišćenje 52
Zamena 56

Rešavanje problema 56

Tačke provere 56
Informativni kodovi 58

Tehničke specifikacije 59

Dodatak 60

List sa podacima o proizvodu 60
Izjava o otvorenom kodu 61

Korišćenje ovog priručnika

Hvala vam što ste odabrali ugradnu pećnicu kompanije SAMSUNG.
Ovaj korisnički priručnik sadrži važne informacije o bezbednosti i uputstva koja će vam pomoći pri rukovanju uređajem i pri njegovom održavanju.
Pročitajte ovaj korisnički priručnik pre nego što počnete da koristite pećnicu i sačuvajte ga da biste mogli da se podsetite.

U priručniku se koriste sledeći simboli:

⚠ UPOZORENJE

Opasnosti ili rizične radnje koje mogu da **dovedu do teških telesnih povreda, smrti i/ili oštećenja imovine**.

⚠ OPREZ

Opasnosti ili rizične radnje koje mogu da **prouzrokuju telesne povrede i/ili oštećenje imovine**.

NAPOMENA

Korisni saveti, preporuke ili informacije koje korisniku olakšavaju korišćenje uređaja.

Bezbednosna uputstva

Ugradnju ove pećnice mora da obavi ovlašćeni električar. Električar koji ugrađuje uređaj je odgovoran za povezivanje uređaja na izvor napajanja u skladu sa odgovarajućim bezbednosnim preporukama.

VAŽNE MERE OPREZA

⚠ UPOZORENJE

Nije predviđeno da ovaj uređaj koriste osobe (što podrazumeva i decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili prema uputstvima osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost.

Decu bi trebalo nadgledati da se ne bi igrala uređajem.

Način za isključivanje mora biti prisutan kod fiksnih električnih instalacija u skladu sa specifikacijama za kablove.

Ovaj uređaj mora biti ugrađen tako da može da se isključi sa napajanja. To može da se postigne tako što će utikač biti pristupačan ili postavljanjem prekidača na fiksne strujne instalacije u skladu sa pravilima za kabliranje.

Ako je kabl za napajanje oštećen, moraju ga zameniti proizvođač, predstavnik ovlašćenog servisa ili neko drugo stručno lice da bi se izbegla opasnost.

Bezbednosna uputstva

Za navedeno fiksiranje ne sme da se koristi lepak jer se on ne smatra pouzdanim sredstvom za pričvršćivanje.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, pod uslovom da su svesne potencijalnih opasnosti i da ih odgovorna osoba nadzire ili da im je dala uputstva za bezbedno korišćenje uređaja. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju da obavljaju deca bez nadzora odraslih. Uređaj i kabl uređaja moraju biti van domašaja dece koja imaju manje od 8 godina.

Tokom upotrebe uređaj postaje vreo. Vodite računa da ne dodirnete grejače u pećnici.

UPOZORENJE: Spoljni delovi uređaja mogu da postanu vreli tokom upotrebe. Mlađoj deci ne treba dozvoljavati da prilaze uređaju.

Za čišćenje vrata pećnice nemojte da koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje niti oštre metalne strugalice pošto mogu da ogrebu površinu i da izazovu pucanje stakla.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, zaostale naslage bi trebalo ukloniti pre čišćenja, a tokom čišćenja parom ili samočišćenja u pećnici ne bi trebalo da bude nikakav pribor ili posuđe. Funkcija čišćenja se razlikuje u zavisnosti od modela.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, površine mogu da se ugreju više nego obično tokom čišćenja, pa deci ne bi trebalo dozvoliti pristup. Kod uređaja sa funkcijom pirolitičkog čišćenja, neke životinje (naročito ptice) mogu biti osetljive na isparenja i kolebanja u lokalnoj temperaturi tokom pirolitičkog čišćenja, pa ih treba premestiti u odgovarajući dobro provetreni prostor tokom ovog postupka.

Provetrite sobu tokom i nakon pirolitičkog čišćenja.

Funkcija čišćenja se razlikuje u zavisnosti od modela.

Koristite isključivo termometar za hranu koji je preporučen za upotrebu sa ovom pećnicom. (Samo za model sa termometrom za meso)

Ne sme se koristiti uređaj za čišćenje parom.

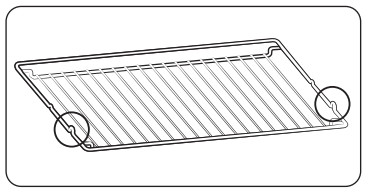
UPOZORENJE: Uverite se da je uređaj isključen pre zamene lampe kako biste izbegli mogućnost da dođe do strujnog udara.

Uređaj se ne sme postaviti iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi spoljni delovi mogu da postanu vreli tokom upotrebe. Vodite računa da ne dodirnete grejače. Deca mlađa od 8 godina ne bi trebalo da prilaze pećnici, osim ako su pod stalnim nadzorom.

OPREZ: Pripremu hrane treba nadgledati. Kratku pripremu hrane treba stalno nadgledati.

Dok uređaj radi, vrata ili spoljna površina mogu biti vrući.
Dok uređaj radi, spoljni delovi mogu biti vrući. Površine mogu postati vruće tokom upotrebe.



Ubacite žičanu rešetku tako da istureni delovi (graničnici na obe strane) budu okrenuti ka vratima tako da žičana rešetka može da nosi velike količine hrane.

⚠ OPREZ

Ako je pećnica oštećena prilikom transporta, nemojte da je priključujete.

Povezivanje ovog uređaja na izvor napajanja mora da obavi ovlašćeni električar.

U slučaju kvara ili oštećenja uređaja, nemojte da ga koristite.

Popravke bi trebalo da obavlja samo ovlašćeno tehničko lice. Nepravilno servisiranje može da nanese znatnu štetu vama i drugim osobama. Ako je pećnicu potrebno popraviti, obratite se servisnom centru ili distributeru kompanije SAMSUNG.

Električni vodovi i kablovi ne smeju da dodiruju pećnicu.

Pećnicu bi trebalo povezati na izvor napajanja preko odgovarajućeg prekidača ili osigurača. Nipošto ne koristite produžni kabl, bilo da ima jednu ili više utičnica.

Napajanje uređaja trebalo bi isključiti prilikom popravke ili čišćenja uređaja.

Budite pažljivi prilikom povezivanja električnih uređaja u utičnicu u blizini pećnice.

Ako uređaj poseduje funkciju pripreme hrane na pari, nemojte da ga koristite ako je patrona na dovodu vode oštećena. (Samo kod modela sa funkcijom pripreme hrane na pari)

Ako je patrona napukla ili pokvarena, nemojte da je koristite i obratite se najbližem servisnom centru. (Samo kod modela sa funkcijom pripreme hrane na pari)

Ova pećnica je projektovana samo za spremanje hrane u domaćinstvima.

Tokom upotrebe, unutrašnje površine pećnice postaju vrele i mogu da izazovu opekotine. Nemojte da dodirujete grejače niti unutrašnje površine pećnice dok se ne ohlade.

Nikada nemojte da stavljate zapaljive materijale u pećnicu.

Površina pećnice postaje vrela kada uređaj duže vreme radi na visokoj temperaturi.

Kada spremate hranu, budite pažljivi prilikom otvaranja vrata pećnice jer može da dođe do naglog ispuštanja vrelog vazduha i pare.

Kada pripremate jela koja sadrže alkohol, on može da ispari zbog visoke temperature, a to isparenje može da izazove požar ako dođe u dodir sa vrelim delom pećnice.

Zbog sopstvene bezbednosti nemojte da koristite aparate za čišćenje vodom pod pritiskom niti aparate za čišćenje parom.

Decu treba držati na bezbednoj razdaljini dok pećnica radi.

Zamrznutu hranu, kao što je pica, treba pripremati na velikoj rešetki. Ako se koristi pleh za pečenje, on može da se deformiše zbog velikih temperaturnih razlika.

Nemojte da sipate vodu na dno pećnice ako je vrela. To može da prouzrokuje oštećenje emajlirane površine.

Vrata pećnice moraju da budu zatvorena tokom pečenja.

Nemojte da prekrivate dno pećnice aluminijumskom folijom i nemojte na dno da stavljate plehove i tepsije za pečenje. Aluminijumska folija sprečava širenje toplote zbog čega mogu da se oštete emajlirane površine, a hrana nedovoljno ispeče.

Voćni sokovi ostavljaju mrlje koje možda neće moći da se uklone sa emajlirane površine pećnice.

Ako pečete veoma sočan kolač, koristite duboki pleh.

Nemojte da stavljate posuđe za pečenje na otvorena vrata pećnice.

Kada zatvarate i otvarate vrata uređaja, neka deca budu na bezbednoj udaljenosti, pošto se mogu udariti o vrata ili priklještiti prste u vratima.

Nemojte da stajete na vrata, da se naslanjate na njih ili da na njih stavljate teške predmete.

Nemojte da primenjujete prekomernu silu prilikom otvaranja vrata.

UPOZORENJE: Nemojte da isključujete uređaj iz izvora napajanja, čak ni nakon završetka pripreme hrane.

UPOZORENJE: Nemojte da držite vrata otvorenim dok pećnica radi.

Bezbednosna uputstva

Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme)

(Primenjuje su u zemljama sa odvojenim sistemima za prikupljanje otpada)

Ovo obeležje na proizvodu, dodaci ili dokumentacija označavaju to da proizvod i njegovi elektronski dodaci (npr. punjač, slušalice, USB kabl) ne bi smeli da se odlažu zajedno sa ostalim otpadom iz domaćinstva, kada im istekne vek trajanja. Da biste sprečili moguće ugrožavanje čovekove okoline ili ljudskog zdravlja usled nekontrolisanog odlaganja, odvojite ove proizvode od ostalog otpada i odgovorno ga reciklirajte kako biste promovisali trajnu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.
Kućni korisnici treba da se obrate prodavcu kod koga su kupili ovaj proizvod ili lokalnoj državnoj ustanovi kako bi se upoznali sa detaljima o mestu i načinu na koji mogu da izvrše recikliranje ovih proizvoda koje će biti bezbedno po čovekovu okolinu.
Poslovni korisnici treba da se obrate dobavljaču i provere uslove i odredbe ugovora o kupovini. Ovaj proizvod i njegovi elektronski dodaci prilikom odlaganja ne treba da se mešaju saostalim komercijalnim otpadom.

Informacije o zalaganju kompanije Samsung u pogledu očuvanja životne sredine i specifičnim regulatornim obavezama u vezi sa proizvodom, npr. REACH, odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE), Baterije, potražite na adresi :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funkcija automatske uštede energije

Svetlo: U toku pripreme hrane možete isključiti sijalicu u pećnici tako što ćete pritisnuti dugme za svetlo u pećnici. Radi uštede energije, svetlo u pećnici isključuje se nekoliko minuta nakon početka programa pripreme hrane.

Ugradnja

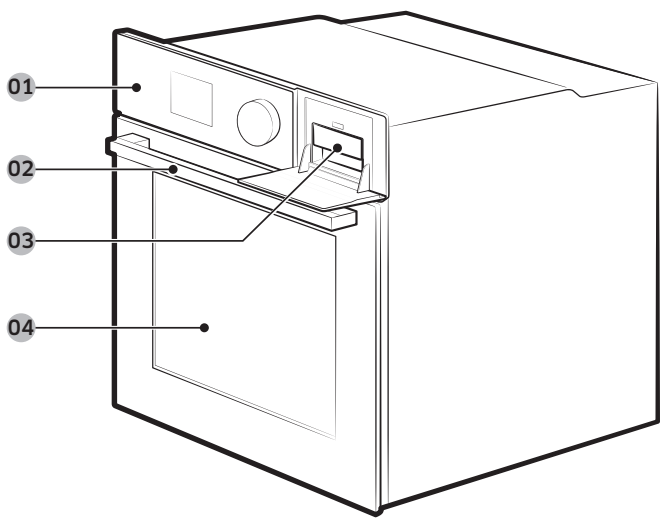
⚠ UPOZORENJE

Ovaj proizvod je namenjen za ugradne proizvode.
Pećnicu mora da ugradi kvalifikovani serviser. Osoba koja ugrađuje uređaj odgovorna je za povezivanje pećnice na napajanje u skladu sa relevantnim lokalnim propisima o bezbednosti.

Šta se nalazi u pakovanju

Proverite da li se svi delovi i dodatni elementi nalaze u pakovanju. Ako imate problema sa pećnicom ili dodatnim elementima, obratite se lokalnom centru za korisničku podršku kompanije Samsung ili prodavcu.

Kratak pregled pećnice



01 Kontrolna tabla **02** Drška na vratima **03** Rezervoar za vodu (*)

04 Vrata

NAPOMENA

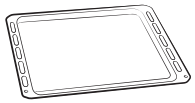
U zavisnosti od modela, postoje dva tipa pećnice: sa jednim vratima i sa dvoje vrata.

Dodatni elementi

Uz pećnicu dobijate i razne dodatne elemente koji olakšavaju pripremu hrane.

Žičana rešetka

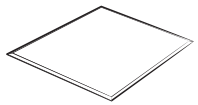
Žičani umetak (*)



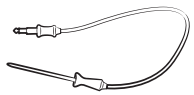
Pleh za pečenje (*)

Univerzalni pleh (*)

Duboki pleh (*)

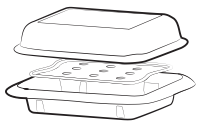


Pregrada



Termometar za meso (*)

2 zavrtnja (M4 L25)



Posuda za paru (*)

Pleh za kuvanje na pari (*)

Posuda za prženje na vazduhu (*)

NAPOMENA

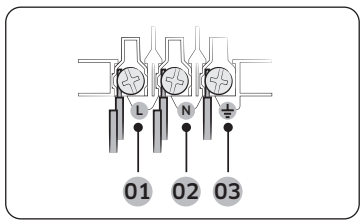
Dostupnost dodatnih elemenata označenih zvezdicom (*) zavisi od modela pećnice.

Pripremite se za ugradnju pećnice

Krstasti odvijač

Bušilica

Povezivanje napajanja



Uključite kabl za napajanje pećnice u električnu utičnicu. Ako nije dostupna odgovarajuća utičnica zbog ograničenja struje, upotrebite višepolni izolacioni prekidač (sa najmanje 3 mm razmaka između kontakata) da biste ispoštovali bezbednosne propise. Upotrebite kabl za napajanje odgovarajuće dužine koji je u skladu sa specifikacijom H05 RR-F ili H05 VV-F, preseka barem 1,5~2,5 mm^2.

01 SMEĐA ili CRNA
02 PLAVA ili BELA
03 ŽUTO-ZELENA

Nominalna struja (A)	Minimalni presek
10 < A ≤ 16	1,5 mm^2
16 < A ≤ 25	2,5 mm^2

Pogledajte specifikacije izlazne snage navedene na nalepnici na pećnici.
Otvorite poklopac sa zadnje strane pomoću odvijača i skinite zavrtnje i spojnicu kabla. Zatim, povežite kablove na odgovarajuće priključke.
Priključak sa oznakom (⏚) predviđen je za uzemljenje. Najpre povežite žuto-zeleni provodnik (uzemljenje), koji mora biti duži od ostalih. Ako se koristi utičnica, utikač mora biti pristupačan nakon ugradnje pećnice. Kompanija Samsung ne snosi odgovornost za nezgode nastale zbog nepostojanja uzemljenja ili lošeg uzemljenja.

UPOZORENJE

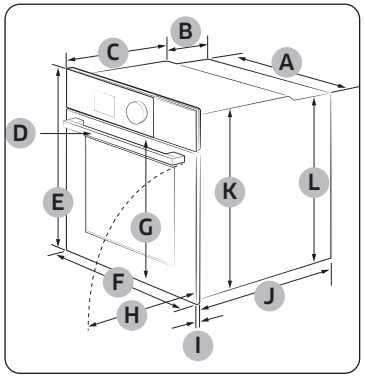
Nemojte da uvijate kablove i da gazite po njima tokom ugradnje i držite ih što dalje od delova pećnice koji emituju toplotu.

Ugradnja

Ugradnja u kuhinjski element

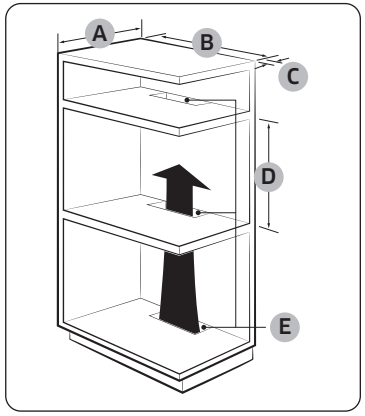
Ako pećnicu ugrađujete u ugradni element, njegove plastične površine i spojevi moraju biti otporni na temperature do 90 °C. Kompanija Samsung ne odgovara za oštećenja nameštaja koja nastanu usled dejstva toplote koju emituje pećnica.
Pećnica mora imati odgovarajuću ventilaciju. Za ventilaciju mora postojati razmak od oko 50 mm između donje police kuhinjskog elementa i zida uz koji se nalazi. Ako se pećnica ugrađuje ispod grejne ploče, pridržavajte se uputstava za ugradnju grejne ploče.

Potrebne dimenzije za ugradnju



Pećnica (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

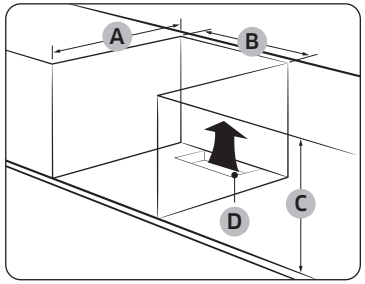


Ugradni element (mm)

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

NAPOMENA

Element u koji se pećnica ugrađuje mora imati ventilacione otvore **(E)** kroz koje će izlaziti toplota i strujati vazduh.

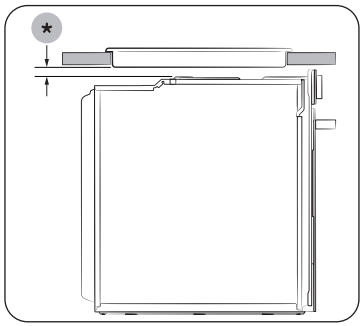


Kuhinjski element ispod sudopere (mm)

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

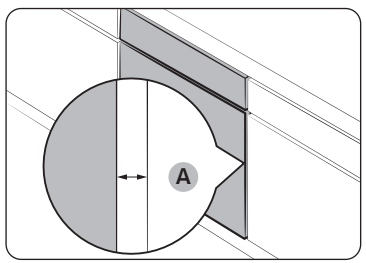
NAPOMENA

- Element u koji se pećnica ugrađuje mora imati ventilacione otvore **(D)** kroz koje će izlaziti toplota i strujati vazduh.
- Zahtev u pogledu minimalne visine **(C)** odnosi se samo na ugradnju pećnice.

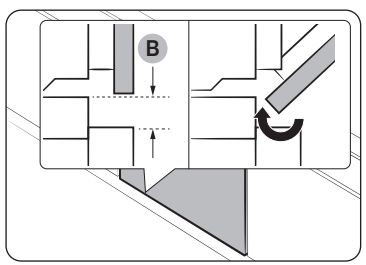


Ugradnja sa grejnom pločom
Da biste ugradili grejnu ploču iznad pećnice, pogledajte zahteve u pogledu prostora za ugradnju u vodiču za ugradnju grejne ploče **(*)**.

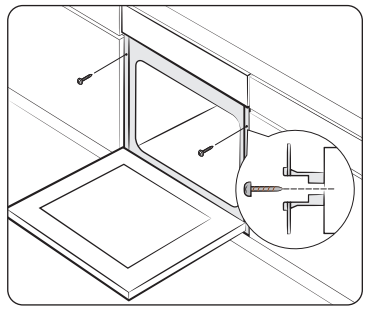
Ugradnja pećnice



Obavezno ostavite razmak **(A)** od bar 5 mm između pećnice i svih susednih strana kuhinjskog elementa.



Ostavite razmak od bar 3 mm **(B)** tako da se vrata neometano otvaraju i zatvaraju.



Postavite pećnicu u kuhinjski element i pričvrstite je sa obe strane pomoću 2 zavrtnja.

Nakon ugradnje, skinite zaštitnu foliju, traku i drugi ambalažni materijal, pa izvadite dobijene dodatne elemente iz pećnice. Da biste pećnicu izvadili iz kuhinjskog elementa, prvo isključite napajanje pećnice, a zatim uklonite 2 zavrtnja sa obe strane pećnice.

⚠ UPOZORENJE

Pećnica mora imati ventilaciju da bi normalno radila. Ni u kom slučaju nemojte prekrivati otvore za ventilaciju.

NAPOMENA

Pećnica koju imate može se po izgledu razlikovati od prikazanog modela.

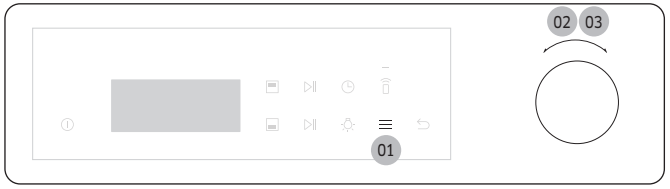
Pre početka korišćenja

Prvo podešavanje

Kada prvi put uključite pećnicu, pojavljuje se ekran sa vodičem za prvu upotrebu. Pratite uputstva na ekranu i Vodič za prvi put se više neće pojavljivati.
Kada završite Vodič za prvu upotrebu, podrazumevano vreme i datum će se pojaviti na ekranu (12:00 1. januara). Pratite korake u nastavku da biste podesili trenutno vreme i datum.

Sat

Važno je podesiti tačno vreme kako biste osigurali ispravne automatske operacije.



Podešavanje vremena na satu

1. Dodirnite ☰.
2. Izaberite **Podešavanje vremena** pomoću **Dugmeta za biranje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Podesite trenutno vreme pomoću **Dugmeta za biranje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**. (Sat, minut i AM/PM ako je potrebno)

Za podešavanje datuma

1. Dodirnite ☰.
2. Izaberite **Podesi datum** pomoću **Dugmeta za biranje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Podesite trenutni datum pomoću **Dugmeta za biranje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**. (Mesec, dan i godina)

Za podešavanje formata vremena

1. Dodirnite ☰.
2. Izaberite **Format vremena** pomoću **Dugmeta za biranje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste potvrdili.
3. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali 12 ili 24 sata, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.

NAPOMENA

Ne možete da promenite vreme sata dok pećnica radi.

Miris nove pećnice

Pre prvog korišćenja pećnice, očistite njenu unutrašnjost da biste neutralisali miris nove pećnice.

1. Izvadite sve dodatne elemente iz pećnice.
2. Uključite pećnicu da radi sat vremena u režimu sa kruženjem vazduha na 200 °C ili u standardnom režimu na 200 °C. Tako će sagoreti svi ostaci iz procesa proizvodnje.
3. Nakon toga isključite pećnicu.

NAPOMENA

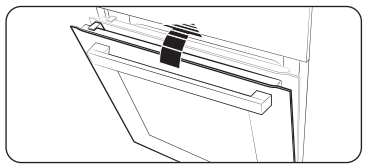
- Pri prvoj upotrebi, možda ćete videti dim unutar pećnice dok radi. Međutim, ovo nije u pitanju kvar proizvoda.
- Pošto se temperatura prostora za kuvanje povećava na početku, možda ćete videti neke tačke na unutrašnjem staklu vrata. U tom slučaju, isključite pećnicu i sačekajte da se ohladi. Zatim koristite kuhinjski papir ili neutralni deterdžent sa čistom krpom kako biste obrisali unutrašnje staklo.
- Takođe je važno da se uverite da rukujete pećnicom u dobro provetrenom kuhinjskom okruženju.

Pametni bezbednosni mehanizam

Ako otvorite vrata dok pećnica radi, svetlo u pećnici se uključuje i ventilator i grejni elementi prestaju sa radom. Time ćete sprečiti fizičke povrede poput opekotina kao i da sprečite nepotrebne gubitke energije. Kada se to desi, jednostavno zatvorite vrata i pećnica nastavlja da radi normalno jer to nije kvar sistema.

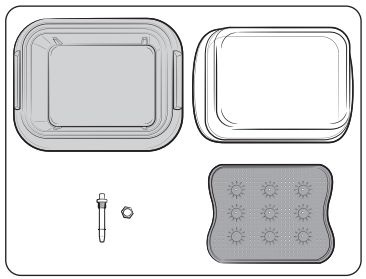
Meka vrata za zatvaranje (nežna, bezbedna i tiha) (samo primenjivi modeli)

Samsung ugradna pećnica ima meko zatvaranje vrata koja se nežno, bezbedno i tiho zatvaraju. Prilikom zatvaranja vrata, posebno projektovane šarke hvataju vrata nekoliko santimetara pre konačnog položaja. Ovo je savršeni dodatak za veći konfor, omogućavajući vratima da se zatvaraju nečujno i nežno.
(Dostupnost ove funkcije zavisi od modela pećnice.)

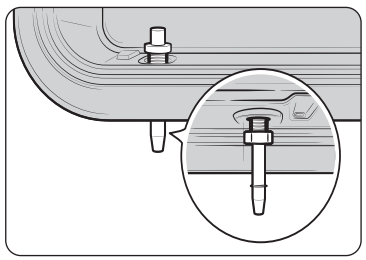


Vrata počinju da se nežno zatvaraju na oko 15 stepeni i potpuno su zatvorena u roku od oko 5 sekundi.

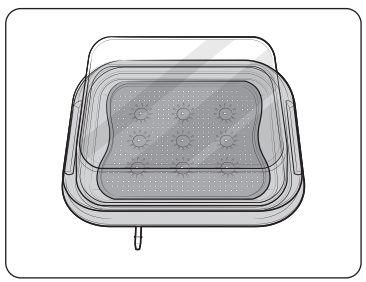
Montaža posude za paru (samo primenjivi modeli)



1. Proverite i uverite se da imate sve delove za posudu za paru.
- Delovi uključuju stakleni poklopac, metalnu posudu, posudu za paru i mlaznicu za paru.



2. Umetnite mlaznicu za paru u otvor na desnoj strani metalne posude, a zatim zategnite isporučenu maticu.

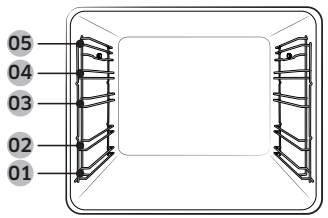


3. Stavite posudu za paru u metalnu posudu, a zatim zatvorite stakleni poklopac da biste ga koristili u pećnici.

Pre početka korišćenja

Dodatni elementi

Pre prvog korišćenja, temeljno očistite dodatne elemente toplom vodom, deterdžentom i čistom, mekom krpom.



01 1. nivo
02 2. nivo
03 3. nivo
04 4. nivo
05 5. nivo

- Postavite dodatni element u odgovarajući položaj u pećnici.
- Ostavite najmanje 1 cm prostora između dodatnog elementa i dna pećnice i svih drugih dodatnih elemenata.
- Budite pažljivi kada vadite posuđe i/ili dodatne elemente iz pećnice. Možete zadobiti opekotine od vrele hrane ili dodatnih elemenata.
- Dodatni elementi mogu da se deformišu pri zagrevanju. Kada se ohlade, povratiće prvobitni izgled i funkciju.

Osnovna upotreba

Da biste postigli što bolje rezultate pri pripremi hrane, naučite da koristite dodatne elemente.

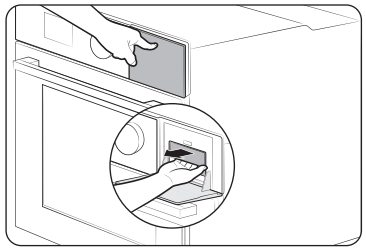
Žičana rešetka	Žičana rešetka se koristi za grilovanje i pečenje. Ubacite žičanu rešetku tako da istureni delovi (graničnici na obe strane) budu okrenuti ka vratima.
Žičani umetak (*)	Žičani umetak se koristi zajedno sa plehom, a služi da spreči prosipanje tečnosti na dno pećnice.
Pleh za pečenje (*)	Pleh za pečenje (dubina: 20 mm) koristi se za pripremu kolača, keksova i drugih vrsta testa. Nagnutu stranu okrenite prema vratima.
Univerzalni pleh (*)	Univerzalni pleh (dubina: 30 mm) koristi se za pečenje. Postavite žičani umetak da biste sprečili prosipanje tečnosti na dno pećnice. Nagnutu stranu okrenite prema vratima.
Duboki pleh (*)	Duboki pleh (dubina: 50 mm) koristi se za pečenje sa ili bez žičanog umetka. Nagnutu stranu okrenite prema vratima.
Teleskopske šine (*)	Stavite pleh pomoću tacne na teleskopskim šinama na sledeći način: **1.** Izvucite tacnu na teleskopskim šinama iz pećnice. **2.** Stavite pleh na tacnu i gurnite je u pećnicu. **3.** Zatvorite vrata pećnice.
Pregrada	Pregrada je predviđena da razdvoji pećnicu u dve zone. Pregradu koristite za režim dvostruke pripreme hrane. Nemojte da koristite pregradu ni za jednu drugu svrhu osim podele odeljka u dve zone za kuvanje. Nemojte da koristite pregradu kao policu.
Termometar za meso (*)	Termometar za meso meri unutrašnju temperaturu mesa dok se kuva. Koristite samo termometar za meso koji je isporučen sa vašom pećnicom.
Posuda za paru (*)	Posuda za paru i stakleni poklopac namenjeni su samo za funkciju kuvanja na pari. Koristite posudu za paru samo na nivou posude za paru i postarajte se da je u potpunosti umetnete u odeljak tako da posuda dodiruje zadnji zid. Posuda za paru ima 4 odvojena dela: Stakleni poklopac, metalna posuda, posuda za paru i mlaznica za paru. Upozorenje: Stakleni poklopac nemojte koristiti za roštilj ili pečenje. **⚠ UPOZORENJE** • Uvek nosite rukavice za pećnicu kada rukujte posudom za paru i pazite da ne ispustite posudu. • Iznenadne promene temperature mogu doneti do pucanja ili razbijanja staklenih delova.
Pleh za kuvanje na pari (*)	Pleh za kuvanje na pari koristite samo u režimu prirodne pare. Stavite pleh u donji središnji deo odeljka i napunite ga čistom vodom. Kako pleh postaje vreo tokom ili odmah nakon pripreme hrane, obavezno koristite kuhinjske rukavice ili sačekajte da se pećnica u potpunosti ohladi pre nego što izvadite pleh.
Posuda za prženje na vazduhu (*)	Koristite posudu za prženje na vazduhu samo u režimu prženja na vazduhu. Kako pleh postaje vreo tokom ili odmah nakon pripreme hrane, obavezno koristite kuhinjske rukavice ili sačekajte da se pećnica u potpunosti ohladi pre nego što izvadite pleh.

NAPOMENA

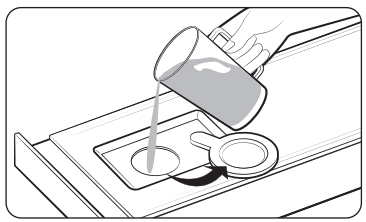
Dostupnost dodatnih elemenata označenih zvezdicom (*) zavisi od modela pećnice.

Rezervoar za vodu (samo primenjivi modeli)

Rezervoar za vodu se koristi za funkcije pare. Napunite ga vodom pre pripreme hrane na pari.



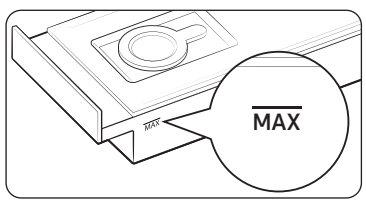
1. Pronađite rezervoar za vodu u gornjem desnom uglu. Gurnite rezervoar da se otvori i ukloni.



2. Otvorite poklopac rezervoara i napunite rezervoar sa 500 ml pitke vode.
3. Zatvorite poklopac i ponovo umetnite rezervoar.

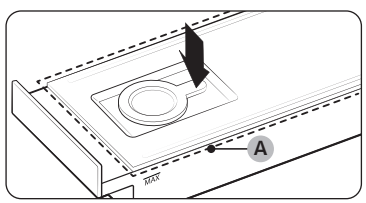
NAPOMENA

Umetnite rezervoar za vodu do kraja dok se ne zaključa.



NAPOMENA

Ne prekoračujte maksimalnu liniju.

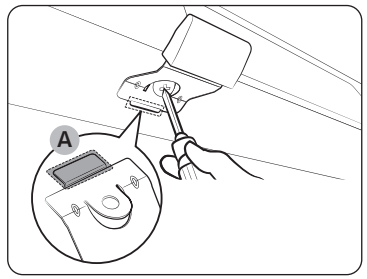


NAPOMENA

Proverite da li je gornji deo **(A)** rezervoara za vodu zatvoren pre upotrebe pećnice.

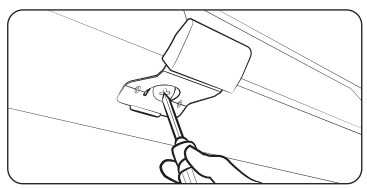
Mehanička brava (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

Ugradnja



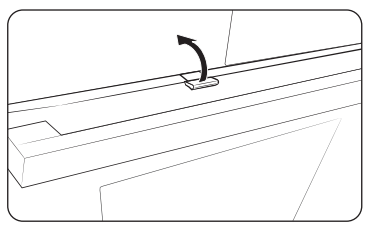
1. Tanak deo **(A)** mehaničke brave umetnite u odgovarajući otvor ručke za zaključavanje kao što je prikazano.
2. Zategnite zavrtanj na ručki za zaključavanje.

Deinstalacija



- Olabavite i uklonite zavrtanj sa ručke za zaključavanje.

Zaključavanje/otključavanje



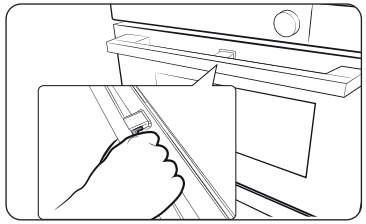
- Da biste otvorili vrata, blago podignite ručku za zaključavanje i otključajte vrata. Zatim otvorite vrata.
- Da biste zaključali vrata, jednostavno ih zatvorite. Mehanička brava automatski zaključava vrata.

Pre početka korišćenja

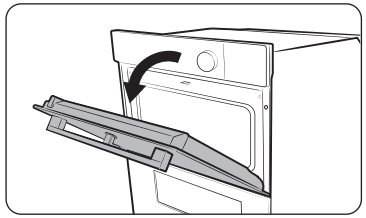
Fleksibilna vrata (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

Ova pećnica ima jedinstvena fleksibilna vrata koja se mogu otvoriti na sredini tako da treba da otvorite samo gornju polovinu da biste pristupili gornjoj zoni. Kada koristite mogućnost dvostruke pripreme hrane, gornjem prostoru pećnice možete da pristupite mnogo lakše i uz veću energetsku efikasnost.

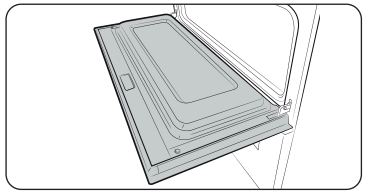
Kako da koristite gornja vrata



1. Potpuno pritisnite ručku.

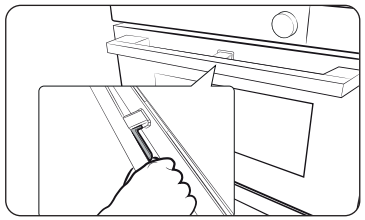


2. Povucite ručku.

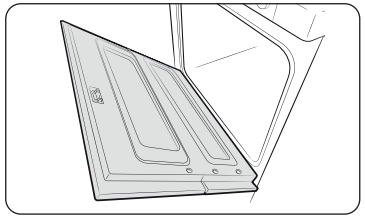


3. Na taj način ćete otvoriti samo gornja vrata kao što je prikazano.

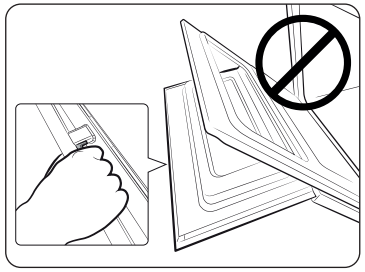
Kako da koristite cela vrata



1. Držite deo na kojem se nalazi ručka, pa povucite.



2. Na taj način ćete otvoriti cela vrata kao što je prikazano.



⚠ OPREZ

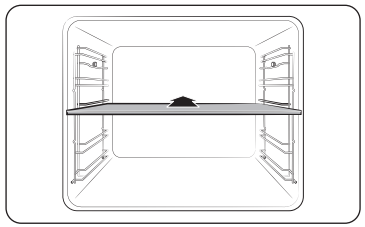
Kada otvarate cela vrata, obavezno uhvatite ručku delom na kojem se ne nalazi ručka.
Ako se ručka pritisne na pola puta otvaranja vrata, gornja vrata mogu se otvoriti i dovesti do telesnih povreda.

NAPOMENA

- Nemojte da stavljate teške predmete na gornja vrata niti da vršite prevelik pritisak na njih.
- Nemojte da dozvolite deci da se igraju sa gornjim vratima niti na njima.

Režim dvostruke pripreme hrane

Gornju i donju zonu možete istovremeno da koristite za pripremu dva različita jela ili hranu možete da pripremate samo u jednoj zoni.



Postavite pregradu na 3. nivo da biste unutrašnjost pećnice podelili na dve zone. Pećnica sama prepoznaje pregradu i podrazumevano aktivira gornju zonu.

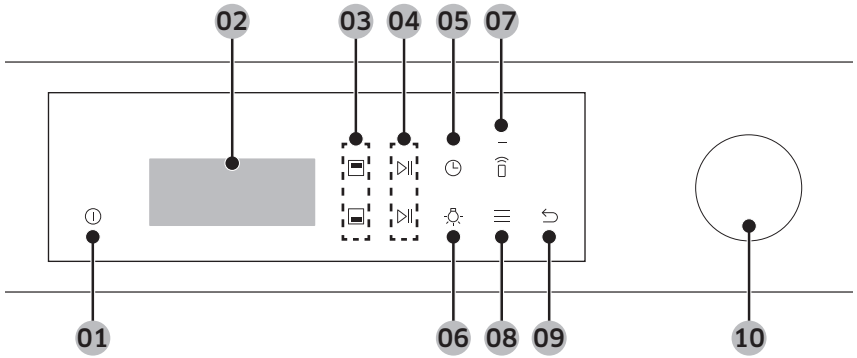
NAPOMENA

Dostupnost režima dvostruke pripreme hrane zavisi od recepta. Za više informacija pogledajte odeljak **Pametna priprema hrane** u ovom priručniku.

Korišćenje

Kontrolna tabla

Prednja ploča je dostupna u različitim materijalima i bojama. U cilju poboljšanja kvaliteta, izgled pećnice može da bude izmenjen bez najave.



01 Napajanje	Pritisnite da biste uključili pećnicu. Da biste je isključili, držite je 1 sekundu.
02 Ekran	Prikazuje meni, informacije i napredak kuvanja.
03 Birač gornje / donje zone	Možete da izaberete gornju ili donju zonu za kontrolu. Dugmad se aktiviraju kada umetnete pregradu u pećnicu.
04 Start / Stop	Dodirnite za pokretanje ili zaustavljanje rada pećnice. Dodirnite i zadržite 3 sekunde tokom kuvanja da biste otkazali. U režimu dvostruke pripreme hrane, koristite gornje dugme za gornju zonu i donje dugme za donju zonu.
05 Trajanje pripreme hrane	Dodirnite za podešavanje trajanja pripreme hrane.
06 Svetlo	Dodirnite da biste uključili ili isključili unutrašnje svetlo.

07 Pametna kontrola	Uključujte ili isključite funkciju pametne kontrole. **NAPOMENA** Pre korišćenja ove funkcije potrebno je podesiti Lako povezivanje.
08 Opcije	Dodirnite da biste videli listu opcija. Dodirnite i zadržite 3 sekunde da biste videli podešavanje sistema.
09 Nazad	Dodirnite za prelaz na prethodni ekran ili za otkazivanje kuvanja.
10 Dugme za biranje	Okrenite levo i desno da biste se kretali kroz menije i liste. Biće izabrana stavka koja će vam pokazati gde se nalazite na ekranu. Pritisnite da biste izabrali stavku.

NAPOMENA

Ekranom verovatno nećete moći pravilno da upravljate dodirom ako nosite plastične ili vatrostalne rukavice.

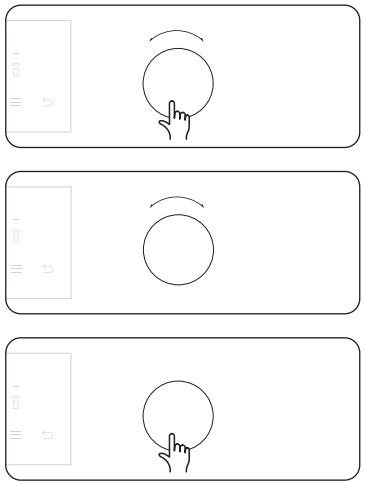
Opšte postavke

U svim režimima pripreme hrane uobičajeno je menjati podrazumevanu temperaturu i/ ili trajanje pripreme hrane. Pomoću sledećih koraka možete da podesite temperaturu i/ili trajanje pripreme hrane za izabrani režim pripreme.

Najčešće korišćen režim i temperatura

- Podrazumevani redosled režima kuvanja će se automatski promeniti nakon što pećnicu koristite 10 puta. Lista režima kuvanja će biti raspoređena u režimu koji se najviše koristi, tako da možete brzo da izaberete režim kuvanja koji ste više koristili.
- Podrazumevana temperatura režima kuvanja će se automatski promeniti ako ste koristili određenu temperaturu za taj režim kuvanja više od 3 puta.

Režim i temperatura

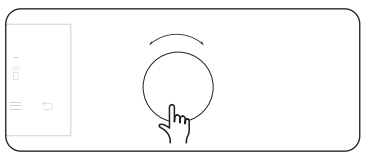


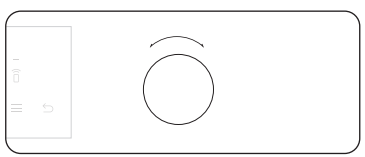
1. Okrenite **Dugme za biranje** režima ili funkcije, a zatim Pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Prikazaće se podrazumevana temperatura za izabranu stavku.
2. Okrenite **Dugme za biranje** da biste podesili željenu temperaturu.
3. Pritisnite **Dugme za biranje** da biste potvrdili.

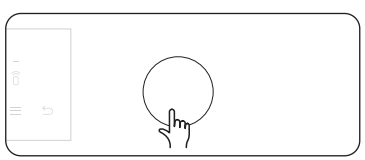
NAPOMENA

- Da biste promenili podešenu temperaturu, okrenite **Dugme za biranje** da biste podesili željenu temperaturu, a zatim dodirnite na donje ▷||.
- Temperatura unutar pećnice može precizno da se izmeri atestiranim termometrom i na način propisan od strane nadležne institucije. Korišćenje drugačijeg termometra može da dovede do greške u merenju.

Trajanje pripreme hrane







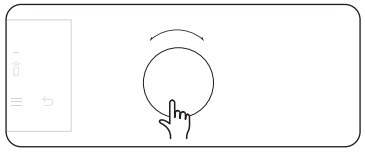
1. Izaberite režim kuvanja i podesite temperaturu.
   - Pogledajte odeljak „**Režim i temperatura**“ za detaljna uputstva.
2. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali **Podešeno trajanje pripreme hrane**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste potvrdili.
   - Umesto toga možete dodirnuti ◷ za podešavanje trajanja pripreme hrane.
3. Okrenite **Dugme za biranje** kako biste podesili željeno vreme do 23 sata i 59 minuta.
4. Pritisnite **Dugme za biranje** da biste potvrdili.

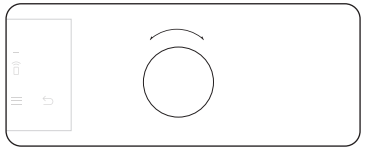
NAPOMENA

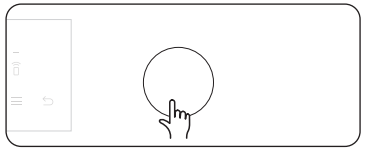
- Možete da pripremate hranu bez podešavanja vremena kuvanja ako tako želite. U tom slučaju, pećnica počinje sa kuvanjem na zadatim temperaturama bez informacija o vremenu, pa morate ručno da isključite pećnicu.
- Da biste promenili podešeno trajanje pripreme hrane, dodirnite dugme ◷ i pratite gornje korake.

Korišćenje

Vreme završetka





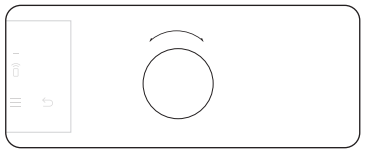


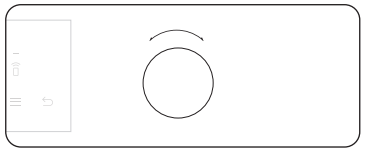
1. Izaberite režim kuvanja i podesite temperaturu.
   - Pogledajte odeljak „**Režim i temperatura**“ za detaljna uputstva.
2. Podešeno trajanje pripreme hrane.
   - Pogledajte odeljak „**Trajanje pripreme hrane**“ za detaljna uputstva.
3. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali „**Gotovo u (vreme)**“, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste potvrdili.
4. Okrenite **Dugme za biranje** da biste podesili željeno vreme završetka.
5. Pritisnite **Dugme za biranje** da biste potvrdili.

NAPOMENA

- Možete da pripremate hranu bez podešavanja vremena završetka ako tako želite. U tom slučaju, pećnica počinje da se peče na podešenim temperaturama odmah i završava kada istekne željeno vreme kuvanja.
- Da biste promenili vreme završetka, dodirnite ◷ i pratite gornje korake.

Režimi pripreme hrane





1. Okrenite **Dugme za biranje** a biste izabrali režim kuvanja.
2. Postavite temperaturu pripreme hrane i/ili temperaturu ako je potrebno. Pogledajte odeljak **Opšte postavke** za detalje.
3. Nakon podešavanja režima, temperature i trajanje pripreme hrane, okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali **Podešavanje brzog zagrevanja**. Onda uključite opciju.
   - Opcija Brzo zagrevanje možda neće biti dostupna za neke režime kuvanja.

Pećnica će početi sa ikonom zagrevanja ili sa ikonom brzog zagrevanja sve dok unutrašnja temperatura ne dostigne željenu temperaturu. Kada je zagrevanje dovršeno, indikator nestaje uz zvučni signal.
Zagrevanje se preporučuje za sve režime pripreme hrane osim ako drugačije nije naznačeno u vodiču za pripremu hrane.

NAPOMENA

Trajanje pripreme hrane i/ili temperaturu možete da promenite tokom pripreme hrane.

Opisi režima kuvanja

Režimi pripreme hrane sa zvezdicom (*) su dostupni za brzo zagrevanje i onemogućeni za temperature podešene na manje od 100 °C.

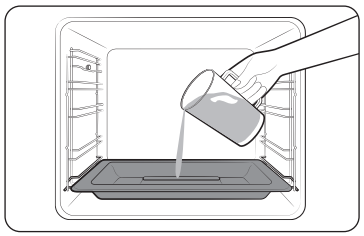
Režim		Temperaturni opseg (°C)				Preporučena temperatura (°C)
		Standardna	Dvostruka			
			Gornja	Donja	Dvostruka	
	Kruženje vazduha	* 30–250	40–250	40–250	40–250	160
		Zadnji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim je predviđen za pečenje na različitim nivoima u isto vreme.				
	Gornji i donji grejač	* 30–250	–	–	–	180
		Toplotu stvaraju gornji i donji grejač. Ova funkcija se koristi za obično pečenje skoro svih vrsta hrane.				
ECO	Ekonomično kruženje vazduha	30–250	–	–	–	160
		Ekonomično kruženje vazduha koristi poboljšani grejni sistem i na taj način štedi energiju pri pripremi hrane. Trajanje pripreme hrane je neznatno duže, ali su rezultati isti. Imajte u vidu da za ovaj režim nije potrebno zagrevanje. **NAPOMENA** Režim zagrevanja Ekonomično kruženje vazduha koji je korišćen za utvrđivanje klase energetske efikasnosti u skladu je sa standardom EN60350-1				
Roštilj						
	Veliki roštilj	100–270	40–250	–	40–250	220
		Roštilj velike površine stvara toplotu. Izaberite ovaj režim kada želite da zapečete hranu odozgo (npr. meso, lazanje, musaka/ pekarski krompir).				
ECO	Ekonomični roštilj	100–270	–	–	–	220
		Roštilj male površine stvara toplotu. Koristite ovaj režim za hranu koja zahteva manje toplote, poput ribe i punjenih bageta.				
	Roštilj sa ventilatorom	100–250	–	–	–	180
		Dva gornja grejača stvaraju toplotu koju ventilator raspoređuje. Koristite ovaj režim za roštiljanje mesa ili ribe.				

Režim		Temperaturni opseg (°C)				Preporučena temperatura (°C)
		Standardna	Dvostruka			
			Gornja	Donja	Dvostruka	
	Gornji grejač + Kruženje vazduha	* 40–250	40–250	–	40–250	180
		Gornji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim se koristi za pečenje hrane koja treba da dobije hrskavu koricu (npr. meso ili lazanje).				
	Donji grejač + Kruženje vazduha	* 40–250	–	40–250	40–250	200
		Donji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim se koristi za pečenje pice, hleba i kolača.				
	Donji grejač	100–230	–	40–250	40–250	150
		Donji grejač stvara toplotu. Koristite ovaj režim na kraju pečenja ili kuvanja kako bi dno kiša ili pice biti bilo reš-pečeno.				
PRO	Profesionalno pečenje	80–200	–	–	–	160
		Profesionalno pečenje pokreće automatski ciklus zagrevanja dok temperatura pećnice ne dostigne 220 °C. Zatim, gornji grejni element i konvekcioni ventilator počinju da rade na pretrazi hrane kao što je meso. Nakon prženja, meso će se kuvati na niskim temperaturama. Koristite ovaj režim za roštiljanje mesa ili ribe.				
	Air Sous Vide	50–95	–	–	–	60
		Režim Air Sous Vide koristi vreo vazduh niske temperature za primenu Sous Vide režima bez pare ili rezervoara sa vodom. U ovom režimu, pećnica zadržava konstantne niske temperature unutar odeljka za pripremu hrane.				
	Prženje na vazduhu	–	150–250	–	–	220
		Režim Prženje na vazduhu koristi topli vazduh za hrskavije i zdrave smrznute ili sveže namirnice bez ulja ili manje ulja od uobičajenih režima kruženja vazduha.				

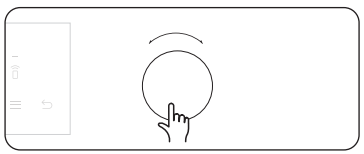
Korišćenje

Prirodna para (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

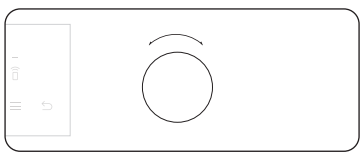
Uz Prirodnu paru, možete da pečete hleb koji je spolja hrskav, a vlažan iznutra. Preporučujemo da zagrejete pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.



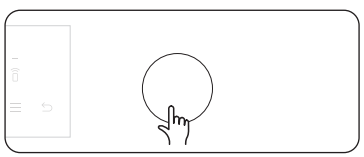
1. Postavite pleh za paru pri dnu odeljka.
2. Napunite pleh sa 250 ml vode samo kada je pećnica hladna.



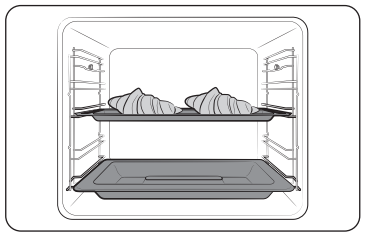
3. Postavite režim **Kruženje vazduha** i izaberite **Prirodna para**.
   - Funkcija **Prirodna para** radi samo u režimu **Kruženje vazduha**.



4. Okrenite **Dugme za biranje** kako biste podesili temperaturu i trajanje pripreme hrane.



5. Pritisnite **Dugme za biranje** da biste započeli zagrevanje.



6. Stavite hranu u pećnicu na bilo koju rešetku i počnite sa kuvanjem.

NAPOMENA

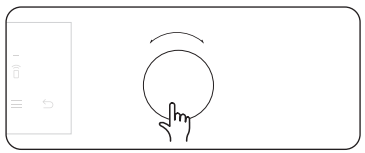
- Nemojte da dopunjujete vodu tokom kuvanja ili kada je pećnica vrela.
- Kada se pećnica potpuno ohladi nakon korišćenja funkcije **Prirodna para**, pomoću vlažne krpe prebrišite donji deo zone.
- Da biste uklonili vodeni kamenac koji se formira nakon korišćenja pećnice duže vremena, koristite meku krpu sa namenskim deterdžentom.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Kroasani, 4–6 komada	Univerzalni pleh	3	190	20–25
Lisnato testo sa jabukama	Univerzalni pleh	3	190	20–25
Dansko pecivo	Univerzalni pleh	3	190	20–30
Kiflice	Univerzalni pleh	3	180	20–30
Beli hleb	Žičana rešetka	2	180	30–40

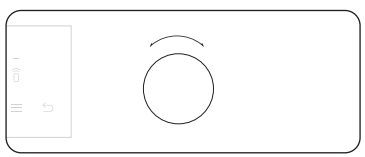
Režimi uz pomoć pare

⚠ OPREZ

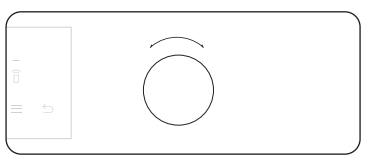
Proverite da li je rezervoar za vodu napunjen pre korišćenja režima uz pomoću pare.



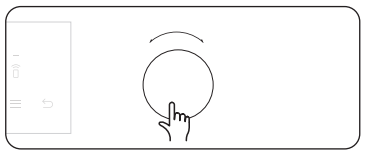
1. Izaberite željeni režim kuvanja, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**. (Za detaljne informacije o svakom režimu, pogledajte „**Opisi režima uz pomoć pare**“.)
   - Možete koristiti sondu za meso u nekim režimima. Da biste kuvali pomoću sonde za meso, pogledajte „**Kuvanje sa termometrom za meso (odnosi se samo na odgovarajuće modele)**“.



2. Podesite željenu temperaturu.
   - Podrazumevana temperatura i temperaturni opseg se razlikuju u zavisnosti od režima kuvanja.



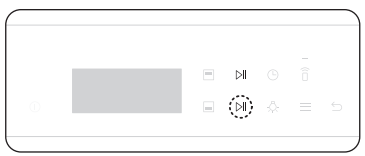
3. Podesite nivo pare.
   - Podrazumevana postavka je „Medijum“.



4. Izaberite **Trajanje pripreme hrane**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste podesili željeno trajanje pripreme hrane.
   - Maksimalno trajanje pripreme hrane je 23 sata i 59 minuta.
5. Nakon podešavanja trajanja pripreme hrane, izaberite opciju koju želite da pokrenete na kraju kuvanja, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.

NAPOMENA

Ako počnete da kuvate bez podešavanja trajanje pripreme hrane za opciju, morate ručno da zaustavite pećnicu.



6. Dodirnite ▷|| da biste započeli kuvanje.

NAPOMENA

- Možete da promenite temperaturu i trajanje pripreme hrane tokom kuvanja.
- Tokom kuvanja možete ▷|| da dodirnete da biste pauzirali kuvanje ili da dodirnete ▷|| i držite 3 sekunde da biste zaustavili i otkazali kuvanje.
- Kada se priprema hrane završi, na ekranu se prikazuje **Još 5 min**.
  - Možete da izaberete **Još 5 min**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste produžili kuvanje na još 5 minuta.

Korišćenje

Opisi režima uz pomoć pare

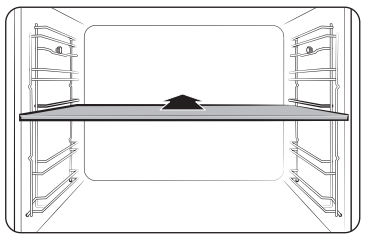
Režim		Temperaturni opseg (℃)	Podrazumevana temperatura (℃)	Brzo zagrevanje	Termometar za meso
Funkcija pare					
	Priprema hrane na pari (*)	–	–	X	X
		Vruća para iz generatora pare ubrizgava se kroz mlaznicu za paru u pećnicu da bi se kuvala hrana. Ovaj režim je pogodan za kuvanje povrća, ribe, jaja, voća i pirinča.			
	Kruženje pare (*)	120–250	160	O	O
		Toplotu stvorenu konvekcionim grejačem i ventilatorima kontinuirano održavana vruća para. Intenzitet pare se može podesiti na nisku, srednju ili visoku. Ovaj režim je pogodan za pečenje lisnatih peciva, kolača od kvasca, hleba i pice i pečenje mesa i ribe.			
	Parni gornji grejač + Kruženje vazduha (*)	120–250	180	O	O
		Toplota koja generiše gornji grejač i konvekcioni grejač se ravnomerno deli u pećnici pomoću ventilatora, a vruća para podržava grejne elemente. Ovaj režim je pogodan za pečenje hrskavih jela kao što su meso, živina ili riba.			
	Parni donji grejač + Kruženje vazduha (*)	120–250	200	O	O
		Toplota koju stvaraju donji grejač i konvekcioni grejač se ravnomerno deli u pećnici pomoću ventilatora, a vruća para podržava grejne elemente. Ovaj režim je pogodan za hrvatsku hranu za pečenje kao što su pica ili pita od jabuka.			

NAPOMENA

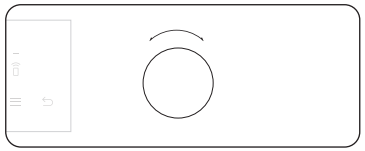
- Dostupnost dodatnih režima označenih zvezdicom (*) zavisi od modela pećnice.
- Uvek napunite rezervoar za vodu svežom vodom kada kuvate u ovim režimima.

Režim dvostruke pripreme hrane

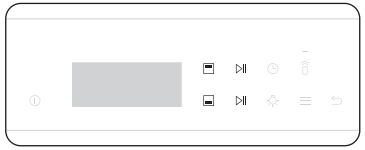
Možete da koristite isporučenu pregradu za razdvajanje zona za pripremu hrane na gornju i donju zonu. Na taj način korisnici mogu istovremeno da omoguće dva režima pripreme hrane ili da jednostavno odaberu jednu zonu u kojoj će pripremati hranu.



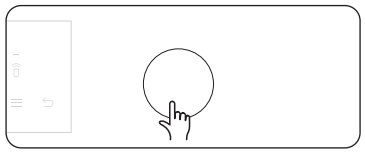
1. Postavite pregradu na 3. nivo da biste unutrašnjost pećnice podelili na dve zone.



2. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali režim kuvanja.
   Možete da izaberete režime Roštilj, Kruženje vazduha i režim Prženje na vazduhu u Gornji grejač + Kruženje vazduha na gornjoj zoni i režime Kruženje vazduha, Donji grejač + Kruženje vazduha i Donji grejač u donjoj zoni.



3. Dodirnite ▭ da biste izabrali gornju zonu ili dodirnite ▭ da biste izabrali donju zonu.
   Dugme ▷|| se aktivira za izabranu zonu.
4. Postavite temperaturu pripreme hrane i/ili temperaturu ako je potrebno. Pogledajte odeljak **Opšte postavke** za detalje.



5. Kada završite, pritisnite **Dugme za biranje** za potvrdu.

Pećnica će početi da se zagreva sa ikonom , sve dok unutrašnja temperatura ne dostigne ciljnu temperaturu.

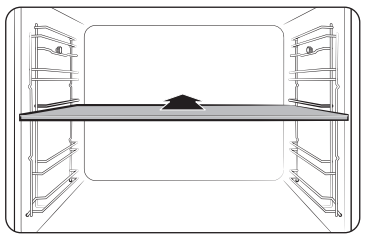
Zagrevanje se preporučuje za sve režime pripreme hrane osim ako drugačije nije naznačeno u vodiču za pripremu hrane.

NAPOMENA

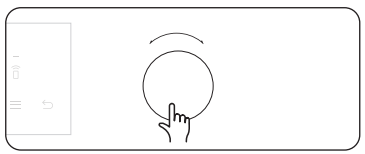
Dostupnost režima dvostruke pripreme hrane zavisi režima pripreme hrane. Za više informacija pogledajte odeljak **Pametna priprema hrane** u ovom priručniku.

Režim dvostruke pripreme hrane (Režim rostiljanja)

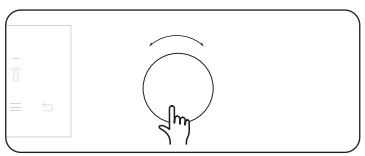
Roštiljanje sa režimom dvostruke pripreme hrane je korisno za male porcije radi uštede energije. Podrazumevano, samo opcija velikog roštilja u gornjoj zoni je dostupna jerpećnica koristi samo gornji grejač.



1. Postavite pregradu na 3. nivo kako biste aktivirali režim dvostruke pripreme hrane.



2. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali **Veliki roštilj**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste potvrdili.
   - Ekonomični roštilj i Roštilj sa ventilatorom nisu dostupni u režimu Dvostruke pripreme hrane.



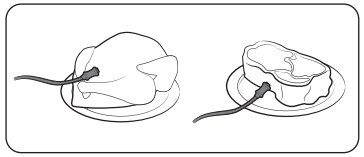
3. Okrenite **Dugme za biranje** da biste podesili željenu temperaturu a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste potvrdili.

Korišćenje

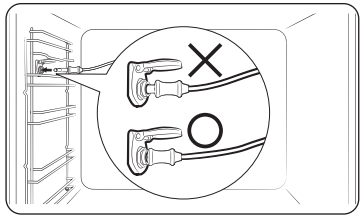
Kuvanje sa termometrom za meso (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

Termometar za meso meri unutrašnju temperaturu mesa dok se kuva. Kada temperatura dostigne ciljnu temperaturu, pećnica se zaustavlja i dovršava kuvanje.

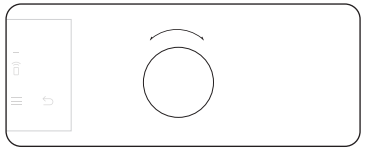
- Koristite samo termometar za meso koji je isporučen sa vašom pećnicom.
- Ne možete da postavite trajanje pripreme hrane ako je termometar za meso priključen.



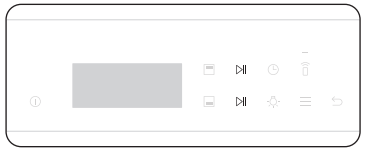
1. Na ploči sa funkcijama, dodirnite da biste odabrali režim kuvanja i temperaturu.
2. Postavite vrh termometra za meso u sredinu mesa koje se kuva. Uverite se da gumena ručica nije umetnuta.



3. Priključite priključak sonde u utičnicu na levom zidu. Uverite se da koristite indikator postavljenog Termometra za meso kada je priključak sonde povezan.



4. Okrenite **Dugme za biranje** da biste podesili unutrašnju temperaturu mesa.



5. Dodirnite ⏯ da biste započeli kuvanje. Pećnica dovršava kuvanje melodijom kada unutrašnja temperatura mesa dostigne ciljnu temperaturu.

⚠ UPOZORENJE

- Da biste sprečili oštećenje, nemojte da koristite termometar za meso sa dodatnim elementom ražnja.
- Kada je kuvanje dovršeno, termometar za meso postaje izrazito vreo. Da biste sprečili opekotine, za vađenje hrane koristite vatrostalne rukavice.

NAPOMENA

Ne podržavaju svi režimi upotrebu termometra za meso. Ako koristite termometar za meso sa neprimenjivim režimima, indikator trenutnog režima će treperiti. Kada se to desi, odmah izvadite termometar za meso.

Opseg podešavanja temperature u režimu dvostruke pripreme hrane

Možete da koristite gornju i donju zonu istovremeno za različite radnje pripreme hrane. U režimu dvostruke pripreme hrane, na opseg temperature jedne zone utiču podešavanja temperature druge zone. Na primer, prženje u gornjoj zoni će biti ograničeno radnjom u donjoj zoni po pitanju temperatura pripreme hrane. Međutim, svaka zona ograničava svoja podešavanja temperature između minimalnih 40 i maksimalnih 250.

Ako je gornji odeljak podešen na (℃)	Donja zona je ograničen na (℃)	
	Minimalno	Maksimalno
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Ako je donji odeljak podešen na (℃)	Gornja zona je ograničena na (° C)	
	Minimalno	Maksimalno
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Korišćenje

Dostupni režimi u svakoj zoni

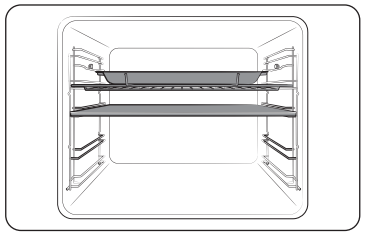
Zona	Dostupni režim	Temperaturni opseg (°C)	Podrazumevana temperatura (°C)	Brzo zagrevanje	Termometar za meso
Gornja	Kruženje vazduha	40–250	160	X	X
	Veliki roštilj	40–250	220	X	X
	Gornji grejač + Kruženje vazduha	40–250	180	X	X
	Prženje na vazduhu	150–250	220	X	X
Donja	Kruženje vazduha	40–250	160	X	X
	Donji grejač + Kruženje vazduha	40–250	200	X	X
	Donji grejač	40–250	150	X	X
	Priprema hrane na pari (*)	–	–	X	X
	Kruženje pare (*)	120–250	160	X	X
	Parni donji grejač + Kruženje vazduha (*)	120–250	200	X	X

NAPOMENA

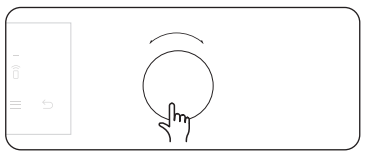
- Pogledajte „**Opisi režima kuvanja**“ ili „**Opisi režima uz pomoć pare**“ za opis svakog režima.
- Dostupnost dodatnih režima označenih zvezdicom (*) zavisi od modela pećnice.

Prženje na vazduhu (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

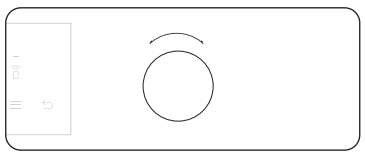
Zagrevanje nije potrebno za ovaj režim. Preporučujemo da postavite papir za pečenje ili plen na pregradu za skupljanje masnoča, ako kaplje.
Za bolje rezultate kuvanja, prevrnite hranu tokom procesa.



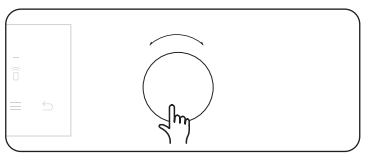
1. Umetnite pregradu i postavite posudu sa žičanom rešetkom na položaj 4.



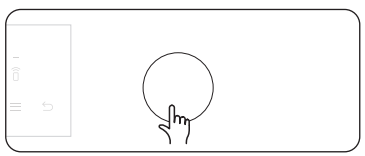
2. Izaberite režim **Prženje na vazduhu** koristeći **Dugme za biranje**.



3. Okrenite **Dugme za biranje** da biste promenili podrazumevanu temperaturu. Unesite predloženu temperaturu za vašu hranu u skladu sa preporukama iz vodiča za kuvanje. Podrazumevana temperatura je 220° C.



4. Pritisnite **Dugme za biranje** i podesite **Trajanje pripreme hrane** ili **Vreme završetka**, ako je potrebno.



5. Dodirnite ▷|| ili pritisnite **Dugme za biranje**.

NAPOMENA

- Postavite pleh ili podmetač na pregradu za skupljanje masti, ako kaplje. To će pomoći u smanjenju prskanja i dima.
- Pre upotrebe pleha, proverite maksimalnu dozvoljenu temperaturu plaha.
- **Prženje na vazduhu** je dizajnirano za duplu gornju pećnicu. Umetnite pregradu i postavite hranu na položaj 4 za najbolje rezultate.
- Za kuvanje svežih ili domaćih namirnica, ravnomernije rasporedite ulje po većoj površini, čime ćete efikasnije ispeći hranu.

UPOZORENJE

- Ako je nešto u toku u donjoj zoni, **Prženje na vazduhu** nije dostupno u gornjoj zoni.
- Kada je **Prženje na vazduhu** u toku u gornjoj zoni, donja zona uopšte nije dostupna.

Preporučujemo vam da okrenete nakon polovine vremena kuvanja za najbolje rezultate.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Krompir				
Zamrznuti pomfrit	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	210–220	20–25
Zamrznuti pomfrit sa začinima	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	210–220	20–25
Zamrznuti mini uštipci od krompira	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	210–220	15–20
Zamrznute pržene kockice od krompira	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	210–220	15–20
Zamrznut krompir isečen na kriške	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	210–220	15–20
Domaći pomfrit	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	200–210	20–25
Kriške domaćeg krompira	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	210–220	20–25
Zamrznuto				
Zamrznuti pileći kroketi	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	210–220	15–20
Zamrznuta pileća krilca	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	210–220	25–30
Zamrznuti kolutići luka	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	210–220	15–20
Zamrznute pileće trake	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	210–220	20–25
Zamrznuti čurosi	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	190–200	10–15

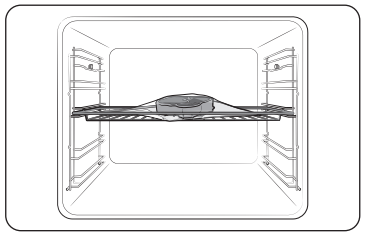
Korišćenje

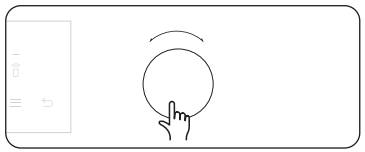
Hrana	Dodatni element	Nivo	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Piletina				
Sveži bataci	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	200–210	30–35
Sveža krila	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	200–210	25–30
Grudi, panirane	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	200–210	25–30
Povrće				
Šparoge, panirane	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	200–210	15–20
Patlidžan, narezan i paniran	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	200–210	15–20
Kolutovi luka, panirani	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	200–210	15–20
Tikva, sečena na kockice	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	200–210	20–25
Cvetovi karfiola	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	190–200	15–20
Mešavina povrća	Žičana rešetka + posuda za prženje na vazduhu	4	200–210	15–20

Air Sous Vide kuvanje (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

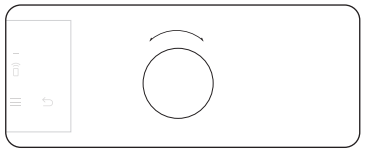
Režim **Air Sous Vide** koristi vreo vazduh niske temperature za primenu Sous Vide režima bez pare ili rezervoara sa vodom. U ovom režimu, pećnica zadržava konstantne temperature unutar komore za kuvanje, kuvajući hranu koja može da zadrži svoj originalni miris i hranljive materije nudeći obogaćen ukus i mekanu teksturu.

1. Stavite hranu u čistu vakuumiranu kesu i zatvorite je. Zatim stavite hranu na rešetku u 3. položaju u pećnici.

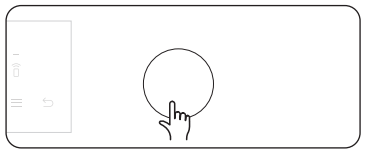




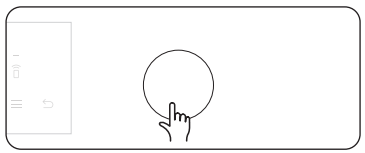
2. Izaberite **Air Sous Vide** režim.



3. Okrenite **Dugme za biranje** da biste promenili podrazumevanu temperaturu. Unesite predloženu temperaturu za vašu hranu u skladu sa preporukama iz vodiča za kuvanje. Podrazumevana temperatura je 60° C. (Možete da promenite temperaturu za po 1° C)



4. Pritisnite **Dugme za biranje** i podesite trajanje pripreme hrane.



5. Dodirnite ▷|| ili pritisnite **Dugme za biranje**.

NAPOMENA

- Koristite samo sveže i kvalitetne sastojke. Isecite ih u čistom stanju i čuvajte u frižideru.
- Koristite vakuum kese otporne na toplotu za premeštanje i skladištenje sastojaka.
- Nikad nemojte ponovo da koristite vakuum kese otporne na toplotu.
- Trajanje pripreme hrane zavisi od debljine hrane. Dodavanje soli ili šećera može da skrati trajanje pripreme hrane.

Saveti

- Da biste zadržali originalni ukus, preporučujemo da koristite manje začinskog bilja i začina nego u originalnim receptima.
- Meso i riblji proizvodi često imaju bolji ukus kada su pečeni i servirani.
- Ako nisu servirani odmah nakon kuvanja, stavite hranu u ledenu vodu i potpuno ohladite. Zatim skladištite na temperaturi ispod 5 °C da biste zadržali miris i teksturu hrane.
- Izuzetno, preporučeno je da piletinu pojedete odmah nakon kuvanja.

Preporučujemo da zagrejete pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.

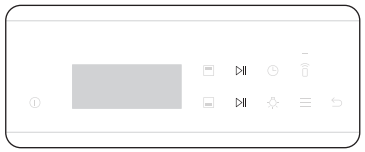
Hrana	Gotovost	Dodatni element	Nivo	Temp. (°C)	Vreme (u satima)
Govedina					
Biftek, debljine 4 cm	Slabo pečeno	Žičana rešetka	3	54	3–4
Biftek, debljine 4 cm	Srednje pečeno	Žičana rešetka	3	60	3–4
Biftek, debljine 4 cm	Dobro pečeno	Žičana rešetka	3	68	3–4
Pečenje	Srednje pečeno	Žičana rešetka	3	62	6–8
Pečenje	Dobro pečeno	Žičana rešetka	3	68	6–8
Prasetina					
Kotlet bez kostiju	Meko	Žičana rešetka	3	60	3–4
Kotlet bez kostiju	Tvrdo	Žičana rešetka	3	71	3–4
Pečenje	Srednje pečeno	Žičana rešetka	3	62	4–6
Pečenje	Dobro pečeno	Žičana rešetka	3	72	4–6
Vučena prasetina	Dobro pečeno	Žičana rešetka	3	74	18–24
Živina					
Pileće grudi	Meko	Žičana rešetka	3	66	3–4
Pileće grudi	Tvrdo	Žičana rešetka	3	72	3–4
Pačje grudi	Meko	Žičana rešetka	3	63	3–4
Riba					
Filet od lososa	Meko	Žičana rešetka	3	52	2–3
Filet od lososa	Dobro pečeno	Žičana rešetka	3	63	2–3
Filet od bakalara	Meko	Žičana rešetka	3	55	2–3

Korišćenje

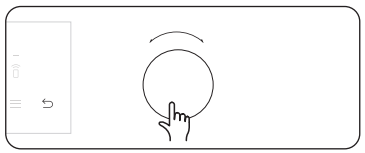
Hrana	Gotovost	Dodatni element	Nivo	Temp. (°C)	Vreme (u satima)
Povrće					
Špargla	–	Žičana rešetka	3	85	2–3
Krompir, sečen na kriške	–	Žičana rešetka	3	90	2–3
Batat, sečen na kriške	–	Žičana rešetka	3	90	2–3
Šargarepa, sečena na kolutiće	–	Žičana rešetka	3	90	2–3
Tikva, sečena na kockice	–	Žičana rešetka	3	90	2–3
Voće					
Jabuka, isečena na kriške	–	Žičana rešetka	3	80	2–3
Ananas, isečen na kriške	–	Žičana rešetka	3	85	1–2
Kruška, isečena na kriške	–	Žičana rešetka	3	83	2–3
Ostalo					
Kokošija jaja	Poširana	Žičana rešetka	3	63	2–3
Kokošija jaja	Tvrdo kuvana	Žičana rešetka	3	71	2–3

* Kuvajte kokošija jaja bez vakuumskog zatvaranja.

Prekidanje pripreme hrane



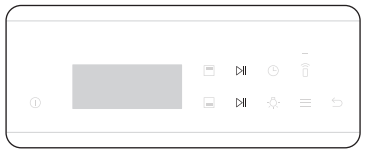
- Dok je kuvanje u toku, možete da dodirnete ▷|| dugme da biste isključili pećnicu. Međutim, pećnica se neće odmah isključiti kako bi se izbegla bilo kakva nenamerna manipulacija. Ako greškom dodirnete ▷|| dugme, možete da ga dodirnete ▷|| u roku od 3 sekunde.
- Možete da dodirnete ▷|| da biste pauzirali kuvanje ili da dodirnete i držite ▷|| 3 sekunde da biste zaustavili i otkazali postupak kuvanja.

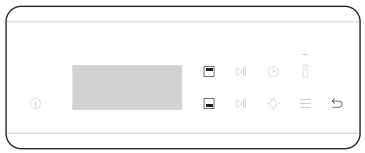


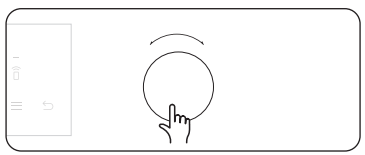
- Alternativno, možete da dodirnete, ⮌, koristite **Dugme za biranje** da izaberete **Da**, a zatim pritisnete **Dugme za biranje** da biste otkazali postupak kuvanja.

Da biste prekinuli pripremu hrane za pojedinačnu zonu

Pratite ova uputstva da biste prekinuli pripremu hrane u režimu dvostruke pripreme hrane.





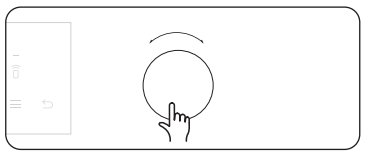


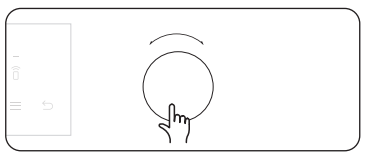
- Možete da dodirnete ▷|| da biste pauzirali kuvanje ili da dodirnete i držite ▷|| 3 sekunde da biste zaustavili i otkazali postupak kuvanja.
  - Dodirnite gornje ▷|| dugme za gornju zonu i donje ▷|| dugme za donju zonu.
- Alternativno, možete pratiti dole navedena uputstva.

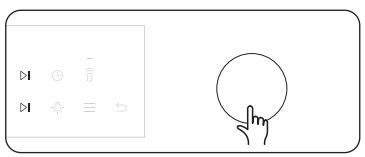
1. Dodirnite ▭ da biste izabrali gornju zonu ili dodirnite ▬ da biste izabrali donju zonu, a zatim dodirnite ⮌.
2. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali **Da**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste otkazali postupak kuvanja.

Posebna funkcija

Dodatne funkcije poboljšavaju iskustvo kuvanja. Posebne funkcije nisu dostupne u režimu dvostruke pripreme hrane.







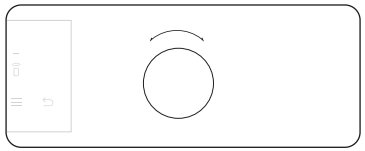
1. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali **Posebna funkcija** i pritisnite **Dugme za biranje** da biste potvrdili.
2. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali funkciju, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste potvrdili.
3. Postavite temperaturu pripreme hrane i/ili temperaturu ako je potrebno. Pogledajte odeljak **Opšte postavke** za detalje.
4. Pritisnite **Dugme za biranje** ili dodirnite ▷|| dugme za pokretanje funkcije.

Režim	Temperaturni opseg (°C)	Preporučena temperatura (°C)	Uputstvo
Održavaj toplotu	40–100	60	Koristite ovo samo da vam tek pripremljena hrana ostane topla.
Zagrevanje tanjira	30–80	50	Koristite ovo za zagrevanje posuđa ili vatrostalnih činija.
Odleđivanje	30–60	30	Ovaj režim se koristi za odleđivanje smrznutih proizvoda, proizvoda za pečenje, voća, torti, krema i čokolade. Vreme odleđivanja zavisi od tipa, veličine i količine hrane.

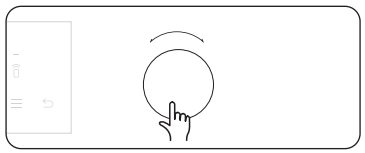
Korišćenje

Automatska priprema hrane

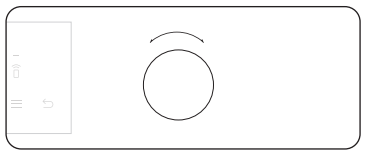
Za neiskusne kuvare, pećnica nudi ukupno 50 recepata za automatsku pripremu hrane. Iskoristite prednosti ove funkcije kako biste uštedeli svoje vreme ili skratili vašu putanju učenja. Vreme i temperatura pripreme hrane biće podešeni prema izabranom receptu.



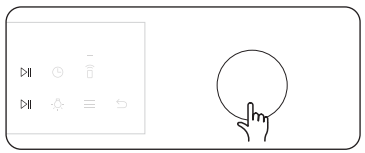
1. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali **Automatska priprema hrane**.



2. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali program, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste potvrdili.



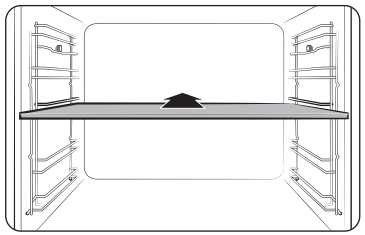
3. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali veličinu porcije. Opseg težine zavisi od programa.
4. Pritisnite **Dugme za biranje** ili dodirnite ▷‖ dugme za početak kuvanja.



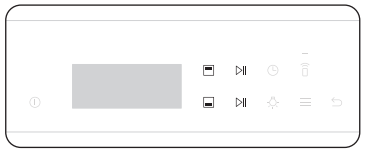
NAPOMENA

- Neke od stavki u programima Automatska priprema hrane obuhvataju zagrevanje. Za njih je prikazan tok zagrevanja. Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrevanja. Zatim pritisnite **Dugme za biranje** ili dodirnite ▷‖ dugme za pokretanje Automatska priprema hrane.
- Za više informacija pogledajte odeljak **Pametna priprema hrane** u ovom priručniku.

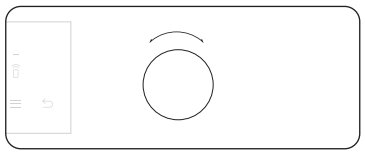
Režim dvostruke pripreme hrane



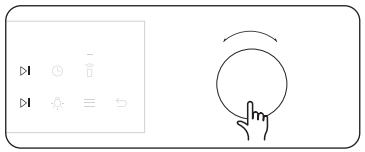
1. Postavite pregradu na 3. nivo kako biste aktivirali režim dvostruke pripreme hrane.



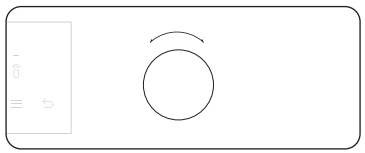
2. Dodirnite ▭ da biste izabrali gornju zonu ili dodirnite ▭ da biste izabrali donju zonu. Dugme ▷‖ se aktivira za izabranu zonu.

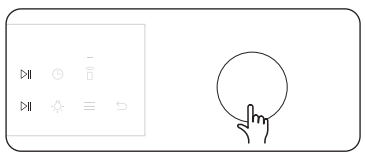


3. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali **Automatska priprema hrane**.



4. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali program za izabranu zonu, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** ili dodirnite dugme ▷‖.





5. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali veličinu porcije. Opseg težine zavisi od programa.
6. Pritisnite **Dugme za biranje** ili dodirnite ▷‖ dugme za početak kuvanja.

NAPOMENA

Za više informacija pogledajte odeljak **Pametna priprema hrane** u ovom priručniku.

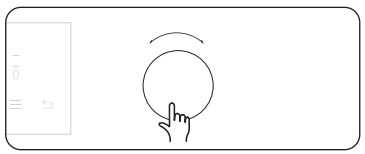
Čišćenje

Dostupna su vam dva režima čišćenja. Ova funkcija vam štedi vreme tako što nemate potrebu za redovnim ručnim čišćenjem. Preostalo vreme se prikazuje na displeju tokom ovog procesa.

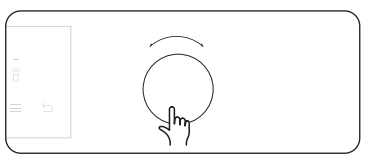
Funkcija	Uputstvo
Čišćenje parom	Ovo je korisno za čišćenje lagane prljavštine parom.
Piroliza	Piroliza obavlja toplotno čišćenje visokom temperaturom. Njime se sagorevaju masni ostaci kako bi bilo olakšano ručno čišćenje. 1 h 50 m / 2 h 10 m (podrazumevano podešavanje) / 2 h 30 m
Ljuštenje	Očistite unutrašnjost generatora pare kako biste sprečili uticaj na kvalitet i ukus hrane.
Odvod	Nakon korišćenja režima uz pomoć pare, morate da ispunite preostalu vodu kako biste sprečili uticaj na druge režime kuvanja.

Pirolitičko (samo primenjivi modeli)

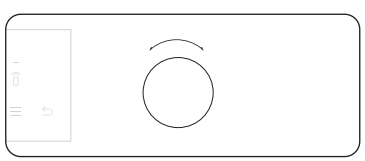
Piroliza obavlja toplotno čišćenje visokom temperaturom. Njime se sagorevaju masni ostaci kako bi bilo olakšano ručno čišćenje.

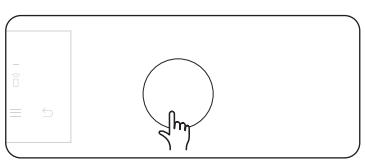


1. Uklonite sve dodatne elemente, uključujući bočne vođice i ručno prebrišite velike komade nečistoća iz unutrašnjosti pećnice. U suprotnom, može doći do pojave plamena tokom ciklusa čišćenja, što dovodi po požara.
2. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali **Čišćenje** , a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste potvrdili.

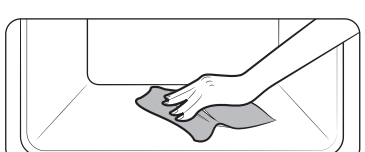


3. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali **Pirolitičko**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste potvrdili.





4. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali neko od 3 nivoa vremena čišćenja: 1 sat 50 min, 2 sata 10 min (podrazumevano podešavanje) i 2 sata 30 min.
5. Pritisnite **Dugme za biranje** za početak čišćenja.



6. Kada je dovršeno, sačekajte da se pećnica ohladi, pa vlažnom krpom prebrišite vrata zajedno sa ivicama.

Korišćenje

⚠ OPREZ

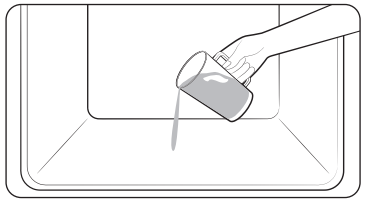
- Nemojte dodirivati pećnicu jer ona postaje veoma vrela tokom ciklusa.
- Kako biste izbegli nezgode, držite decu dalje od pećnice.
- Nakon dovršetka ciklusa, nemojte isključivati napajanje dok ventilator za hlađenje radi kako biste ohladili pećnicu.

NAPOMENA

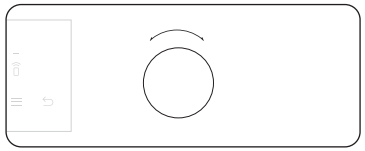
- Nakon započinjanja ciklusa, pećnica postaje vrela iznutra. Zatim će se vrata zaključati zbog bezbednosti. Kada je ciklus dovršen i pećnica se ohladi, vrata će se otključati.
- Obavezno ispraznite pećnicu pre čišćenja. Može doći do deformisanja dodatnih elemenata usled visokih temperatura unutar pećnice.

Čišćenje parom

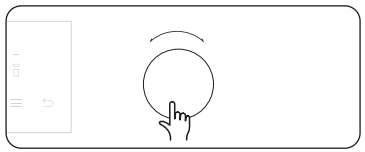
Ovo je korisno za čišćenje lagane prljavštine parom.



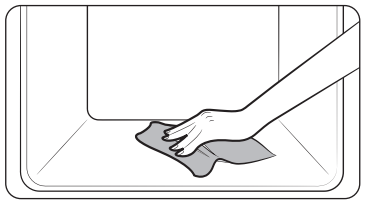
1. Sipajte 400 ml (3/4 pinte) vode u donji deo pećnice i zatvorite vrata pećnice.



2. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali **Čišćenje**.



3. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali **Čišćenje parom**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste započeli čišćenje.
   Čišćenje parom radi 26 minuta.



4. Koristite suvu krpu za čišćenje unutrašnjosti pećnice.

⚠ UPOZORENJE

Nemojte da otvarate vrate pre završetka ciklusa. Voda unutar pećnice je veoma vrela i može da dovede do opekotina.

NAPOMENA

- Ako je pećnica izrazito zaprljana mašću, na primer, nakon pečenja ili roštiljanja, preporučujemo da pre čišćenja parom ručno uklonite tvrdokorne mrlje korišćenjem sredstva za čišćenje.
- Ostavite vrata pećnice otvorena kada se ciklus završi. Time ćete omogućiti da se unutrašnja površina emajla potpuno osuši.
- Ako je unutrašnjost pećnice vrela, čišćenje nije aktivirano. Sačekajte da se pećnica ohladi, pa pokušajte ponovo.
- Nemojte grubo sipati vodu u dno. Uradite to nežno. U suprotnom, voda će se preliti napred.

Ljuštenje

Očistite unutrašnjost generatora pare kako biste sprečili uticaj na kvalitet i ukus hrane.

NAPOMENA

Pećnica meri vreme režima uz pomoć pare i obaveštava vas da pokrenete funkciju Ljuštenje kada je to potrebno. I dalje možete da koristite režim uz pomoć pare naredna dva sata bez pokretanja funkcije Ljuštenje. Međutim, ne možete koristiti režim uz pomoć pare nakon dva sata ukoliko ne pokrenete i završite funkciju Ljuštenje.

1. Dodirnite **Dugme za biranje** da biste izabrali Čišćenje.
2. I onda pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Izaberite **Ljuštenje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
4. Izaberite **Sledeće**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
5. Pratite uputstva na ekranu, izaberite **Pokreni**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Ako dobijete poruku sa obaveštenjem da nemate dovoljno vode, dodajte još vode u rezervoar za vodu, Izaberite **OK**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
6. Kada je uklanjanje kamenca završeno, pećnica automatski odvodi vodu.
7. Kada se drenaža završi, ispraznite rezervoar za vodu.
8. Napunite rezervoar za vodu sa 500 ml pitke vode prema uputstvima na ekranu, izaberite **OK**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste započeli ispiranje.
9. Nakon završetka ispiranja, ispraznite rezervoar za vodu.
   - Nakon pražnjenja rezervoara, očistite ga pre nego što ga vratite u pećnicu.

UPOZORENJE

- Nosite rukavice za pećnicu kada rukujete rezervoarom za vodu.
- Koristite samo sredstva za uklanjanje kamenca koja su specifična za parne pećnice ili aparate za kafu.

OPREZ

- Nemojte da otkazujete uklanjanje kamenca u procesu. U suprotnom, morate ponovo pokrenuti ciklus uklanjanja kamenca i završiti ga u naredna tri sata kako biste omogućili režim uz pomoć pare.
- Kako biste izbegli nezgode, držite decu dalje od pećnice.
- Za odnos mešavine vode i sredstva za uklanjanje kamenca, sledite uputstva proizvođača jer su u ovom konkretnom slučaju prikladnija.

Odvod

Nakon korišćenja režima uz pomoć pare, morate da ispunite preostalu vodu kako biste sprečili uticaj na druge režime kuvanja. Takođe, ako želite ponovo da ispustite zbog čišćenja, koristite ovu funkciju.

1. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali Čišćenje.
2. I onda pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Izaberite **Odvod**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
4. Izaberite **Pokreni**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
5. Pratite uputstva na ekranu, izaberite **OK**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Pećnica odvodi vodu iz generatora pare u rezervoar za vodu.
6. Kada je odvodnjavanje završeno, ispraznite rezervoar za vodu.
   - Nakon pražnjenja rezervoara, očistite ga pre nego što ga vratite u pećnicu.

UPOZORENJE

- Nosite rukavice za pećnicu kada rukujete rezervoarom za vodu.
- Nemojte uklanjati rezervoar za vodu tokom pražnjenja.

NAPOMENA

- Kada pećnica počne da se drenira, sačekajte da se ciklus ispuštanja završi.
- U zavisnosti od okruženja proizvoda, postupak ispuštanja može da traje dugo. To nije kvar na proizvodu, to je zbog sigurnosti, pa pričekajte da se voda hladi.

Korišćenje

Više funkcija

Meni	Opis
Tajmer	Možeš da podesiš tajmer.
Zaključaj	Možete zaključati kontrolnu tablu.
Moji režimi	Možete da izmenite listu režima kuvanja.
Istek ekrana	Možete da podesite vremensko ograničenje prikaza.
Automatski datum i vreme	Možete da podesite Automatski datum i vreme.
Odredite datum	Možete da podesite trenutni datum. **NAPOMENA** Detaljna uputstva potražite na stranici 10
Format vremena	Format vremena možete podesiti u formatu od 12 ili 24 sata. **NAPOMENA** Detaljna uputstva potražite na stranici 10.
Zvuk	Možete da uključite ili isključite zvuk pećnice.
Brzo zagrevanje (*)	Možete podesiti brzo zagrevanje.

(*) samo primenljivi modeli.

Tajmer

1. Dodirnite ☰.
2. Izaberite **Tajmer** pomoću **Dugmeta za biranje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Podesite tajmer (sat i minut) koristeći **Dugme za biranje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
4. Pritisnite **Dugme za biranje** da biste pokrenuli tajmer.
5. Ako želite da pauzirate, otkažete ili promenite tajmer pritisnite **Dugme za biranje** ili okrenite **Dugme za biranje**.

Zaključaj

1. Dodirnite ☰.
2. Izaberite **Zaključaj** koristeći **Dugme za biranje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Ako želite da isključite kontrolnu tablu, dodirnite i držite ☰ na 3 sekunde.

Moji režimi

1. Dodirnite ☰.
2. Izaberite **Moji režimi** koristeći **Dugme za biranje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Okrenite **Dugme za biranje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da izaberete ili opozovete režime.
4. Dodirnite da biste ⮌ sačuvali.
5. Izaberite **Sačuvaj** da biste sačuvali promene.

Istek ekrana

1. Dodirnite ☰.
2. Izaberite **Istek ekrana** koristeći **Dugme za biranje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali željeno vreme.
4. Pritisnite **Dugme za biranje** da biste sačuvali promene.

Automatski datum i vreme

1. Dodirnite ☰.
2. Izaberite **Automatski datum i vreme** koristeći **Dugme za biranje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali **Uključi** ili **Isključi**.
4. Pritisnite **Dugme za biranje** da biste sačuvali promene.

Zvuk

1. Dodirnite ☰.
2. Izaberite **Zvuk** koristeći **Dugme za biranje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali **Uključi** ili **Isključi**.
4. Pritisnite **Dugme za biranje** da biste sačuvali promene.

Brzo zagrevanje

1. Dodirnite ☰.
2. Izaberite **Brzo zagrevanje** koristeći **Dugme za biranje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali **Uključi** ili **Isključi**.
4. Pritisnite **Dugme za biranje** da biste sačuvali promene.

Podešavanje sistema

Dodirnite i držite ☰ 3 sekunde da biste ušli u meni **Podešavanja sistema** a zatim okrenite **Dugme za biranje** da biste promenili različita podešavanja za pećnicu.
Detaljne opise potražite u sledećoj tabeli.

Podešavanje sistema	Opis
Wi-Fi	Wi-Fi možete da uključite ili isključite.
Jezik	Možete da izaberete jezik.
Moji obrasci	Ova funkcija pamti i čuva podešavanja kuvanja.
Podrazumevana šupljina	Možete da izaberete gornju ili donju pećnicu kao podrazumevano podešavanje.(Samo režim dvostruke pripreme hrane)
Tvrdoća vode	Možete izabrati tvrdoću vode.
Resetuj	Resetujte podešavanja. (Više funkcija, Podešavanje sistema)

Wi-Fi / Moji obrasci

1. Dodirnite i zadržite ☰ 3 sekunde da biste ušli u **Podešavanja sistema** u meniju.
2. Izaberite željeni meni koristeći **Dugme za biranje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali **Uključi** ili **Isključi**.
4. Pritisnite **Dugme za biranje** da biste sačuvali promene.

Jezik

1. Dodirnite i zadržite ☰ 3 sekunde da biste ušli u **Podešavanja sistema** u meniju.
2. Izaberite **Jezik** koristeći **Dugme za biranje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Okrenite **Dugme za biranje** da biste sačuvali željeni jezik.
4. Pritisnite **Dugme za biranje** da biste sačuvali promene.

Podrazumevana šupljina

1. Dodirnite ☰ i zadržite 3 sekunde da biste ušli u **Podešavanja sistema** u meniju.
2. Izaberite Podrazumevanu šupljinu koristeći **Dugme za biranje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali **Gornju** ili **Donju**.
4. Pritisnite **Dugme za biranje** da biste sačuvali promene.

Tvrdoća vode

1. Dodirnite ☰ i zadržite 3 sekunde da biste ušli u **Podešavanja sistema** u meniju.
2. Izaberite **Tvrdoća vode** koristeći **Dugme za biranje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Okrenite **Dugme za biranje** da biste izabrali željenu **Tvrdoću vode**.
4. Pritisnite **Dugme za biranje** da biste sačuvali promene.

Resetuj

1. Dodirnite i zadržite ☰ 3 sekunde da biste ušli u **Podešavanja sistema** u meniju.
2. Izaberite **Resetuj** koristeći **Dugme za biranje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Okrenite **Dugme za biranje** da izaberete **Resetuj** ili **Otkažite**.
4. pritisnite **Dugme za biranje** da potvrdite.

Pametna kontrola

Da biste koristili pametnu kontrolu pećnice, morate da preuzmete aplikaciju SmartThings na mobilni uređaj. Funkcije kojima upravlja aplikacija SmartThings možda neće raditi glatko ako su uslovi komunikacije loši ili ako je pećnica postavljena na mesto sa slabim Wi-Fi signalom.

Kako povezati pećnicu

1. Preuzmite i otvorite aplikaciju SmartThings na mobilnom uređaju.
2. Pratite uputstva aplikacije na ekranu da biste povezali pećnicu.
3. Nakon završetka postupka, ikona koja se nalazi na ekranu pećnice i aplikacija će potvrditi da ste povezani.
4. Ako se ikona ne pojavi, pratite uputstva u primeni da biste se ponovo povezali.

Pametna priprema hrane

Ručna priprema hrane

⚠ UPOZORENJE o akrilamidu

Akrilamid se stvara prilikom pečenja hrane koja sadrži skrob, kao što je čips, pomfrit i hleb i on može prouzrokovati zdravstvene probleme. Preporučuje se da ovu hranu pripremate na nižim temperaturama i da izbegavate prepecanje, preveliku hrskavost ili zagorevanje.

NAPOMENA

- Zagrevanje se preporučuje za sve režime pripreme hrane osim ako drugačije nije naznačeno u vodiču za pripremu hrane.
- Kada koristite funkciju Ekonomični roštilj, stavite hranu na sredinu dodatnog pleha.

Saveti za dodatne elemente

Uz pećnicu dobijate različite vrste dodatnih elemenata. Sledeća tabela možda ne obuhvata sve vrste dodatnih elemenata. Međutim, i u slučaju da nemate iste dodatne elemente navedene u vodiču za pripremu hrane, iste rezultate možete postići i sa elementima koje imate.

- Pleh za pečenje i univerzalni pleh mogu da zamene jedan drugog.
- Kada pripremate hranu na ulju, preporučuje se da ispod žičane rešetke stavite pleh u koji će se skupljati ostaci ulja. Ako je uz uređaj isporučen žičani umetak, možete ga koristiti zajedno sa plehom.
- Ako imate univerzalni pleh ili duboki pleh ili oba, za pripremu hrane sa uljem je bolje da koristite dublji pleh.

Pečenje

Preporučujemo da zagrejete pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Patišpanj	Žičana rešetka, pleh prečnika 25–26 cm	2		160–170	35–40
Mramorni kolač	Žičana rešetka, pleh za kuglof	3		175–185	50–60
Tart	Žičana rešetka, pleh za tart prečnika 20 cm	3		190–200	50–60
Kolač od kiselog testa sa voćem i mrvicama	Univerzalni pleh	2		160–180	40–50
Lomljeni voćni kolač	Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22–24 cm	3		170–180	25–30
Pogačice	Univerzalni pleh	3		180–190	30–35
Lazanje	Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22–24 cm	3		190–200	25–30
Puslice	Univerzalni pleh	3		80–100	100–150
Sufle	Žičana rešetka, posudice za sufle	3		170–180	20–25
Kolač od kiselog testa sa jabukama	Univerzalni pleh	3		150–170	60–70
Domaća pica, 1–1,2 kg	Univerzalni pleh	2		190–210	10–15
Punjeno zaleđeno lisnato pecivo	Univerzalni pleh	2		180–200	20–25
Kiš	Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22–24 cm	2		180–190	25–35

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Pita od jabuka	Žičana rešetka, pleh prečnika 20 cm	2		160–170	65–75
Rashlađena pica	Univerzalni pleh	3		180–200	5–10

Pečenje

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Meso (Govedina/Prasetina/Jagnjetina)					
Goveđa slabina, 1 kg	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		160–180	50–70
Otkošćen teleći but, 1,5 kg	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		160–180	90–120
Prasetina, 1 kg	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		200–210	50–60
Svinjska plećka, 1 kg	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		160–180	100–120
Jagnjeći but sa koskom, 1 kg	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		170–180	100–120

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Živina (Piletina/Pačetina/Ćuretina)					
Celo pile, 1,2 kg *	Žičana rešetka + univerzalni pleh (za skupljanje moče)	3 1		205	80–100*
Komadi piletine	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		200–220	25–35
Pačje grudi	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		180–200	20–30
Manja ćurka, cela, 5 kg	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		180–200	120–150
Povrće					
Povrće, 0,5 kg	Univerzalni pleh	3		220–230	15–20
Pečene polovine krompira, 0,5 kg	Univerzalni pleh	3		200	45–50
Riba					
Pečeni riblji fileti	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		200–230	10–15
Pečena riba	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		180–200	30–40

* Okrenite na polovini pečenja.

Pametna priprema hrane

Roštilj

Preporučujemo zagrevanje pećnice koristeći režim velikog roštilja. Okrenite na polovini pečenja.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Hleb					
Tost	Žičana rešetka	5		270	2-4
Tost sa sirom	Univerzalni pleh	4		200	4-8
Govedina					
Biftek *	Žičana rešetka + univerzalni pleh	4 1		240-250	15-20
Pljeskavice *	Žičana rešetka + univerzalni pleh	4 1		250-270	13-18
Prasetina					
Krmenadle	Žičana rešetka + univerzalni pleh	4 1		250-270	15-20
Kobasice	Žičana rešetka + univerzalni pleh	4 1		260-270	10-15
Živina					
Pileće grudi	Žičana rešetka + univerzalni pleh	4 1		230-240	30-35
Pileći batak	Žičana rešetka + univerzalni pleh	4 1		230-240	25-30

* Okrenuti nakon $^{2}/_{3}$ ciklusa pečenja.

Smrznuto gotovo jelo

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Zamrznuta pica, 0,4-0,6 kg	Žičana rešetka	3		200-220	15-25
Smrznute lazanje	Žičana rešetka	3		180-200	45-50
Zaleđeni pomfrit za pećnicu	Univerzalni pleh	3		220-225	20-25
Zaleđeni kroketi	Univerzalni pleh	3		220-230	25-30
Zaleđeni kamember iz pećnice	Žičana rešetka	3		190-200	10-15
Zaleđeni bageti sa nadevom	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		190-200	10-15
Zaleđeni riblji štapići	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		190-200	15-25
Zaleđene riblje pljeskavice	Žičana rešetka	3		180-200	20-35

Profesionalno pečenje

Ovaj režim sadrži automatski ciklus zagrevanja do 220 °C. Gornji grejač i ventilator za kruženje vazduha rade tokom procesa prženja mesa. Nakon ove faze, meso se polagano kuca na prethodno izabranoj niskoj temperaturi. Ovaj proces se obavlja dok gornji i donji grejači rade. Ovaj režim je pogodan za pečenje mesa i živinsko meso.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Temp. (°C)	Vreme (u satima)
Pečena govedina	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1	80–100	3–4
Prasetina	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1	80–100	4–5
Pečena jagnjetina	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1	80–100	3–4
Pačje grudi	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1	80–100	2–3

Ekonomično kruženje vazduha

Ovaj režim koristi optimizovani sistem zagrevanja kako biste uštedeli energiju tokom pripreme jela. Predlaže se da za vremena za ovu kategoriju nema zagrevanja pre pripreme hrane kako biste uštedeli još više energije.

Trajanje pripreme hrane i/ili temperaturu možete da promenite tokom pripreme hrane prema vašim željama.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Lomljeni voćni kolač, 0,8–1,2 kg	Žičana rešetka	2	160–180	60–80
Pečen krompir u ljusci, 0,4-0,8 kg	Univerzalni pleh	2	190–200	70–80
Kobasice, 0,3–0,5 kg	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1	160–180	20–30
Zaleđeni pomfrit za pećnicu, 0,3–0,5 kg	Univerzalni pleh	3	180–200	25–35
Smrznuti krompir isečen na kriške, 0,3–0,5 kg	Univerzalni pleh	3	190–210	25–35
Pečeni riblji fileti, 0,4–0,8 kg	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1	200–220	30–40
Hrskavi riblji fileti, uvaljani u prezle, 0,4–0,8 kg	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1	200–220	30–45
Pečena goveđa slabina, 0,8–1,2 kg	Žičana rešetka + univerzalni pleh	2 1	180–200	65–75
Pečeno povrće, 0,4–0,6 kg	Univerzalni pleh	3	200–220	25–35

Pametna priprema hrane

Dvostruka priprema hrane

Pre korišćenja funkcije dvostruke pripreme hrane, postavite pregradu u pećnicu. Preporučujemo da zagrejete pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.

U sledećoj tabeli predstavljeno je 5 vodiča za dvostruku pripremu hrane, za pripremu hrane, pečenje i kuvanje. Korišćenjem funkcije dvostruke pripreme hrane, moći ćete istovremeno da pripremite glavno jelo i prilog ili glavno jelo i desert.

• Korišćenjem funkcije dvostruke pripreme hrane, može biti produženo vreme zagrevanja.

Ne	Zona	Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
1	Gornja	Patišpanj	Žičana rešetka, pleh prečnika 25–26 cm	4		160–170	40–45
	Donja	Domaća pica, 1,0–1,2 kg	Univerzalni pleh	1		190–210	13–18
2	Gornja	Pečeno povrće, 0,4–0,8 kg	Univerzalni pleh	4		220–230	13–18
	Donja	Pita od jabuka	Žičana rešetka, pleh prečnika 20 cm	1		160–170	70–80
3	Gornja	Lepinja	Univerzalni pleh	4		230–240	13–18
	Donja	Pekarski krompir, 1,0–1,5 kg	Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22–24 cm	1		180–190	45–50
4	Gornja	Pileći batak	Žičana rešetka + univerzalni pleh	4 4		210–230	30–35
	Donja	Lazanje, 1,0–1,5 kg	Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22–24 cm	1		190–200	30–35
5	Gornja	Pečeni riblji fileti	Žičana rešetka + univerzalni pleh	4 4		210–230	15–20
	Donja	Lisnato testo sa jabukama	Univerzalni pleh	1		170–180	25–30

Možete i da koristite samo gornju ili donju zonu kako biste uštedeli energiju. Trajanje pripreme hrane može biti produženo kada koristite razdvojenu zonu. Preporučujemo da zagrejete pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.

Gornja

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Mali kolači	Univerzalni pleh	4		170	30–35
Pogačice	Univerzalni pleh	4		180–190	30–35
Lazanje	Žičana rešetka	4		190–200	30–35
Pileći batak*	Žičana rešetka + univerzalni pleh	4 4		230–250	30–35

* Nemojte zagrevati pećnicu.

Donja

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Mali kolači	Univerzalni pleh	1		170	30–35
Mramorni kolač	Žičana rešetka	1		160–170	60–70
Pita od jabuka	Žičana rešetka	1		160–170	70–80
Domaća pica, 1,0–1,2 kg	Univerzalni pleh	1		190–210	13–18

Programi automatske pripreme hrane

⚠ OPREZ

Iako kvarljiva hrana (poput mleka, jaja, ribe, mesa ili živine) ne bi trebalo da bude u pećnici duže od 1 sata pre započinjanja kuvanja i trebalo bi da bude izvađena brzo kada se priprema hrane završi. Konzumiranjem pokvarene hrane možete dobiti trovanje hranom.

Standardna priprema hrane

U sledećoj tabeli predstavljeno je 40 automatskih programa za pripremu hrane, pečenje i kuvanje. Sadrži količine, težine i odgovarajuće preporuke. Režimi pripreme hrane i vremena su unapred programirani kako bi vam bilo olakšano. U knjižici sa uputstvima ćete pronaći neke recepte za automatske programe.
Programi automatske pripreme hrane od 1 do 19, 38 i 39 obuhvataju zagrevanje pećnice i prikazuju tok zagrevanja. Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrevanja.
Zatim pritisnite **Dugme za biranje** ili dodirnite ▷‖ dugme za pokretanje Automatska priprema hrane.

⚠ UPOZORENJE

Prilikom vađenja hrane, uvek koristite kuhinjske rukavice.

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
1	Pekarski krompir	1,0–1,5	Žičana rešetka	3
		Složite sveži pekarski krompir u posudu za pečenje, prečnika 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
2	Gratinirano povrće	0,8–1,2	Žičana rešetka	3
		Složite sirovo gratinirano povrće u posudu za pečenje, prečnika 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
3	Zapečena testenina	1,2–1,5	Žičana rešetka	3
		Pripremite zapečenu testeninu u vatrostalnoj posudi prečnika od 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
4	Lazanje	1,0–1,5	Žičana rešetka	3
		Složite domaće lazanje u vatrostalnoj posudi prečnika od 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
5	Ratatuli	1,2–1,5	Žičana rešetka	3
		Složite sastojke za ratatuli u tepsiju sa poklopcem. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. Kuvajte sa poklopcem. Promešajte pre nego što poslužite.		
6	Pita od jabuka	1,2–1,4	Žičana rešetka	2
		Pripremite pitu od jabuka pomoću okrugle metalne tepsije prečnika 20-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke.		
7	Kroasani	0,3–0,4	Univerzalni pleh	3
		Pripremite kroasane (ohlađeno pripremljeno testo). Stavite na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu.		
8	Lisnato testo sa jabukama	0,3–0,4	Univerzalni pleh	3
		Stavite lisnato testo sa jabukama na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu.		

Pametna priprema hrane

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
9	Osnovni voćni kolač	0,4–0,5	Žičana rešetka	3
		Stavite testo u rernu metalnu posudu za pečenje premazano maslacem za osnovu kolača. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke.		
10	Kiš loren	1,2–1,5	Žičana rešetka	2
		Pripremite testo za kiš i stavite ga u okruglu posudu za kiš prečnika 25 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, dodajte fil i stavite posudu na sredinu rešetke.		
11	Vekna belog hleba	0,6–0,7	Žičana rešetka	2
		Pripremite testo za kolač i stavite ga u crnu metalnu pravougaonu posudu za pečenje (dužine 25 cm). Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
12	Vekna hleba od mešanih žitarica	0,8–0,9	Žičana rešetka	2
		Pripremite testo za kolač i stavite ga u crnu metalnu pravougaonu posudu za pečenje (dužine 25 cm). Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
13	Kiflice	0,3–0,5	Univerzalni pleh	3
		Pripremite kiflice (ohlađeno pripremljeno testo). Stavite na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu.		

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
14	Lomljeni voćni kolač	0,8–1,2	Žičana rešetka	3
		Stavite sveže voće (maline, kupine, kriške jabuke ili kruške) u vatrostalnu posudu prečnika 22-24 cm. Pospite mrvice po vrhu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
15	Pogačice	0,5–0,6	Univerzalni pleh	3
		Stavite pogačice (prečnika 5-6 cm) na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu.		
16	Patišpanj	0,5–0,6	Žičana rešetka	3
		Pripremite testo za kolač i stavite ga na crni metalni okrugli pleh za pečenje prečnika 26 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke.		
17	Mramorni kolač	0,7–0,8	Žičana rešetka	2
		Pripremite testo za kolač i stavite ga u okrugli metalni pleh za kuglof. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke.		
18	Holandski kolač	0,7–0,8	Žičana rešetka	2
		Pripremite testo za kolač i stavite ga u crnu metalnu pravougaonu posudu za pečenje (dužine 25 cm). Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke.		
19	Brauniji	0,7–0,8	Žičana rešetka	3
		Pripremite testo za kolač u vatrostalnoj posudi prečnika od 20-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
20	Pečena goveđa slabina	0,8–1,2	Žičana rešetka	2
			Univerzalni pleh	1
		Začinite govedinu i ostavite je da odstoji u frižideru 1 sat. Zatim je stavite sa masnijom stranom okrenutom nagore na žičanu rešetku.		
21	Sporo kuvana pečena govedina	0,8–1,2	Žičana rešetka	2
			Univerzalni pleh	1
		Začinite govedinu i ostavite je da odstoji u frižideru 1 sat. Zatim je stavite sa masnijom stranom okrenutom nagore na žičanu rešetku.		
22	Pečeni jagnjeći kotleti sa začinskim biljem	0,4–0,8	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	1
		Marinirajte jagnjeće kotlete začinskim biljem i začinima i stavite ih na žičanu rešetku.		
23	Jagnjeći but sa koskom	1,0–1,4	Žičana rešetka	3
			Univerzalni pleh	1
		Marinirajte jagnjetinu i stavite na žičanu rešetku.		
24	Pečena prasetina sa kožicom	0,8–1,2	Žičana rešetka	3
			Univerzalni pleh	1
		Stavite prasetinu sa masnijom stranom okrenutom nagore na žičanu rešetku.		
25	Svinjska rebra	0,8–1,2	Žičana rešetka	3
			Univerzalni pleh	1
		Stavite svinjska rebra na rešetku.		

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
26	Celo pile	1,0–1,4	Žičana rešetka	2
			Univerzalni pleh	1
		Isperite i očistite pile. Premažite ga uljem i začinima. Zatim je stavite sa masnijom stranom okrenutom nagore na rešetku čim čujete zvučni signal pećnice.		
27	Pileće grudi	0,5–0,9	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	1
		Marinirajte grudi i stavite ih na rešetku.		
28	Pileći batak	0,5–0,9	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	1
		Namažite četkom sa uljem i začinima i stavite na rešetku.		
29	Pačje grudi	0,3–0,7	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	1
		Stavite pačje grudi na rešetku sa masnijom stranom okrenutom nagore. Prvo podešavanje je za srednje, drugo za srednje do dobro pečen nivo pripreme.		
30	Pečeni fileti pastrmke	0,3–0,7	Univerzalni pleh	4
		Stavite filete pastrmke na univerzalni pleh tako da im strana sa kožom bude okrenuta nagore.		
31	Pastrmka	0,3–0,7	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	1
		Isperite i očistite ribu i stavite od glave do repa na rešetku. Dodajte sok od limuna, so i začinsko bilje unutar ribe. Isecite površinu kože nožem. Četkom premažite ulje i so.		

Pametna priprema hrane

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
32	Riba list	0,3–0,7	Univerzalni pleh	3
		Stavite ribu list na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Isecite površinu nožem.		
33	Odrezak/filet od lososa	0,3–0,7	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	1
		Isperite i očistite filete ili nareske. Stavite stranu fileta sa kožicom nagore na rešetku.		
34	Pečeno povrće	0,3–0,7	Univerzalni pleh	4
		Operite i isecite kolutove tikvica, patlidžana, paprike, crnog luka i čeri paradajza. Premažite ih maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima. Ravnomerno rasporedite po univerzalnom plehu.		
35	Pečene polovine krompira	0,5–0,9	Univerzalni pleh	3
		Isecite velike krompire (svaki od po 200 g) na polovne po dužini. Poređajte ih na univerzalni pleh sa sečenom stranom okrenutom nagore i premažite maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima.		
36	Zaleđeni pomfrit za pećnicu	0,3–0,7	Univerzalni pleh	3
		Ravnomerno rasporedite zaleđeni pomfrit za pećnicu po univerzalnom plehu.		
37	Zamrznut krompir isečen na kriške	0,3–0,7	Univerzalni pleh	3
		Rasporedite zamrznut krompir isečen na kriške po univerzalnom plehu.		
38	Zamrznuta pica	0,3–0,7	Žičana rešetka	3
		Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite zamrznutu picu na sredinu žičane rešetke.		

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
39	Domaća pica	0,8–1,2	Univerzalni pleh	2
		Pripremite domaću picu od kvasnog testa i stavite je na univerzalni pleh. Navedena težina obuhvata testo pice i nadev koji čine sos, povrće, šunka i sir. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu.		
40	Narastanje testa	0,3–0,7	Žičana rešetka	2
		Zamesite testo u posudi i prekrijte ga folijom. Stavite ga na sredinu rešetke.		

Dvostruka priprema hrane

U sledećoj tabeli predstavljeno je 10 automatskih programa za pripremu hrane, pečenje i kuvanje. Možete da koristite samo gornju ili donju zonu, ali i da koristite i gornju i donju zonu istovremeno. Program sadrži količine, težine i odgovarajuće preporuke. Režimi pripreme hrane i vremena su unapred programirani kako bi vam bilo olakšano. U knjižici sa uputstvima ćete pronaći neke recepte za automatske programe.
Svi programi za dvostruku pripremu hrane obuhvataju zagrevanje i prikazuju napredak zagrevanja.
Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrevanja.
Zatim pritisnite **Dugme za biranje** za početak Automatska priprema hrane.

⚠ UPOZORENJE

Prilikom vađenja hrane, uvek koristite kuhinjske rukavice.

1. Gornja

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
1	Pekarski krompir	1,0–1,5	Žičana rešetka	4
		Složite sveži pekarski krompir u posudu za pečenje, prečnika 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
2	Lazanje	1,0–1,5	Žičana rešetka	4
		Složite domaće lazanje u vatrostalnoj posudi prečnika od 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
3	Pileći batak	0,5–0,9	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	4
		Namažite četkom sa uljem i začinima i stavite na rešetku.		
4	Pečene polovine krompira	0,5–0,9	Univerzalni pleh	4
		Isecite velike krompire (svaki od po 200 g) na polovne po dužini. Poređajte ih na univerzalni pleh sa sečenom stranom okrenutom nagore i premažite maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima.		
5	Zaleđeni pomfrit za pećnicu	0,3–0,7	Univerzalni pleh	4
		Ravnomerno rasporedite zaleđeni pomfrit za pećnicu po univerzalnom plehu.		

2. Donja

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
1	Pita od jabuka	1,2–1,4	Žičana rešetka	1
		Pripremite pitu od jabuka pomoću okrugle metalne tepsije prečnika 20-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke.		
2	Lisnato testo sa jabukama	0,3–0,4	Univerzalni pleh	1
		Stavite lisnato testo sa jabukama na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu.		
3	Kiš loren	1,2–1,5	Žičana rešetka	1
		Pripremite testo za kiš i stavite ga u okruglu posudu za kiš prečnika od 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, dodajte fil i stavite posudu na sredinu rešetke.		

Pametna priprema hrane

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
4	Zamrznuta pica	0,3–0,7	Žičana rešetka	1
		Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite zamrznutu picu na sredinu žičane rešetke.		
5	Domaća pica	0,8–1,2	Univerzalni pleh	1
		Pripremite domaću picu od kvasnog testa i stavite je na univerzalni pleh. Navedena težina obuhvata testo pice i nadev koji čine sos, povrće, šunka i sir. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu.		

3. Dvostruko

Možete izabrati jedan automatski program za gornju i donju zonu i da istovremeno pripremate hranu.

⚠ OPREZ

Kada koristite gornju ili donju zonu, ventilator i grejač druge zone mogu raditi zbog optimalnog učinka. Zona koja se ne koristi ne sme da se koristi za svrhe za koje nije namenjena.

Probna jela

Prema standardu EN 60350-1.

1. Pečenje

Preporuke za pečenje odnose se na prethodno zagrejanu pećnicu. Nemojte da koristite funkciju brzog zagrevanja. Pleh uvek stavljajte tako da nagnuta strana bude okrenuta prema vratima.

Vrsta hrane	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Mali kolači	Univerzalni pleh	3		165	23–28
		3		165	25–30
		1+3		155	33–38
Keks	Univerzalni pleh	1+3		140	28–33
Bezmasni patišpanj	Žičana rešetka + kalup za torte sa oprugom (Tamni, prečnika 26 cm)	2		165	30–35 *
		2		160	30–35
		1+4		155	35–40
Pita od jabuka	Žičana rešetka + 2 kalupa za torte sa oprugom ** (Tamni, prečnika 20 cm)	2, postavljene dijagonalno		160	70–80
	Univerzalni pleh + žičana rešetka + 2 kalupa za torte sa oprugom *** (Tamni, prečnika 20 cm)	1+3		160	80–90

* Produžite vreme kuvanja za 5 minuta ukoliko kuvate u standardnom režimu i koristite vatrostalnu činiju (prečnika 26 cm).

** Dva kolača se postavljaju na rešetku, nazad levo i napred desno.

*** Dva kolača se postavljaju na sredinu, jedan iznad drugog.

2. Roštilj

Grejte praznu pećnicu 5 minuta pomoću funkcije Veliki roštilj.

Vrsta hrane	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Tost od belog hleba	Žičana rešetka	5		270 (Maks.)	1–2
Goveđe pljeskavice * (12 kom.)	Žičana rešetka + univerzalni pleh (za skupljanje moče)	4 1		270 (Maks.)	1. 15–18 2. 5–8

* Okrenite kada prođe 2/3 predviđenog vremena pripreme.

3. Pečenje

Vrsta hrane	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Celo pile * 1,3–1,5 kg	Žičana rešetka + univerzalni pleh (za skupljanje moče)	3 1		200	60–75
Celo pile * 1,5–1,7 kg	Žičana rešetka + univerzalni pleh (za skupljanje moče)	3 1		200	70–85

* Okrenite na polovini pečenja.

Zbirka čestih recepata za automatsku pripremu hrane

Pekarski krompir

Sastojci 800 g krompira, 100 ml mleka, 100 ml pavlake, 50 g umućenih celih jaja, 1 kašika soli, bibera, muskatnog oraščića, 150 g narendanog sira, maslac, majčina dušina

Uputstva Oljuštite krompir i isecite ih na kriške debljine 3 mm. Podmažite đuvečaru (22–24 cm) maslacem. Rasporedite listiće krompira na čistu krpu i pokrijte ih dok pripremate ostale sastojke.
Sipajte ostale sastojke, osim rendanog sira, u veliku posudu i dobro ih promešajte. Poređajte listiće krompira u đuvečaru tako da se malo preklapaju i sipajte smesu preko krompira. Dodajte rendani sir na vrh preko i pecite. Nakon pečenja, ukrasite sa nekoliko listova majčine dušice.

Gratinirano povrće

Sastojci 800 g povrća (tikvice, paradajz, crni luk, šargarepa, paprika, kuvani krompir), 150 ml pavlake, 50 g umućenih celih jaja, po 1 kašika soli, začinskog bilja (biber, peršun ili ruzmarin), 150 g rendanog sira, 3 kašike maslinovog ulja, malo listova majčine dušice

Uputstva Operite povrće i isecite ga na komade debljine 3–5 mm. Poređajte povrće u đuvečaru (prečnika 22–24 cm) i prelijte ga uljem. Pomešajte sve sastojke, osim rendanog sira, i dodajte smesu preko povrća. Dodajte rendani sir na vrh preko i pecite. Ukrasite sa nekoliko listova majčine dušice i poslužite.

Pametna priprema hrane

Lazanje

Sastojci 2 kašike maslinovog ulja, 500 g mlevene junetine, 500 ml paradajz sosa, 100 ml goveđeg temeljca, 150 g sušenih kora za lazanje, 1 crni luk (iseckan), 200 g rendanog sira, 1 kašika sušenog peršuna, origano i bosiljak

Uputstva Pripremite sos od paradajza sa mesom. Zagrejte ulje u šerpi, zatim pržite mlevenu junetinu i iseckani crni luk oko 10 minuta dok ne porumeni. Dodajte paradajz sos i goveđi temeljac, a zatim začinsko bilje. Sačekajte da provri, pa kuvajte na tihoj vatri 30 minuta.
Skuvajte kore za lazanje prema uputstvima na pakovanju.Ređajte u posudu kore za lazanje, meso i sir, pa ponovite. Ravnomerno pospite ostatak sira po poslednjem sloju kora, a zatim ispecite lazanje u pećnici.

Pita od jabuka

Sastojci
- **Za testo**: 275 g brašna, 1/2 kašika soli, 125 g belog šećera, 8 g vanilinog šećera, 175 g hladnog maslaca, 1 jaje (umućeno)
- **Nadev**: 750 g tvrdim jabuka, 1 kašika limunovog soka, 40 g šećera, 1/2 kašika cimeta, 50 g suvog grožđa, 2 kašike prezli

Uputstva Prosejte posoljeno brašno iznad veće posude. Prosejte šećer pomešan sa vanilinim šećerom. Pomoću 2 noža iseckajte maslac preko brašna na male kockice. Dodajte 3/4 umućenog jajeta. Mešajte sve sastojke u multipraktiku dok ne dobijete kompaktnu masu. Ručno napravite loptu od testa. Zamotajte je u plastičnu foliju i ostavite da odstoji 30 minuta.
Podmažite kalup sa oprugom (24–26 cm) i pospite ga brašnom. Razvijte 3/4 testa na debljinu od 5 mm. Stavite ga na pleh (na dno i strane).
Oljuštite jabuke i očistite sredinu. Isecite ih na kockice od oko 3/4 x 3/4 cm. Poprskajte jabuke sokom od limuna i dobro ih promešajte. Operite i osušite ribizle i suvo grožđe. Dodajte šećer, cimet, suvo grožđe i ribizle. Dobro promešajte i pospite testo prezlama. Nežno pritisnite testo.
Razvucite ostatak testa. Isecite testo na male trake i poređajte ih unakrsno po nadevu. Četkom premažite pitu ostatkom umućenog jajeta.

Kiš loren

Sastojci
- **Za testo**: 200 g običnog brašna, 80 g maslaca, 1 jaje
- **Nadev**: 75 g nemasne slanine iseckane na kockice, 125 ml pavlake, 125 g kisele pavlake, 2 umućena jajeta, 100 g rendanog švajcarskog sira, so i biber

Uputstva Da biste pripremili testo, stavite brašno, maslac i jaje u posudu i mešajte dok testo ne postane meko, a zatim ga ostavite u frižideru da odstoji 30 minuta. Razvucite testo i stavite ga u podmazanu keramičku posudu za kiš (prečnika 25 cm). Izbockajte testo viljuškom. Pomešajte jaja, pavlaku, kiselu pavlaku, sir, so i biber. Smesu naspite pred samo pečenje.

Lomljeni voćni kolač

Sastojci
- **Za nadev**: 200 g brašna, 100 g maslaca, 100 g šećera, 2 g soli, 2 g cimeta u prahu
- **Voće**: 600 g mešanog voća

Uputstva Pomešajte sve sastojke sve dok ne dobijete smesu za nadev. Rasporedite mešano voće u vatrostalnoj posudi i nabacajte testo preko njega.

Domaća pica

Sastojci
- **Testo za picu**: 300 g brašna, 7 g suvog kvasca, 1 kašika maslinovog ulja, 200 ml tople vode, 1 kašika šećera i soli
- **Za nadev**: 400 g iseckanog povrća (plavi patlidžan, tikvice, crni luk, paradajz), 100 g šunke ili slanine (iseckane), 100 g rendanog sira

Uputstva Sipajte brašno, kvasac, ulje, so, šećer i toplu vodu u posudu i mešajte dok ne dobijete mokro testo. Mešajte mikserom ili ručno oko 5–10 min. Poklopite testo, a zatim ga stavite u pećnicu na 30 minuta na 35 °C da naraste. Razvucite testo na pobrašnjenoj površini u obliku četvorougla i stavite ga u pleh ili posudu za picu. Razmažite paradajz-pire po testu i dodajte šunku, pečurke, masline i paradajz. Ravnomerno pospite sirom i pecite.

Pečena goveđa slabina

Sastojci 1 kg goveđe slanine u komadu, 5 g soli, 1 g bibera, po 3 g ruzmarina i majčine dušine

Uputstva Začinite govedinu solju, biberom i ruzmarinom i ostavite je u frižider na 1 sat. Zatim je stavite na žičanu rešetku. Stavite je u pećnicu i pecite.

Pametna priprema hrane

Pečeni jagnjeći kotleti sa začinskim biljem

Sastojci	1 kg jagnjećih kotleta (6 komada), 4 velika čena belog luka (zgnječena), 1 kašika sveže majčine dušice (zgnječene), 1 kašika svežeg ruzmarina (zgnječenog), 2 kašika soli, 2 kašike maslinovog ulja
Uputstva	Pomešajte so, beli luk, začinsko bilje i ulje, a zatim dodajte jagnjetinu. Okrenite jagnjetinu na drugu stranu da bi pokupila začine, a zatim je ostavite na sobnoj temperaturi 30 minuta do 1 sat.

Svinjska rebra

Sastojci	2 reda svinjskih rebara, 1 kašika crnog bibera u zrnu, 3 lovorova lista, 1 crni luk (iseckana), 3 čena belog luka (iseckana), 85 g žutog šećera, 3 kašike Vorčester sosa, 2 kašike paradajz-pirea, 2 kašike maslinovog ulja
Uputstva	Napravite roštilj sos. Zagrejte ulje u šerpi i dodajte crni luk. Pržite ga dok ne omekša, a zatim dodajte preostale sastojke. Propržite, pa smanjite temperaturu i kuvajte na tihoj vatri 30 minuta dok se ne zgusne. Marinirajte rebra u sosu za roštilj u trajanju između 30 minuta i 1 sata.

Održavanje

Čišćenje

Za lakše čišćenje, redovno čistite pećnicu.

⚠ UPOZORENJE

- Vodite računa da se pećnica i dodatni elementi ohlade pre čišćenja.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva, oštre četke, grube sunđere ili tkanine, čelične žice, noževe ili druge abrazivne materijale.

Unutrašnjost pećnice

- Za čišćenje unutrašnjosti pećnice koristite čistu krpu sa blagim sredstvom za čišćenje ili vodu sa sapunicom.
- Nemojte ručno čistiti zaptivku vrata.
- Da ne biste oštetili emajliranu površinu pećnice, koristite isključivo standardna sredstva za čišćenje pećnice.
- Za tvrde naslage koristite specijalna sredstva za čišćenje pećnica.
- Pošto se temperatura prostora za kuvanje povećava na početku, možda ćete videti neke tačke na unutrašnjem staklu vrata. U tom slučaju, isključite pećnicu i sačekajte da se ohladi. Zatim koristite kuhinjski papir ili neutralni deterdžent sa čistom krpom kako biste obrisali unutrašnje staklo.

Spoljašnjost pećnice

Za čišćenje spoljnih površina pećnice, kao što su vrata, ručka i displej, koristite čistu krpu i blago sredstvo za čišćenje ili toplu vodu sa sapunicom, a zatim ih osušite kuhinjskim ubrusom ili suvom krpom.
Masnoća i prljavština mogu da se zadrže, naročito oko ručki, zbog vrelog vazduha koji izlazi iz unutrašnjosti pećnice. Preporučuje se da ručku očistite posle svake upotrebe.

Dodatni elementi

Dodatne elemente operite nakon svake upotrebe i osušite kuhinjskom krpom. Da biste uklonili i tvrde naslage prljavštine, pre pranja potopite dodatne elemente u toplu vodu sa sapunom na 30 minuta.

Katalitički emajlirana površina (samo kod odgovarajućih modela)

Delovi koji se skidaju presvučeni su tamnosivim katalitičkim emajlom. Oni mogu da se zaprljaju uljem i mašću koje raznosi vazduh tokom kruženja vazduha. Međutim, te nečistoće sagorevaju na temperaturama preko 200 °C.

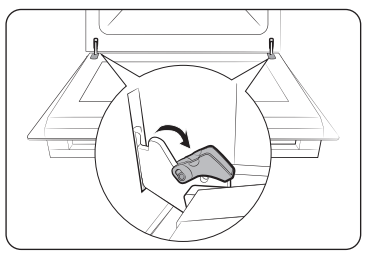
1. Izvadite sve dodatne elemente iz pećnice.
2. Očistite unutrašnjost pećnice.
3. Izaberite režim kruženja vazduha sa maksimalnom temperaturom, a zatim pokrenite ciklus u trajanju od sat vremena.

Vrata

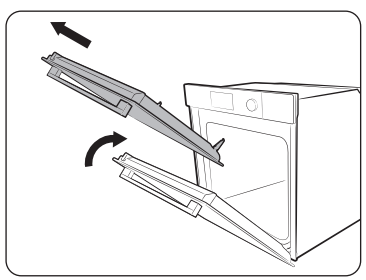
Nemojte da skidate vrata pećnice osim u svrhe čišćenja. Da biste skinuli vrata radi čišćenja, pratite ova uputstva.

⚠ UPOZORENJE

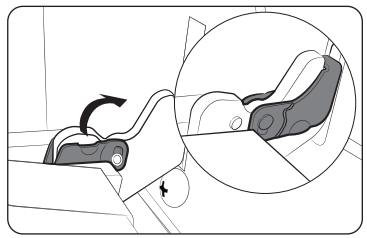
Vrata pećnice su teška.



1. Otvorite vrata i potpuno otvorite držače na obe šarke.



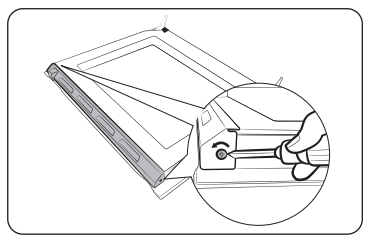
2. Zatvorite vrata na približno 70°. Sa obe ruke držite vrata pećnice za strane i podignite i povucite nagore sve dok se ne uklone šarke.
3. Očistite vrata vodom sa sapunicom i čistom krpom.



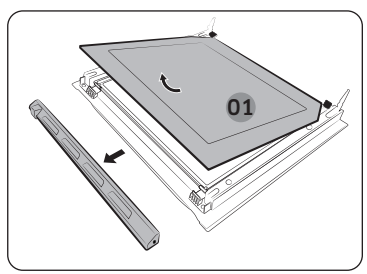
4. Kada završite, ponovite navedene korake 1 i 2 obrnutim redosledom da biste vratili vrata. Uverite se da su držači postavljeni na šarke sa obe strane.

Staklo na vratima

U zavisnosti od modela, na vratima pećnice se nalaze 3-4 sloja stakla postavljena jedno na drugo. Nemojte da skidate staklo na vratima osim u svrhe čišćenja. Da biste skinuli staklo na vratima radi čišćenja, pratite ova uputstva.

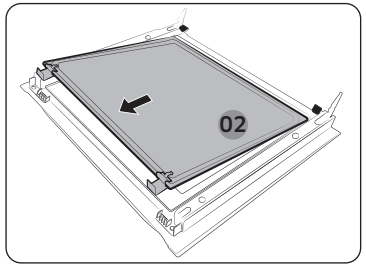


1. Pomoću odvijača skinite zavrtnje sa leve i desne strane.

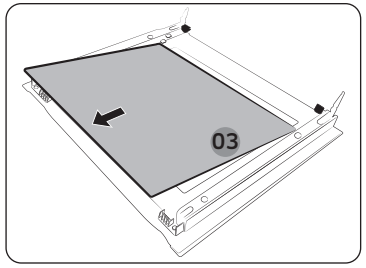


2. Skinite poklopac u smerovima strelica
3. Skinite prvi sloj sa vrata.

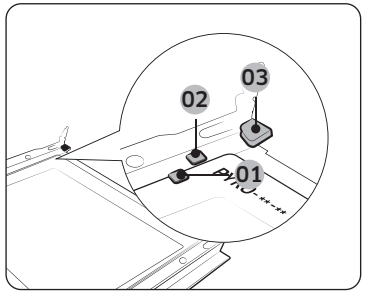
Održavanje



4. Skinite drugi sloj sa vrata u smeru strelice.



5. Skinite treći sloj sa vrata u smeru strelice.
6. Očistite staklo vodom sa sapunicom i čistom krpom.

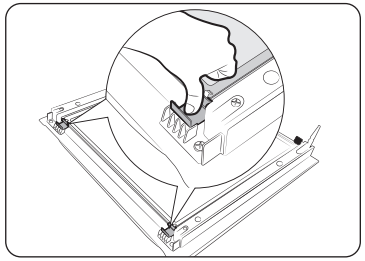


7. Kada završite, vratite slojeve na sledeći način:
- Pogledajte sliku i pronađite šarke. Postavite 3. sloj između držača 1 i 2, 2. sloj između držača 1 i 2 i 1. sloj u držač 3 ovim redosledom. Proverite da li je štampana strana slojeva umetnuta unutra.

⚠ OPREZ

Da biste otkrili ispravnu stranu sloja, pronađite oznaku „PYRO“ uglu svakog sloja.
Ispravan pravac: PYRO-**-**
Pogrešan pravac: **–**–OЯYЧ

01 Držač 1
02 Držač 2
03 Držač 3

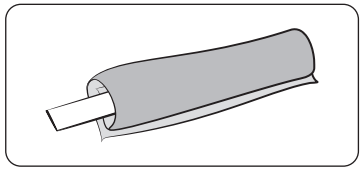


8. Nakon umetanja 2. sloja pritisnute staklene kopče i proverite da li pravilno učvršćuju stakleni sloj.
9. Ponovite navedene korake 1–2 obrnutim redosledom da biste vratili vrata.

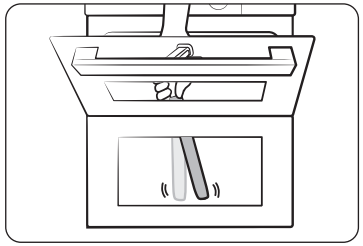
⚠ UPOZORENJE

Da biste sprečili gubitak toplote, obavezno se uverite da li ste pravilno postavili slojeve stakla.

Dvostruko staklo na vratima (odnosi se samo na odgovarajuće modele)



1. Zavežite vlažni ubrus za štap.

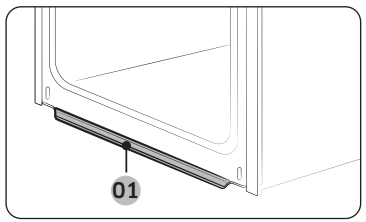


2. Stavite peškir ispod vrata.
3. Očistite vrata.
4. Nanesite deterdžent na ubrus i očistite ponovo.
5. Prebrišite suvim ubrusom vlagu i mehuriće.

⚠ OPREZ

Nemojte da otkačinjete vrata radi čišćenja.

Sakupljač vode



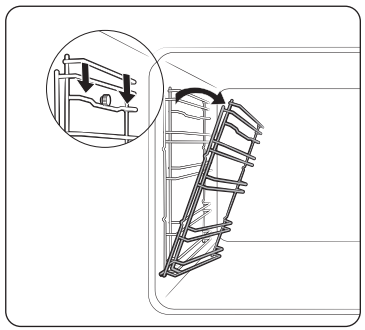
01 Sakupljač vode

Sakupljač vode sakuplja ne samo višak pare od pripreme hrane, već i ostatke hrane. Sakupljač vode se ne može skinuti. Obrišite vodu na sakupljaču vode kada se pećnica ohladi nakon pripreme hrane.

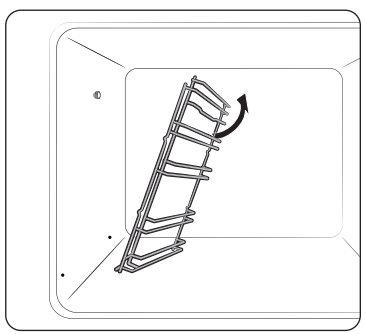
⚠ UPOZORENJE

Ako primetite da voda curi iz sakupljača vode, obratite se lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.

Bočne vođice (odnosi se samo na odgovarajuće modele)



1. Pritisnite gornju liniju leve bočne vođice i spustite za oko 45°.



2. Povucite i izvadite donju liniju leve bočne vođice.
3. Na isti način izvadite desnu bočnu vođicu.
4. Očistite obe bočne vođice.
5. Kada završite, ponovite navedene korake od 1 do 2 obrnutim redosledom da biste vratili bočne vođice.

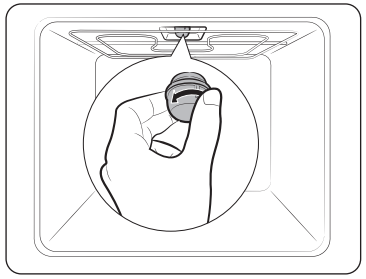
NAPOMENA

Pećnica radi i kada bočne vođice i rešetke nisu na svom mestu.

Održavanje

Zamena

Sijalice

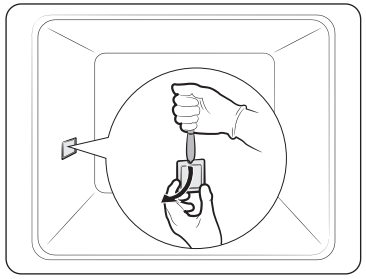


1. Skinite stakleni poklopac okretanjem suprotno od kazaljki na satu.
2. Zamenite sijalicu u pećnici.
3. Očistite stakleni poklopac.
4. Kada završite, ponovite navedeni 1. korak obrnutim redosledom da biste vratili stakleni poklopac.

⚠ UPOZORENJE

- Pre zamene sijalice isključite pećnicu i kabl za napajanje.
- Koristite samo sijalice od 25–40 W/220–240 V, otporne na temperaturu do 300 °C. Odgovarajuće sijalice možete da kupite u lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.
- Halogenu sijalicu uvek držite suvom krpom. U suprotnom, sijalica može da se zaprlja otiscima ili znojem, što će joj skratiti radni vek.

Bočno svetlo u pećnici



1. Držite donji kraj poklopca bočnog svetla u pećnici jednom rukom i koristite ravan oštar alat poput stonog noža kako biste skinuli poklopac kao što je prikazano.
2. Zamenite bočno svetlo u pećnici.
3. Ponovo postavite poklopac svetla.

Rešavanje problema

Tačke provere

Ako se javi problem sa pećnicom, najpre pogledajte sledeću tabelu i pokušajte da rešite problem na osnovu datih predloga. Ako ne uspete da otklonite problem, kontaktirajte lokalni servisni centar kompanije Samsung.

Problem	Uzrok	Radnja
Nije moguće pravilno pritisnuti dugmad.	• Ako je neki predmet zaglavljen između dugmadi	• Uklonite predmet i pokušajte ponovo.
	• Model sa ekranom osetljivim na dodir: ako je na površini uređaja prisutna vlaga	• Očistite vlagu i pokušajte ponovo.
	• Ako je aktivna funkcija zaključavanja	• Proverite da li je aktivna funkcija zaključavanja.
Vreme nije prikazano.	• Ako nema napajanja	• Proverite da li je pećnica priključena na napajanje.
Pećnica ne radi.	• Ako nema napajanja	• Proverite da li je pećnica priključena na napajanje.
Pećnica je prestala da radi tokom pripreme hrane.	• Ako je isključena iz utičnice	• Ponovo priključite napajanje.
Napajanje se isključilo tokom rada.	• Ako je neprekidna priprema hrane traje predugo	• Nakon duže pripreme hrane sačekajte da se pećnica ohladi.
	• Ako ventilator ne radi	• Poslušajte da li radi ventilator.
	• Ako je pećnica postavljena na mesto bez odgovarajuće ventilacije	• Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pećnice.
	• Kada koristite nekoliko različitih utikača za napajanje na istoj utičnici	• Koristite utičnicu za jedan utikač.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica nema napajanja.	• Ako nema napajanja	• Proverite da li je pećnica priključena na napajanje.
Spoljašnjost pećnice se previše zagreva tokom rada.	• Ako je pećnica postavljena na mesto bez odgovarajuće ventilacije	• Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pećnice.
Vrata ne mogu pravilno da se otvore.	• Ako su ostaci hrane zapali između vrata i unutrašnjosti uređaja	• Dobro očistite pećnicu, a zatim pokušajte da otvorite vrata.
Unutrašnje svetlo je slabo ili se nije uključilo.	• Ako se lampa uključi, a zatim isključi	• Lampa se automatski isključuje nakon određenog vremena kako bi se uštedela električna energija. Možete da je uključite ponovo kada pritisnete dugme za svetlo u pećnici.
	• Ako je lampa prekrivena prljavštinom tokom pripreme hrane	• Očistite unutrašnjost pećnice, a zatim proverite svetlo.
Došlo je do strujnog udara u pećnici.	• Ako napajanje nije pravilno uzemljeno • Ako koristite utičnicu bez uzemljenja	• Proverite da li je napajanje pravilno uzemljeno.
Voda kaplje iz pećnice.	• U zavisnosti od namirnice, u nekim slučajevima može se javiti voda ili para. Nije u pitanju kvar proizvoda.	• Sačekajte da se pećnica ohladi, a zatim je obrišite suvom krpom za sudove.
Kroz porez na vratima izlazi para.		
U pećnici ima zaostale vode.		

Problem	Uzrok	Radnja
Osvetljenost unutar pećnice varira.	• Osvetljenost se menja u zavisnosti od promena u naponu.	• Promene u naponu tokom pripreme hrane ne predstavljaju kvar i nemate razloga za brigu.
Priprema hrane je završena, ali je ventilator za hlađenje i dalje uključen.	• Ventilator automatski radi određeno vreme kako bi se provetrila unutrašnjost pećnice.	• Nije u pitanju kvar na uređaju, tako da ne treba da brinete.
Pećnica ne greje.	• Ako su vrata otvorena	• Zatvorite vrata i ponovo uključite pećnicu.
	• Ako komande pećnice nisu pravilno podešene	• Pročitajte poglavlje o radu pećnice i resetujte pećnicu.
	• Ako je pregoreo osigurač u domaćinstvu ili ako je prekidač aktiviran.	• Zamenite osigurač ili uključite prekidač. Ako se to često dešava, pozovite električara.
Kada pećnica radi, iz nje izlazi dim.	• Za vreme prvog korišćenja	• Tokom prvog korišćenja pećnice, grejač može da se dimi. Nije u pitanju kvar i posle 2–3 korišćenja pećnice ne bi trebalo da se ponavlja.
	• Ako na grejaču ima ostataka hrane	• Sačekajte da se pećnica dovoljno ohladi i očistite hranu sa grejača.

Rešavanje problema

Problem	Uzrok	Radnja
Iz pećnice se oseća miris paljevine ili plastike.	• Ako koristite plastične ili druge posude koje nisu otporne na toplotu	• Koristite vatrostalne staklene posude.
Pećnica ne peče dobro.	• Ako se tokom pečenja često otvaraju vrata	• Nemojte često da otvarate vrata pećnice, osim ako pripremate hranu koju morate da okrenete. Ako često otvarate vrata, temperatura u pećnici će se smanjiti, što može da utiče na rezultat pripreme hrane.
Pećnica je topla tokom piro čišćenja.	• To je zato što piro čišćenje koristi visoke temperature.	• Nije u pitanju kvar na uređaju, tako da ne treba da brinete.
Prilikom piro čišćenja oseća se miris izgorelog.	• Piro čišćenje koristi visoke temperature, tako da možete osetiti miris spaljivanja ostataka hrane.	• Nije u pitanju kvar na uređaju, tako da ne treba da brinete.
Čišćenje parom ne funkcioniše.	• Razlog tome je previsoka temperatura.	• Ostavite da se pećnica ohladi, a zatim je koristite.
Režim dvostruke pripreme hrane ne funkcioniše.	• Ako pregrada nije pravilno sklopljena	• Ispravno postavite pregradu i koristite.
Standardni režim pripreme hrane ne funkcioniše.	• Ako je pregrada postavljena u pećnicu.	• Izvadite pregradu i koristite.

Informativni kodovi

Kada pećnica ne radi, na ekranu će se prikazati informativni kôd. Potražite kôd u tabeli u nastavku i pokušajte da rešite problem na osnovu predloga.

Kôd	Značenje	Radnja
C-d1	Brava na vratima je u kvaru	Isključite pećnicu, a zatim je ponovo uključite. Ako se problem i dalje javlja, isključite sve napajanje na 30 ili više sekundi, a zatim ga ponovo uključite. Ako problem nije nestao, obratite se servisnom centru.
C-20	Senzor je pokvaren	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Dešava se samo tokom EEPROM čitanja/pisanja	
C-70	Problemi u vezi sa parom	
C-72		
C-F0	Ako nema komunikacije između glavne štampane ploče i pomoćne štampane ploče	
C-F2	Dešava se kada komunikacioni problem ostane između Dodirnog IC <-> Glavnog ili Podređenog micom	Isključite pećnicu, a zatim je ponovo uključite. Ako se problem i dalje javlja, isključite sve napajanje na 30 ili više sekundi, a zatim ga ponovo uključite. Ako problem nije nestao, obratite se servisnom centru.
C-d0	Problem sa dugmetom Javlja se kada pritisnete i držite dugme određeni period.	Očistite dugmad i proverite da li na dugmadi ili oko nje ima vode. Isključite pećnicu i pokušajte ponovo. Ako ne uspete da otklonite problem, kontaktirajte lokalni servisni centar kompanije Samsung.

Kôd	Značenje	Radnja
-dC-	Ako je pregrada izvađena tokom kuvanja u režimu dvostruke pripreme hrane. Ako je pregrada postavljena tokom kuvanja u standardnom režimu pripreme hrane.	Pregrada ne sme biti izvađena tokom kuvanja u režimu dvostruke pripreme hrane. Isključite pećnicu, a zatim je ponovo uključite. Ako se problem i dalje javlja, isključite sve napajanje na 30 ili više sekundi, a zatim ga ponovo uključite. Ako problem nije nestao, obratite se servisnom centru.
S-01	Bezbednosno isključivanje Pećnica je nastavila da radi pri zadatoj temperaturi duži vremenski period. • Do 100 °C – 16 sati • Od 105 °C do 240 °C – 8 sati • Od 245 °C do maksimalne temperature – 4 sata	Ovo nije kvar sistema. Isključite pećnicu i izvadite hranu. Zatim pokušajte ponovo na uobičajen način.

Tehničke specifikacije

Kompanija SAMSUNG neprestano radi na usavršavanju svojih proizvoda. Specifikacije dizajna i uputstvo za korisnika mogu se promeniti bez prethodne najave.

Napon priključka		230–240 V ~ 50 Hz
Maksimalna snaga povezanog opterećenja		3650-3950 W
Dimenzije (Š x V x D)	Uređaj	595 x 596 x 570 mm
	Ugradna	560 x 579 x 549 mm
Zapremina		76 litara

* Ovaj proizvod sadrži svetlosni izvor klase energetske efikasnosti <G>.

Dodatak

List sa podacima o proizvodu

SAMSUNG	SAMSUNG
Identifikator modela	NV7B564****, NV7B565****, NV7B566****, NV7B567****, NV7B568****, NV7B564**C*, NV7B566**C*, NV7B568**C*, NV7B574****, NV7B575****, NV7B576****, NV7B577****, NV7B578****
Indeks energetske efikasnosti prostora za pečenje (EEI prostor za pečenje)	81,6
Klasa energetske efikasnosti prostora za pečenje	A+
Utrošena energija (električna energija) potrebna za zagrevanje standardne količine hrane u prostoru za pečenje u električnoj pećnici tokom ciklusa u standardnom režimu (ukupna količina električne energije) (EC električni prostor za pečenje)	1,05 kWh/ciklus
Utrošena energija potrebna za zagrevanje standardne količine hrane u prostoru za pečenje u električnoj pećnici tokom ciklusa u režimu sa ventilatorom (ukupna količina električne energije) (EC električni prostor za pečenje)	0,71 kWh/ciklus
Broj prostora za pečenje	1
Izvor grejanja po prostoru za pečenje (električna energija ili plin)	električna energija
Zapremina prostora za pečenje (V)	76 l
Vrsta pećnice	Ugradna

Masa uređaja (M)	NV7B564**** : 33,4kg NV7B565**** : 38,4kg NV7B566**** : 35,6kg NV7B567**** : 40,6kg NV7B568**** : 35,6kg	NV7B564**C*: 35,4kg NV7B566**C*: 37,6kg NV7B568**C*: 37,6kg	NV7B574**** : 36,9kg NV7B575**** : 40,9kg NV7B576**** : 39,1kg NV7B577**** : 43,1kg NV7B578**** : 39,1kg

Podaci su dobijeni u skladu sa standardima EN 60350-1, EN 50564 i uredbama Evropske komisije (EU) br. 65/2014 i (EU) br. 66/2014, kao i Uredbom (EC) BR. 1275/2008.

Ukupna potrošnja energije u stanju pripravnosti (W) (Svi mrežni priključci su u stanju „uključi“)		1,9 W
Period vremena za upravljanje potrošnjom (min)		20 min.
Wi-Fi	Potrošnja struje u režimu pripravnosti (W)	1,9 W
	Period vremena za upravljanje potrošnjom (min.)	20 min.
Režim isključi	Potrošnja struje	0,5 W
	Period vremena za upravljanje potrošnjom (min.)	30 min.

Saveti za uštedu električne energije

- Tokom pečenja vrata pećnice treba da budu zatvorena, osim prilikom okretanja hrane. Nemojte često da otvarate vrata tokom pripreme hrane kako biste održali temperaturu u pećnici i uštedeli električnu energiju.
- Planirajte korišćenje pećnice da biste izbegli isključivanje pećnice između spremanja jela i time smanjili potrošnju električne energije i skratili vreme potrebno za ponovno zagrevanje pećnice.
- Ako je vreme pripreme hrane duže od 30 minuta, možete da isključite pećnicu 5–10 minuta pre kraja pripreme da biste smanjili potrošnju električne energije. Preostala toplota je dovoljna da se dovrši priprema hrane.
- Kada god je to moguće, spremajte više jela odjednom.

NAPOMENA

Ovim putem, Samsung izjavljuje da je radijska oprema u skladu sa Uredbom 2014/53/EU i sa relevantnim zakonskih zahtevima u UK.
Ceo tekst EU izjave o usaglašenosti i UK izjave o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi: Zvanična Izjava o usaglašenosti se nalazi na adresi http://www.samsung.com. Idite na Support (Podrška) > Search Product Support (Pretraži podršku proizvoda) i unesite naziv modela.

	Frekventni opseg	Snaga predajnika (maksimalna)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Izjava o otvorenom kodu

Softver koji se nalazi u ovom proizvodu sadrži softver sa otvorenim kodom.
Sledeća URL adresa http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 vas vodi do informacija o licenci za otvoreni kod koja se odnosi na ovaj proizvod.

SAMSUNG

IMATE PITANJA ILI KOMENTARE?

ZEMLJA	POZOVITE NAS	ILI NAS POSETITE NA INTERNETU NA
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 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 77 555 77	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

ZEMLJA	POZOVITE NAS	ILI NAS POSETITE NA INTERNETU NA
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/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
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/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
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01412C-00

Vgradna pečica

Priročnik za uporabo in namestitev

NV7B564**** / NV7B565**** / NV7B566**** / NV7B567**** / NV7B568**** /
NV7B564**C* / NV7B566**C* / NV7B568**C* / NV7B574**** / NV7B575**** /
NV7B576**** / NV7B577**** / NV7B578****

SAMSUNG

Vsebina

Uporaba priročnika 3

V uporabniškem priročniku so uporabljeni naslednji simboli: 3

Varnostna navodila 3

Pomembni varnostni ukrepi 3
Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (Odpadna električna in elektronska oprema) 6
Funkcija samodejnega varčevanja z energijo 6

Namestitev 6

Vsebina paketa 6
Priprava na vgradnjo pečice 7
Priključitev napajanja 7
Namestitev v omaro 8

Pred uporabo 10

Prvotne nastavitve 10
Ura 10
Vonj po novem 10
Pametni varnostni mehanizem 10
Mehko zapiranje vrat (nežno, varno in tiho) 11
Sestavljanje parne posode 11
Dodatna oprema 12
Posoda za vodo 13
Mehanski zaklep 13
Prožna vrata 14
Način dvojne peke 15

Delovanje 15

Nadzorna plošča 15
Splošne nastavitve 16
Načini peke 18
Naravna para 20
Območje nastavitve temperature v načinu dvojne peke 25
Air Fry 26
Air Sous Vide 28
Prekinitev peke 30
Posebna funkcija 31
Samodejna peka 32
Čiščenje 33
Več funkcij 36
Sistemske nastavitve 37
Pametni nadzor 37

Pametna peka 38

Ročna peka 38
Programi za Samodejno peko 43
Testne jedi 48
Zbirka pogostih receptov za samodejno peko 49

Vzdrževanje 52

Čiščenje 52
Menjava 56

Odpravljanje težav 56

Točke preverjanja 56
Informativne kode 58

Tehnični podatki 59

Dodatek 60

Podatkovni list izdelka 60
Obvestilo o odprti kodi 61

Uporaba priročnika

Zahvaljujemo se vam za izbiro vgradne pečice SAMSUNG.
Ta uporabniški priročnik vsebuje pomembne informacije o varnosti in navodila, ki vam bodo v pomoč pri uporabi in vzdrževanju aparata.
Pred uporabo pečice si vzemite čas in preberite ta uporabniški priročnik ter knjižico shranite za prihodnjo uporabo.

V uporabniškem priročniku so uporabljeni naslednji simboli:

⚠ OPOZORILO

Nevarnosti ali nevarni primeri uporabe, ki lahko povzročijo **hude telesne poškodbe, smrt in/ali materialno škodo**.

⚠ POZOR

Nevarnosti ali nevarni primeri uporabe, ki lahko povzročijo **telesne poškodbe in/ali materialno škodo**.

OPOMBA

Uporabni nasveti, priporočila ali informacije za lažjo uporabo izdelka.

Varnostna navodila

Pečico mora namestiti električar z licenco. Oseba, ki namesti aparat, je odgovorna za priključitev aparata v električno omrežje in upoštevanje ustreznih varnostnih priporočil.

POMEMBNI VARNOSTNI UKREPI

⚠ OPOZORILO

Aparata ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi (in otroci) ter osebe s premalo izkušnjami in znanja, razen če aparat uporabljajo pod nadzorom in po navodilih osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroke je treba nadzorovati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.

Sredstvo za izključitev mora biti vdelano v fiksni napeljavi v skladu s pravili napeljave.

Po namestitvi mora biti aparat mogoče izključiti iz napajanja. Izključitev lahko omogočite z dostopnim vtičem ali vdelavo stikala v fiksno napeljavo v skladu s pravili napeljave.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.

Varnostna navodila

Aparata ne smete pritrditi z lepili, saj to ne zagotavlja zanesljive pritrditve.

Ta aparat smejo uporabljati otroci od 8. leta naprej in fizično, senzorno ali mentalno slabotne osebe ali osebe s premalo izkušnjami in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila o varni uporabi aparata ter poznajo morebitne nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če pri tem niso pod nadzorom. Aparat in njegov kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.

Aparat se med uporabo zelo segreje. Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika v pečici.

OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo zelo segrejejo. Majhni otroci se ne smejo nahajati v bližini pečice.

Za čiščenje stekla v vratih pečice ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev ali kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in povzročijo, da se steklo zdrobi.

Če ima aparat funkcijo čiščenja, morate pred čiščenjem odstraniti morebitno razlitje in med parnim čiščenjem ali samočiščenjem v pečici ne sme biti pripomočkov. Funkcija čiščenja je odvisna od modela.

Pri aparatu s funkcijo čiščenja lahko med postopkom čiščenja površine postanejo bolj vroče kot običajno, zato naj se otroci ne nahajajo v bližini aparata. Pri napravah s postopkom čiščenja s pirolizo so nekatere živali, zlasti ptice, občutljive na hlape in lokalna nihanja temperature, ki se pojavljajo med čiščenjem s pirolizo, zato te živali umaknite na ustrezno in dobro prezračevano mesto.

Med in po končanem postopku čiščenja s pirolizo prostor prezračite.

Funkcija čiščenja je odvisna od modela.

Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za to pečico. (Samo model s sondo za meso)

Ne uporabljajte parnega čistilnika.

OPOZORILO: Preden zamenjate luč, zagotovite, da je naprava izklopljena, da se izognete možnosti električnega udara.

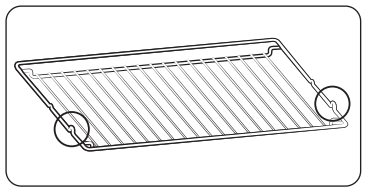
Aparata ni dovoljeno namestiti za okrasna vrata, da ne pride do pregrevanja.

OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika. Otroci, mlajši od 8 let, naj ne bodo v bližini pečice, razen če so pod stalnim nadzorom.

PREVIDNO: Peko je treba nadzorovati. Kratko peko je treba neprekinjeno nadzorovati.

Vrata ali zunanja površina se lahko med delovanjem aparata zelo segrejejo.

Med delovanjem aparata je temperatura dostopnih površin lahko visoka. Površine se lahko med uporabo močno segrejejo.



Rešetkast vložek vstavite na svoje mesto z izbočenima deloma (zaklepoma na obeh straneh) usmerjenimi proti vratom za podporo pri peki večjih količin.

⚠ POZOR

Če se je pečica poškodovala med prevozom, je ne priključite.

Ta aparat sme v omrežno napajanje priključiti samo električar s posebno licenco.

V primeru okvare ali poškodbe aparata ne uporabljajte.

Popravila sme izvajati samo električar z licenco. Nepravilno popravilo je lahko zelo nevarno za vas in druge. Če je pečico treba popraviti, se obrnite na servisni center podjetja SAMSUNG ali na prodajalca.

Električni vodi in kabli se ne smejo dotikati pečice.

Pečica mora biti z električnim omrežjem povezana z odobrenim prekinjevalnikom ali varovalko. Ne uporabljajte razdelilnikov ali podaljškov.

Pri popravilu in čiščenju aparata izklopite njegovo napajanje.

Bodite previdni pri priključevanju električnih aparatov v vtičnice poleg pečice.

Če ima aparat funkcijo peke s paro in ima poškodovan vložek za dovajanje vode, ga ne uporabljajte. (Samo model s funkcijo peke s paro)

Če je vložek počen ali poškodovan, ga ne uporabljajte in se obrnite na najbližji servisni center. (Samo model s funkcijo peke s paro)

Ta pečica je bila zasnovana samo za peko v gospodinjstvu.

Med uporabo se notranje površine pečice tako segrejejo, da se lahko opečete. Grelnikov ali notranjih površin pečice se ne dotikajte, dokler se ne ohladijo.

V pečici ne hranite vnetljivih snovi.

Če aparat dolgo časa uporabljate pri visoki temperaturi, postanejo površine pečice vroče.

Bodite previdni pri odpiranju vrat pečice med peko, saj lahko iz nje hitro uideta vroč zrak in para.

Med peko jedi, ki vsebujejo alkohol, lahko zaradi visokih temperatur alkohol izhlapi.

Če hlapi pridejo v stik z vročim delom pečice, se lahko vnamejo.

Zaradi lastne varnosti ne uporabljajte visokotlačnih vodnih ali parnih čistilnikov.

Med uporabo pečice naj bodo otroci na varni razdalji.

Zamrznjena živila, kot je pica, pecite na veliki rešetki. Če uporabljate pekač za pecivo, se ta lahko deformira zaradi velikih razlik v temperaturi.

Ne zlivajte vode na dno pečice, ko je ta vroča. Emajlirana površina se lahko poškoduje.

Med peko morajo biti vrata pečice zaprta.

Dna pečice ne pokrivajte z aluminijevo folijo in nanj ne postavljajte pekačev ali posod za peko. Aluminijeva folija blokira vročino, zaradi česar se lahko poškodujejo emajlirane površine, jedi pa se lahko slabo spečejo.

Sokovi sadja pustijo madeže, ki jih morda ne boste mogli odstraniti z emajliranih površin pečice.

Pri peki zelo vlažnih peciv uporabite globoki pekač.

Posode za peko ne puščajte počivati na odprtih vratih pečice.

Ko odpirate ali zapirate vrata, naj bodo otroci oddaljeni od njih, da se ne udarijo vanje in da jim z vrati ne priprete prstov.

Na vrata ne stopajte, sedajte, nanje se ne naslanjajte in ne postavljajte težkih predmetov.

OPOZORILO: Aparata ne izključite iz električnega napajanja niti po končani peki.

OPOZORILO: Med peko ne puščajte odprtih vrat pečice.

Varnostna navodila

Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (Odpadna električna in elektronska oprema)

(Velja za države z ločenimi sistemi zbiranja)

Oznaka na izdelku, dodatni opremi ali dokumentaciji pomeni, da izdelka in njegove elektronske dodatne opreme (npr. električnega polnilnika, slušalk, kabla USB) ob koncu življenjske dobe ni dovoljeno odvreči med gospodinjske odpadke. Te izdelke ločite od drugih vrst odpadkov in jih odgovorno predajte v recikliranje ter tako spodbudite trajnostno vnovično uporabo materialnih virov. Tako boste preprečili morebitno tveganje za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odstranjevanja odpadkov. Uporabniki v gospodinjstvih naj se za podrobnosti o tem, kam in kako lahko te izdelke predajo v okolju prijazno recikliranje, obrnejo na trgovino, kjer so izdelek kupili, ali na krajevni upravni organ.
Poslovni uporabniki naj se obrnejo na dobavitelja in preverijo pogoje kupne pogodbe. Tega izdelka in njegove elektronske dodatne opreme pri odstranjevanju ni dovoljeno mešati z drugimi gospodarskimi odpadki.

Informacije o Samsungovih okoljskih zavezah in regulatornih obveznostih v zvezi s posameznimi izdelki, npr. REACH. OEEO, predpisi o Baterijah, so na voljo na spletnem mestu : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funkcija samodejnega varčevanja z energijo

Luč : Luč v pečici lahko med peko izklopite s pritiskom gumba za luč v pečici. Osvetlitev pečice se izklopi nekaj minut po začetku peke, da varčuje z energijo.

Namestitev

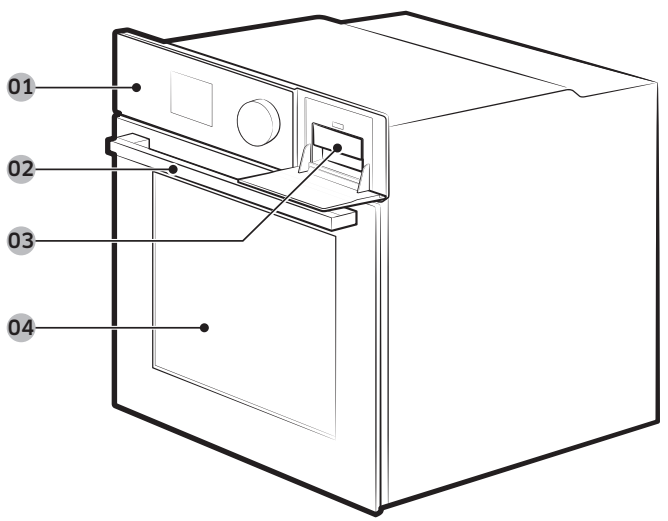
⚠ OPOZORILO

Ta izdelek je namenjen vgrajenim izdelkom.
Pečico lahko priključi samo usposobljen strokovnjak. Oseba, ki namesti aparat, je odgovorna za priključitev aparata v električno omrežje in upoštevanje ustreznih varnostnih priporočil.

Vsebina paketa

Prepričajte se, ali so izdelku priloženi vsi deli in dodatna oprema. Če imate težave s pečico ali dodatno opremo, se obrnite na lokalni center za pomoč strankam podjetja Samsung ali na prodajalca.

Videz pečice



01 Nadzorna plošča **02** Ročaj vrat **03** Posoda za vodo (*)

04 Vrata

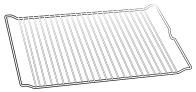
OPOMBA

Glede na model sta na voljo dva tipa pečice: z enojnimi in dvojnimi vrati.

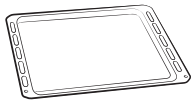
Dodatna oprema

Pečici je priložena različna dodatna oprema, ki omogoča pripravo različnih vrst hrane.

Kovinska rešetka



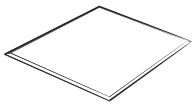
Rešetkast vložek (*)



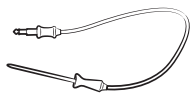
Pekač (*)

Univerzalni pekač (*)

Globoki pekač (*)

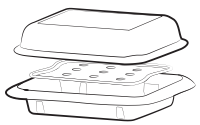


Ločevalnik



Sonda za meso (*)

2 vijaka (M4 L25)



Parna posoda (*)

Pladenj za peko s paro (*)

Mrežasti pekač Air Fry (*)

OPOMBA

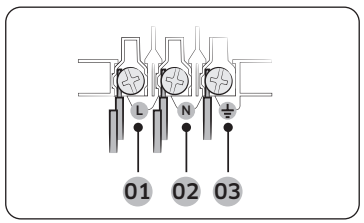
Razpoložljivost dodatne opreme, označene z zvezdico (*), je odvisna od modela pečice.

Priprava na vgradnjo pečice

Križni izvijač

Vrtalnik

Priključitev napajanja



Pečico priključite v električno vtičnico. Če vtičnica ni na voljo zaradi omejitve dovoljenega toka, uporabite večpolno izolatorsko stikalo (z vsaj 3 mm razmika med stiki), da boste izpolnjevali varnostne predpise. Uporabite napajalni kabel ustrezne dolžine, ki ustreza specifikacijam H05 RR-F ali H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm^2.

01 RJAVA ali ČRNA
02 MODRA ali BELA
03 RUMENA in ZELENA

Nazivni tok (A)	Najmanjši presek
10 < A ≤ 16	1,5 mm^2
16 < A ≤ 25	2,5 mm^2

Preverite izhodne specifikacije na oznaki na pečici.
Z izvijačem odprite zadnji pokrov pečice in odstranite vijake kabelske objemke. Nato napajalne vode priključite v ustrezne priključke.
Terminal, označen z znakom (⏚), je namenjen ozemljitvi. Najprej priključite rumeni in zeleni vod (ozemljitev), ki morata biti daljša od ostalih. Če uporabljate vtičnico, mora biti vtič dostopen tudi po namestitvi pečice. Podjetje Samsung ne odgovarja za nesreče, ki so posledica manjkajoče ali napačne ozemljitve.

OPOZORILO

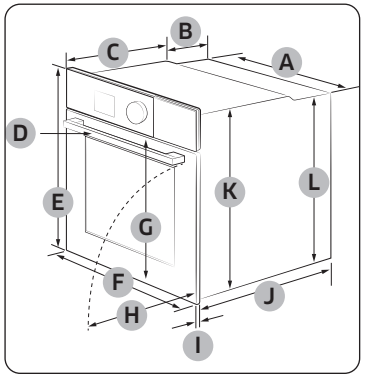
Med namestitvijo ne stopajte na kable in jih ne zvijajte ter jih ne izpostavljajte delom pečice, ki oddajajo toploto.

Namestitev

Namestitev v omaro

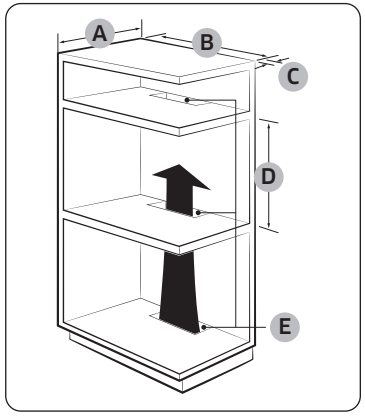
Pri namestitvi pečice v vgradno omarico morajo biti plastične površine omarice in lepilni deli odporni na temperaturo do 90 °C. Podjetje Samsung ne odgovarja za poškodbe pohištva zaradi oddajanja toplote pečice.
Pečica mora biti ustrezno prezračevana. Med spodnjo polico omare in podporno steno mora biti približno 50 mm velika reža za prezračevanje. Pri namestitvi pečice pod kuhalno ploščo upoštevajte navodila proizvajalca za namestitev kuhalne plošče.

Zahtevane mere za namestitev



Pečica (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

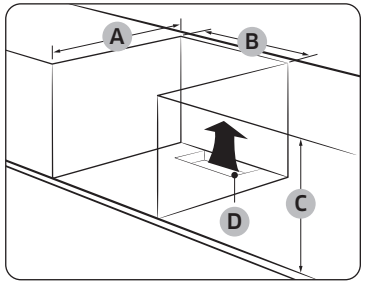


Vgradna omara (mm)

A	Najm. 550
B	Najm. 560
C	Najm. 50
D	Najm. 590 – Najv. 600
E	Najm. 460 x Najm. 50

OPOMBA

Vgradna omarica mora biti opremljena s prezračevalnimi odprtinami **(E)**, ki skrbijo za odstranjevanje vročine in kroženje zraka.

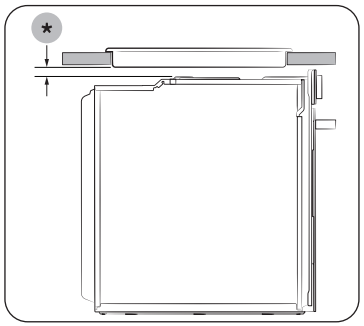


Omarica pod umivalnikom (mm)

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

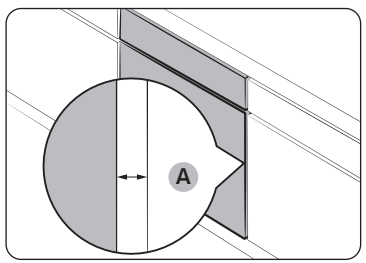
OPOMBA

- Vgradna omarica mora biti opremljena s prezračevalnimi odprtinami **(D)**, ki skrbijo za odstranjevanje vročine in kroženje zraka.
- Najmanjša zahteva za višino **(C)** se nanaša samo na namestitev pečice.

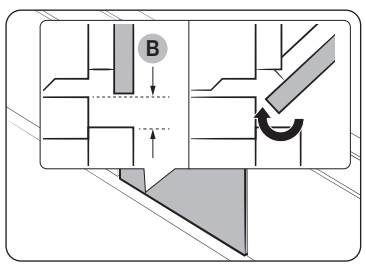


Nameščanje s kuhalno ploščo
Za namestitev kuhalne plošče na pečico poiščite v navodilih za namestitev prostorske zahteve za namestitev **(*)**.

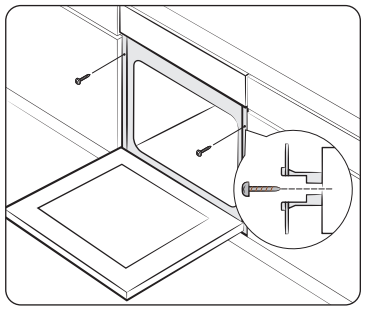
Namestitev pečice



Med pečico in vsako stranjo omarice mora biti najmanj 5 mm prostora **(A)**.



Zagotovite najmanj 3 mm veliko režo **(B)** tako, da se bodo vrata gladko odpirala in zapirala.



Pečico namestite v omarico in jo na obeh straneh trdno pritrdite z 2 vijakoma.

Po končani namestitvi odstranite zaščitni ovoj, lepilni trak in drugo embalažo ter iz notranjosti pečice vzemite priloženo dodatno opremo. Če želite pečico odstraniti iz omare, najprej prekinite njeno napajanje in nato odstranite 2 vijaka na obeh straneh pečice.

⚠ OPOZORILO

Za normalno delovanje pečice je potrebno prezračevanje. Pod nobenim pogojem ne zakrijte odprtin za zračenje.

OPOMBA

Dejanski videz pečice se lahko razlikuje glede na model.

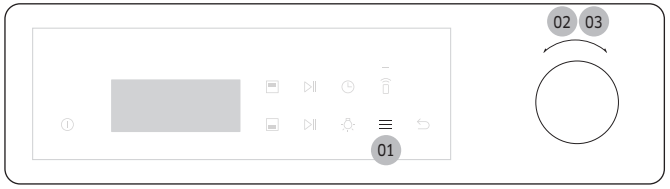
Pred uporabo

Prvotne nastavitve

Ko prvič vklopite pečico, se prikaže zaslon Navodila za prvo uporabo. Sledite navodilom na zaslonu in Navodila za prvo uporabo ne bodo več prikazana.
Ko pridete do konca Navodil za prvo uporabo, se na zaslonu prikaže privzeti čas in datum (12:00 Jan 1). Za nastavitev trenutnega časa in datuma upoštevajte spodnja navodila.

Ura

Nastavite pravilen čas, da bo samodejno delovanje delovalo pravilno.



Nastavitev časa

1. Tapnite ☰.
2. Izberite **Nastavitev časa** s pomočjo **Izbirnega gumba** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Nastavite trenutni čas z **Izbirnim gumbom** in pritisnite **Izbirni gumb**. (Ura, minuta in po potrebi AM/PM za dopoldne/popoldne)

Nastavitev datuma

1. Tapnite ☰.
2. Izberite **Nastavitev datuma** z **Izbirnim gumbom** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Datum nastavite z **Izbirnim gumbom** in pritisnite **Izbirni gumb**. (Mesec, dan in leto)

Nastavitev oblike zapisa časa

1. Tapnite ☰.
2. Izberite **Oblika zapisa časa** z **Izbirnim gumbom** in pritisnite **Izbirni gumb**, da potrdite.
3. Zavrtite **Izbirni gumb**, izberite 12 ur ali 24 ur in pritisnite **Izbirni gumb**.

OPOMBA

Uro med delovanjem pečice ne morete spreminjati.

Vonj po novem

Pred prvo uporabo pečice je treba očistiti njeno notranjost, da odstranite vonj po novem.

1. Iz pečice odstranite vso dodatno opremo.
2. Vklopite pečico s konvekcijskim ali običajnim gretjem na 200 °C in jo pustite vklopljeno eno uro. S tem se s površin pečice odstranijo morebitne snovi, ki so ostale od proizvodnega postopka.
3. Ko je postopek končan, izklopite pečico.

OPOMBA

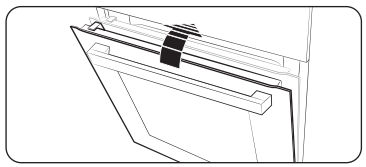
- Ob prvi uporabi boste morda med delovanjem v pečici videli nekaj dima. To ne pomeni, da je izdelek okvarjen.
- Ko se temperatura prostora za peko v začetnem časovnem obdobju povečuje, boste morda našli nekaj madežev na notranjem steklu vrat. V tem primeru izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. Nato s papirnato brisačo ali nevtralnim čistilnim sredstvom in s čisto krpo obrišite notranje steklo.
- Pomembno je tudi, da pečico upravljate v dobro prezračevanem kuhinjskem okolju.

Pametni varnostni mehanizem

Če med delovanjem pečice odprete vrata, se prižge lučka pečice, ventilator in grelnik pa prenehata delovati. To se zgodi zato, da ne bi prišlo do telesnih poškodb, kot so opekline, in do nepotrebne izgube energije. Ko se to zgodi, preprosto zaprite vrata in pečica bo normalno delovala naprej, saj to ni okvara sistema.

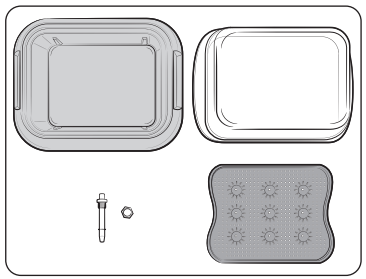
Mehko zapiranje vrat (nežno, varno in tiho) (samo ustrezni modeli)

Vgrajena pečica Samsung ima mehka zapiralna vrata, ki se zapirajo nežno, varno in tiho. Ko se vrata zapirajo, jih nekaj centimetrov pred končnim položajem ujamejo posebej zasnovani tečaji. To je popolna rešitev za dodatno udobje, ki omogoča tiho in nežno zapiranje vrat. (Razpoložljivost te funkcije je odvisna od modela pečice.)

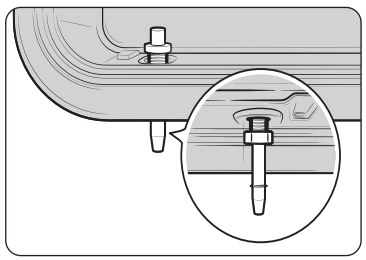


Vrata se začnejo nežno zapirati pri približno 15 stopinjah in se popolnoma zaprejo v približno 5 sekundah.

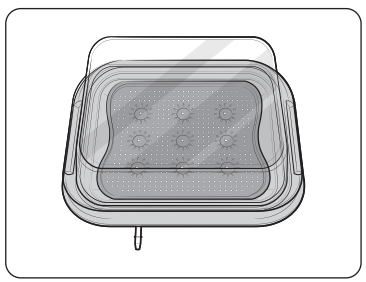
Sestavljanje parne posode (samo veljavni modeli)



1. Preverite in se prepričajte, da imate vse sestavne dele za parno posodo.
   - Sestavni deli so stekleni pokrov, kovinski pekač, pladenj za peko s paro in parna šoba.



2. Parno šobo vstavite v luknjo na desni zadnji strani kovinskega pekača in nato privijte priloženo matico.

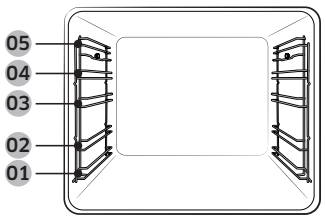


3. Pladenj za peko s paro postavite v kovinski pekač, zaprite stekleni pokrov, da boste lahko pekli.

Pred uporabo

Dodatna oprema

Dodatno opremo pred prvo uporabo temeljito očistite s toplo vodo, čistilom in mehko čisto krpo.



01 1. raven
02 2. raven
03 3. raven
04 4. raven
05 5. raven

- Dodatno opremo vstavite na ustrezen položaj v pečici.
- Med dodatno opremo ter dnom pečice in drugo dodatno opremo mora biti najmanj 1 cm razmika.
- Pri jemanju posode in/ali dodatne opreme iz pečice bodite previdni. Vroče jedi ali dodatna oprema lahko povzročijo opekline.
- Dodatna oprema se lahko med segrevanjem deformira. Ko se ohladi, ponovno dobi prvotni videz in deluje kot običajno.

Osnovna uporaba

Za enostavnejšo peko se seznanite z uporabo posamezne dodatne opreme.

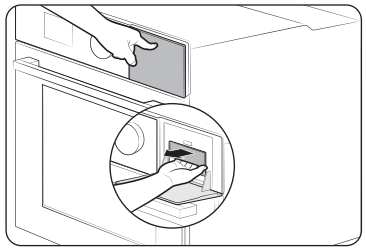
Kovinska rešetka	Kovinska rešetka je namenjena za žar in praženje. Rešetkast vložek vstavite na svoje mesto z izbočenima deloma (zaklepoma na obeh straneh) usmerjenima proti vratom.
Rešetkast vložek (*)	Rešetkast vložek se uporablja skupaj s pekačem in preprečuje, da bi tekočina kapljala na dno pečice.
Pekač (*)	Pekač (globina: 20 mm) se uporablja za peko tort, piškotov in ostalega peciva. Nagnjeno stran namestite spredaj.
Univerzalni pekač (*)	Univerzalni pekač (globina: 30 mm) se uporablja za običajno pečenje in praženje. Uporabite ga skupaj z rešetkastim vložkom, da preprečite kapljanje tekočine na dno pečice. Nagnjeno stran namestite spredaj.
Globoki pekač (*)	Globoki pekač (globina: 50 mm) se uporablja za praženje, skupaj z rešetkastim vložkom ali brez njega. Nagnjeno stran namestite spredaj.
Teleskopski vodili (*)	Za vstavitev pekača uporabite ploščo s teleskopskimi vodili kot sledi: **1.** Povlecite ploščo s teleskopskimi vodili iz pečice. **2.** Pekač postavite na ploščo z vodili in ploščo potisnite v pečico. **3.** Zaprite vrata pečice.
Ločevalnik	Ločevalnik je zasnovan tako, da pečico razdeli na dva predela. Ločevalnik uporabljajte z načinom Dvojne peke. Ločevalnika ne uporabljajte za noben drug namen, razen za razdelitev predela na dve kuhalni coni. Ločevalnika ne uporabljajte kot polico.
Sonda za meso (*)	Sonda za meso meri notranjo temperaturo mesa za peko. Uporabljajte samo sondo za meso, ki je priložena pečici.
Parna posoda (*)	Posoda za paro in stekleni pokrov sta namenjena samo za način kuhanja s paro. Parno posodo uporabljajte samo na višini za parno posodo in se prepričajte, da jo celo vstavite v predel vse dokler se ne dotakne zadnje stene. Parna posoda ima 4 ločene sestavne dele: Stekleni pokrov, kovinski pekač, pladenj za peko s paro in šoba za paro. Opozorilo: Steklenega pokrova ne uporabljajte za peko na žaru, pečenje. **⚠ OPOZORILO** • Pri rokovanju s parno posodo vedno nosite rokavice in pazite, da vam parna posoda ne pade iz rok. • Pri nenadnih spremembah temperature se lahko zgodi, da se stekleni deli zlomijo ali razpokajo.
Pladenj za peko s paro (*)	Pladenj za peko s paro uporabljajte samo v načinu Naravna para. Pladenj postavite na sredino spodnjega dela predelka in ga napolnite s čisto vodo. Ker je pladenj med ali takoj za peko segret, obvezno uporabite rokavice za pečico ali počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, da odstranite pladenj.
Mrežasti pekač Air Fry (*)	Mrežasti pekač Air Fry uporabljajte samo v načinu Air Fry. Ker je pladenj med ali takoj za peko segret, obvezno uporabite rokavice za pečico ali počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, da odstranite pladenj.

OPOMBA

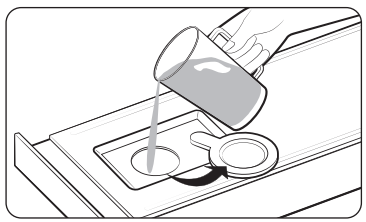
Razpoložljivost dodatne opreme, označene z zvezdico (*), je odvisna od modela pečice.

Posoda za vodo (samo veljavni modeli)

Posoda za vodo se uporablja za funkcije peke s paro. Pred peko s paro jo napolnite z vodo.



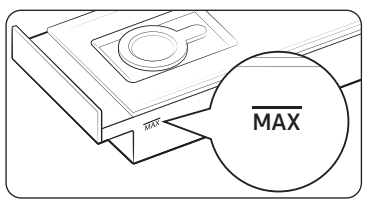
1. Posodo za vodo najdete v zgornjem desnem kotu. S pritiskom posode navznoter se le-ta odpre in odstrani.



2. Odprite pokrovček posode in jo napolnite s 500 ml pitne vode.
3. Zaprite pokrovček in posodo ponovno vstavite.

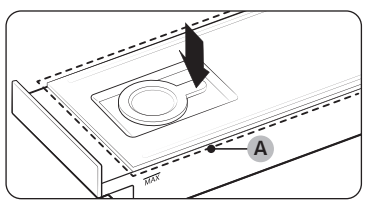
OPOMBA

Posodo za vodo postavite do konca, dokler se ne zaskoči.



OPOMBA

Ne prekoračite omejitvene črte polnjenja.

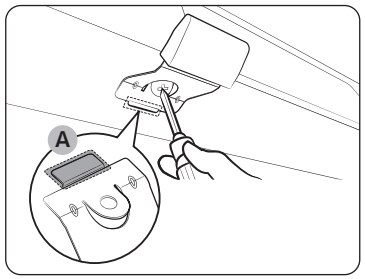


OPOMBA

Pred uporabo pečice se prepričajte, da je zgornji del **(A)** posode za vodo zaprt.

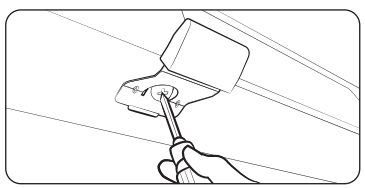
Mehanski zaklep (samo pri določenih modelih)

Namestitev



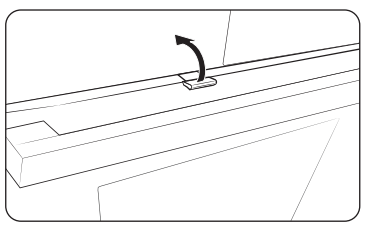
1. Tanki del **(A)** mehanskega zaklepa vstavite v ustrezno režo za ročaj zaklepa.
2. Privijte vijak ročaja zaklepa.

Odstranitev



- Odvijte in odstranite vijak iz ročaja zaklepa.

Zaklepanje in odklepaje



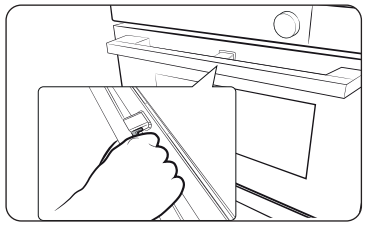
- Za odpiranje vrat rahlo privzdignite ročaj zaklepa, da odklenete vrata. Nato odprite vrata.
- Za zaklepanje vrat ta enostavno zaprite. Mehanski zaklep samodejno zaklene vrata.

Pred uporabo

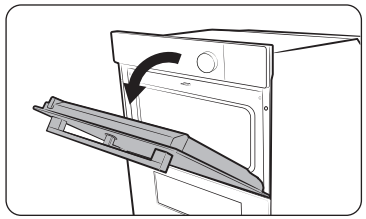
Prožna vrata (samo pri določenih modelih)

Ta pečica ima edinstvena prožna vrata s tečajem v sredini, in sicer rabite odpreti samo zgornjo polovico, da pridete do zgornje cone. Ko uporabljate možnost Dvojne peke, lahko veliko lažje in z večjo energetsko učinkovitostjo dostopate do zgornjega prostora pečice.

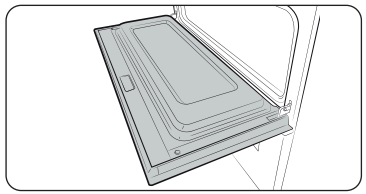
Kako uporabljati zgornja vrata



1. Vzvod ročice pritisnite do konca.

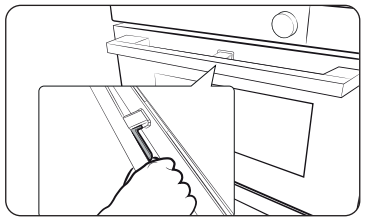


2. Potegnite ročico.

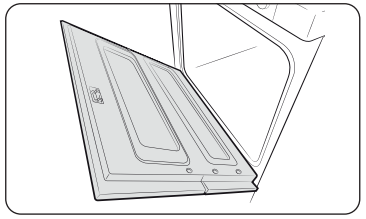


3. To bo odprlo samo zgornja vrata, kot je prikazano.

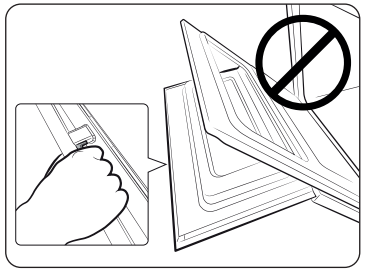
Kako uporabljati cela vrata



1. Držite del ročice brez vzvoda in nato povlecite.



2. To bo odprlo cela vrata, kot je prikazano.



⚠ POZOR

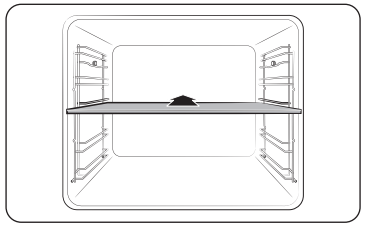
Ko odpirate cela vrata, se prepričajte, da primete del ročice brez vzvoda.
Če je vzvod pritisnjen do polovice odprtine skozi vrata, se lahko odprejo zgornja vrata, kar lahko povzroči telesno poškodbo.

OPOMBA

- Ne postavljajte težkih predmetov na zgornja vrata in jih ne pritiskajte s preveliko silo.
- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z zgornjimi vrati ali na njih.

Način dvojne peke

Uporabite lahko tako zgornji kot spodnji predelek za peko dveh različnih receptov, lahko pa tudi preprosto izberete en predelek za peko.



Vstavite ločevalnik na 3. raven, s čimer boste kuhalno komoro razdelili na dva predela. Pečica bo zaznala ločevalnik in privzeto vklopila zgornji predel.

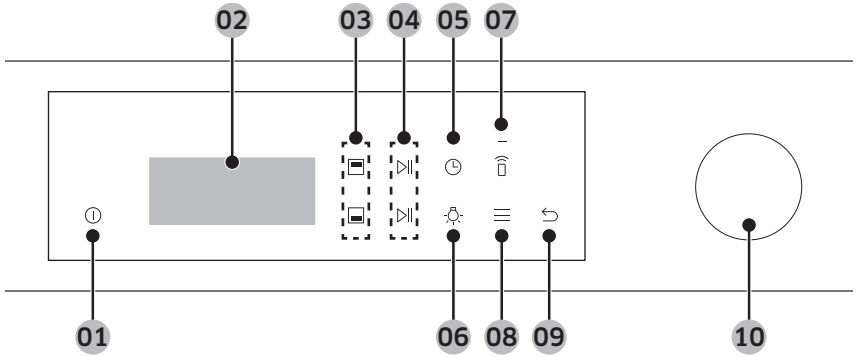
OPOMBA

Razpoložljivost načina Dvojne peke je odvisna od recepta. Za več informacij glejte razdelek **Pametna peka** tega priročnika.

Delovanje

Nadzorna plošča

Sprednja plošča je na voljo v najrazličnejših materialih in barvah. Za izboljšanje kakovosti se lahko dejanski videz pečice spremeni brez predhodnega obvestila.



01 Moč	Pritisnite, da vklopite pečico. Če jo želite izklopiti, držite 1 sekundo.
02 Zaslon	Prikaže meni, informacije in napredek peke.
03 Izbirnik zgornjega / spodnjega predela	Lahko si izberete, ali boste nadzorovali zgornji ali spodnji predel. Gumbi se aktivirajo takrat, ko ločevalnik vstavite v pečico.
04 Zagon / Zaustavitev	Tapnite za zagon ali zaustavitev delovanja pečice. Če želite peko preklicati, tapnite in držite 3 sekunde. V načinu Dvojna peka uporabite zgornji gumb za zgornjo cono in spodnji gumb za spodnjo cono.
05 Čas peke	Tapnite in nastavite čas peke.
06 Luč	Tapnite za vklop ali izklop lučke pečice.

07 Pametni nadzor	Vklop ali izklop funkcije Pametni nadzor. **OPOMBA** Pred uporabo te funkcije morate nastaviti Enostavno povezavo.
08 Možnosti	Tapnite za ogled seznama možnosti. Tapnite in držite 3 sekunde, da si ogledate Sistemske nastavitve.
09 Nazaj	S tapom lahko se premaknete na prejšnji zaslon ali prekličete peko.
10 Izbirni gumb	Z obračanjem v levo in desno se pomikate po menijih in seznamih. Izbrani elementi vam pokažejo, kje ste na zaslonu. Za izbiro elementa pritisnite.

OPOMBA

Če imate na rokah plastične ali kuharske rokavice, zaslona ne boste mogli ustrezno upravljati z dotikom.

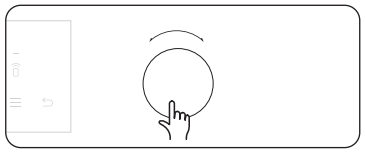
Splošne nastavitve

Spreminjanje splošno privzete temperature in/ali časa peke v vseh načinih kuhanja. Sledite spodnjim korakom, da prilagodite temperaturo in/ali čas peke za izbrani način kuhanja.

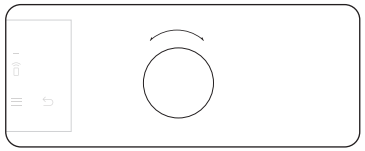
Najbolj uporabljen način in temperatura

- Privzeti vrstni red načinov peke se samodejno spremeni po 10. uporabi pečice. Seznam načinov peke bo urejen od najpogosteje do najmanj pogosto uporabljenega načina, tako da lahko hitro izberete najbolj pogost način peke.
- Privzeta temperatura načina peke se samodejno spremeni, če ste za ta način peke uporabili določeno temperaturo več kot 3-krat.

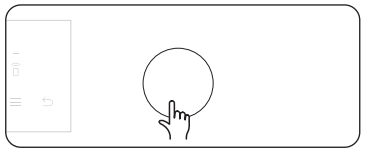
Način in temperatura



1. Zavrtite **Izbirni gumb**, izberite način ali funkcijo in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Prikaže se privzeta temperatura izbranega načina.



2. Za nastavitev želene temperature zavrtite **Izbirni gumb**.

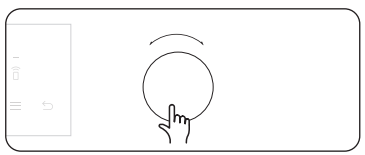


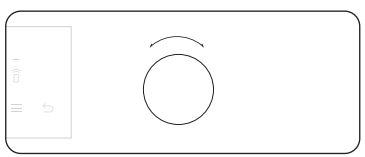
3. Potrdite s pritiskom na **Izbirni gumb**.

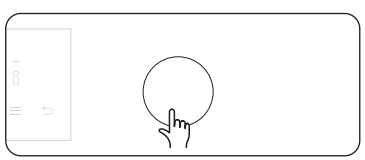
OPOMBA

- Če želite spremeniti nastavljeno temperaturo, zavrtite **Izbirni gumb**, nastavite želeno temperaturo in tapnite ▷|| spodaj.
- Točno temperaturo v pečici lahko izmerite z odobrenim termometrom po načinu, ki ga določi pooblaščena ustanova. Če uporabite drug termometer, lahko pride do napake pri merjenju.

Čas peke







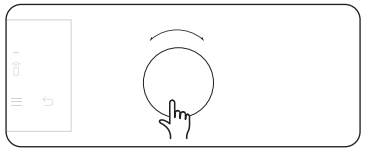
1. Izberite način peke in nastavite temperaturo.
   - Podrobna navodila najdete v razdelku »**Način in temperatura**«.
2. Zavrtite **Izbirni gumb**, izberite **Nastavitev časa peke** in potrdite izbiro s pritiskom **Izbirnega gumba**.
   - Za nastavitev časa peke pa lahko tapnete ◷ .
3. Zavrtite **Izbirni gumb** in nastavite želeni čas do največ 23 ur in 59 minut.
4. Potrdite s pritiskom na **Izbirni gumb**.

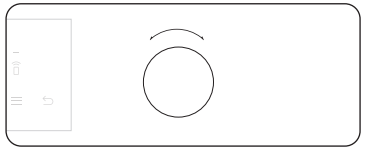
OPOMBA

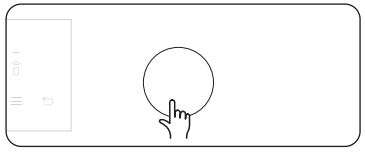
- Če želite, lahko pečete tudi brez nastavitve časa peke. V tem primeru pečica začne peči pri nastavljenih temperaturah brez informacij o času, pečico pa morate nato ustaviti ročno.
- Če želite spremeniti nastavljeni čas peke, tapnite ◷ in sledite zgornjim korakom.

Delovanje

Končni čas





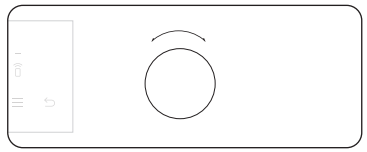


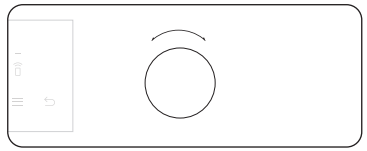
1. Izberite način peke in nastavite temperaturo.
   - Podrobna navodila najdete v razdelku »**Način in temperatura**«
2. Nastavljen čas peke.
   - Podrobna navodila najdete v razdelku »**Čas peke**«.
3. Zavrtite **Izbirni gumb**, izberite »**Pripravljeno ob (čas)**« in pritisnite **Izbirni gumb**, da potrdite.
4. Zavrtite **Izbirni gumb** in nastavite želeni končni čas.
5. Potrdite s pritiskom na **Izbirni gumb**.

OPOMBA

- Če želite, lahko pečete tudi brez nastavitve končnega časa. V tem primeru pečica takoj začne peči pri nastavljenih temperaturah in s peko konča, ko se izteče želeni čas peke.
- Če želite spremeniti končni čas, dvakrat tapnite ◷ in sledite zgornjim korakom.

Načini peke





1. Zavrtite **Izbirni gumb** in izberite način peke.
2. Po potrebi nastavite čas in/ali temperaturo peke. Podrobnosti najdete v razdelku **Splošne nastavitve**.
3. Po nastavitvi načina, temperature in časa peke zavrtite **Izbirni gumb** in izberite **Nastavi hitro predgrevanje**. Nato vklopite možnost.
   - Možnost Hitro predhodno segrevanje pri nekaterih načinih peke morda ne bo na voljo.

Pečica se začne predhodno segrevati z ikono , ali ikono hitrega predgrevanja , dokler notranja temperatura ne doseže ciljne temperature.
Ko je predhodno segrevanje končano, indikator izgine s piskom.
Za vse načine peke je priporočljivo predhodno segrevanje pečice, razen če je v kuharskem priročniku navedeno drugače.

OPOMBA

Med peko lahko spremenite čas in/ali temperaturo peke.

Opisi načinov peke

Načini peke z zvezdico (*) so na voljo za hitro predhodno segrevanje in onemogočeni za temperature, nastavljene na manj kot 100 °C.

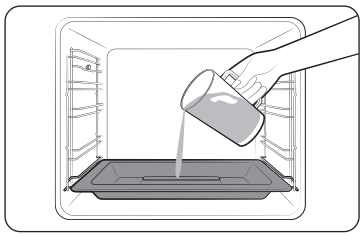
Način		Temperaturno območje (°C)				Predlagana temperatura (°C)
		Posamezna	Dvojna			
			Zgoraj	Spodaj	Dvojna	
	Konvekcijsko gretje	* 30–250	40–250	40–250	40–250	160
		Zadnji grelnik proizvaja toploto, ki jo ventilator za konvekcijsko gretje enakomerno porazdeli. Ta način je primeren za istočasno peko sladic in drugih jedi na različnih ravneh.				
	Običajno gretje	* 30–250	–	–	–	180
		Toploto proizvajata zgornji in spodnji grelnik. Ta funkcija je primerna za standardno peko sladic in skoraj vseh vrst jedi.				
ECO	Varčna konvekcija	30–250	–	–	–	160
		Varčna konvekcija uporablja optimiziran sistem ogrevanja za varčevanje z energijo med peko. Čas peke se nekoliko podaljša, vendar rezultati peke ostanejo enaki. Upoštevajte, da ta način ne zahteva predhodnega segrevanja. **OPOMBA** Način segrevanja z varčno konvekcijo, ki se uporablja za določanje razreda energijske učinkovitosti, je v skladu z EN60350-1				
Pečenje na žaru						
	Veliki žar	100–270	40–250	–	40–250	220
		Toploto oddaja veliki žar. S tem načinom lahko zapečete zgornji del hrane (na primer mesa, lazanje ali gratinirane jedi).				
ECO	Varčni žar	100–270	–	–	–	220
		Majhno območje žara oddaja toploto. Uporabite ta način za hrano, ki zahteva manj toplote, kot so ribe in polnjene bagete.				
	Žar z ventilatorjem	100–250	–	–	–	180
		Zgornja grelnika proizvajata toploto, ki jo ventilator enakomerno porazdeli. Ta način uporabite za pečenje mesa ali rib na žaru.				

Način		Temperaturno območje (°C)				Predlagana temperatura (°C)
		Posamezna	Dvojna			
			Zgoraj	Spodaj	Dvojna	
	Gretje z zgornjim grelnikom in konvekcijsko gretje	* 40–250	40–250	–	40–250	180
		Zgornji grelnik proizvaja toploto, ki jo ventilator za konvekcijsko gretje enakomerno porazdeli. Ta način je primeren za praženje, kjer želite hrustljavo skorjo (npr. meso ali lazanja).				
	Gretje s spodnjim grelnikom in konvekcijsko gretje	* 40–250	–	40–250	40–250	200
		Spodnji grelnik proizvaja toploto, ki jo ventilator za konvekcijsko gretje enakomerno porazdeli. Ta način je primeren za peko pice, kruha ali biskvita.				
	Spodnji grelnik	100–230	–	40–250	40–250	150
		Spodnji grelnik ustvarja toploto. Uporabite ta način na koncu peke, da bo dno quiche ali pice zapečeno na rjavo.				
PRO	Profesionalna peka	80–200	–	–	–	160
		Pro-Roasting izvede samodejni cikel predgrevanja, dokler temperatura pečice ne doseže 220 °C. Nato se vklopita zgornji grelni element in konvekcijski ventilator in začneta s cvrenjem, npr. mesa. Po cvrenju se meso peče pri nizkih temperaturah. Ta način uporabite za peko govedine, perutnine ali rib.				
	Air Sous Vide	50–95	–	–	–	60
		Metoda Air Sous Vide uporablja nizkotemperaturni vroči zrak za izvajanje načina Sous Vide brez pare ali rezervoarja za vodo. V tem načinu pečica ohranja stalno nizke temperature v kuhalni komori.				
	Air Fry	–	150–250	–	–	220
		Način Air Fry uporablja vroč zrak za bolj hrustljava in bolj zdrava zamrznjena ali sveža živila brez ali z manj olja kot v običajnem načinu s konvekcijo.				

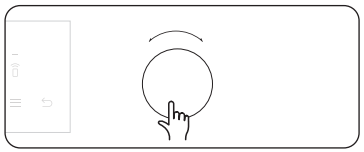
Delovanje

Naravna para (samo pri nekaterih modelih)

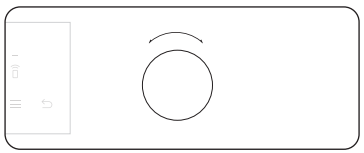
Z Naravno paro lahko pečete kruh, ki je hrustljav na zunanji strani in vlažen v notranjosti. Za doseganje najboljših rezultatov priporočamo, da pečico predhodno segrejete.



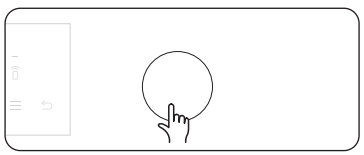
1. Na dno predelka vstavite pladenj za peko s paro.
2. Pladenj napolnite z 250 ml vode samo, ko je pečica hladna.



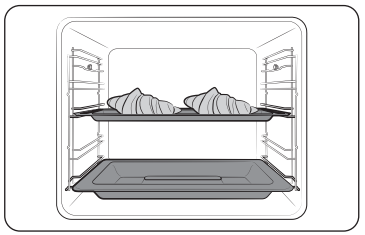
3. Nastavite način **Konvekcijsko gretje** in izberite **Naravno paro**.
   - **Naravna para** deluje samo z načinom **Konvekcijsko gretje**.



4. Zavrtite **Izbirni gumb** in nastavite temperaturo in čas peke.



5. Pritisnite **Izbirni gumb**, s čimer se začne predhodno segrevanje.



6. Hrano postavite v pečico na katero koli rešetko in začnite peči.

OPOMBA

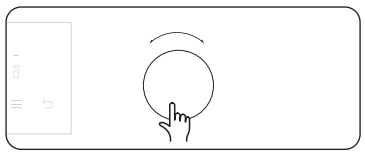
- Med peko ali ko je pečica vroča, ne dolivajte vode.
- Ko se pečica po uporabi funkcije **Naravna para** popolnoma ohladi, z mokro krpo obrišite dno predelka.
- Če želite odstraniti vodni kamen, ki nastane po daljši uporabi pečice, uporabite mehko krpo z namenskim čistilnim sredstvom.

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Temp. (°C)	Čas (min)
Francoski rogljički, 4–6 kosov	Univerzalni pekač	3	190	20–25
Jabolčna pita z listnatim testom	Univerzalni pekač	3	190	20–25
Dansko pecivo	Univerzalni pekač	3	190	20–30
Kruhov zvitek	Univerzalni pekač	3	180	20–30
Beli kruh	Kovinska rešetka	2	180	30–40

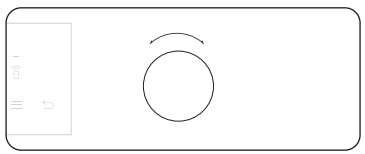
Načini peke s paro

⚠ POZOR

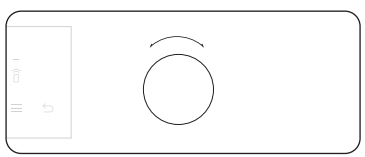
Prepričajte se, da je posoda za vodo pred uporabo načina peke s paro napolnjena.



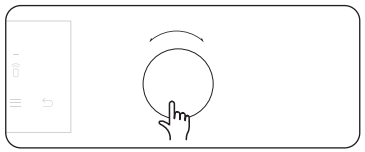
1. Izberite želeni način priprave jedi in pritisnite **Izbirni gumb**. (Za podrobne informacije o posameznih načinih glejte »Opisi načinov peke s paro«.)
   - V nekaterih načinih lahko uporabite sondo za meso. Če želite peči s pomočjo sonde za meso, glejte »Peka s sondo za meso (samo na nekaterih modelih)«.



2. Nastavite želeno temperaturo.
   - Privzeta temperatura in temperaturno območje se razlikujeta glede na način peke.



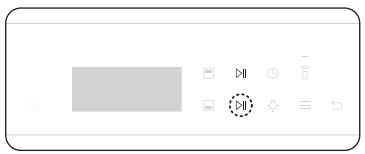
3. Nastavite nivo pare.
   - Privzeta nastavitev je »Srednja«.



4. Izberite **Čas peke** in pritisnite **Izbirni gumb**, da nastavite želeni čas peke.
   - Najdaljši čas peke je 23 ur in 59 minut.
5. Po nastavitvi časa peke izberite možnost, ki jo želite zagnati na koncu peke in pritisnite **Izbirni gumb**.

OPOMBA

Če začnete peči brez možnosti nastavitve časa peke, morate pečico ustaviti ročno.



6. Če želite začeti s pripravo jedi, tapnite ▷||.

OPOMBA

- Med peko lahko spreminjate temperaturo in čas peke.
- Med peko lahko tapnete ▷||, s čimer bo peka v premoru oz. tapnete ▷|| in držite 3 sekunde, da ustavite in prekličete postopek peke.
- Ko je peka končana, se na zaslonu prikaže **Dodaj 5 minut**.
  - Lahko izberete **Dodaj 5 minut** in pritisnete **Izbirni gumb**, da podaljšate peko za dodatnih 5 minut.

Delovanje

Opisi načinov peke s paro

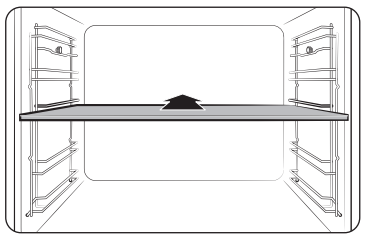
Način		Temperaturno območje (°C)	Privzeta temperatura (°C)	Hitro predhodno segrevanje	Sonda za meso
Funkcija peke s paro					
	Peka s paro (*)	–	–	X	X
		Vroča para iz generatorja pare se vbrizga skozi parno šobo v pečico za pripravo jedi. Ta način je primeren za pripravo zelenjave, rib, jajc, sadja in riža.			
	Konvekcija s paro (*)	120–250	160	O	O
		Toploto, ki jo proizvaja konvekcijski grelnik in ventilatorji, neprekinjeno podpira vroča para. Intenzivnost pare lahko nastavite na nizko, srednjo ali visoko. Ta način je primeren za peko peciva z listnatim testom, kvašenega peciva, kruha in pice ter mesa in rib.			
	Zgornji grelnik s paro in konvekcijsko gretje (*)	120–250	180	O	O
		Toploto, ki jo ustvarita zgornji grelnik in konvekcijski grelnik, ventilator enakomerno porazdeli v pečici, vroča para pa podpira grelne elemente. Ta način je primeren za praženje hrustljavih jedi, kot so meso, perutnina ali ribe.			
	Spodnji grelnik s paro in konvekcijsko gretje (*)	120–250	200	O	O
		Toploto, ki jo ustvarita spodnji grelnik in konvekcijski grelnik, ventilator enakomerno porazdeli v pečici, vroča para pa podpira grelne elemente. Ta način je primeren za peko hrustljavih živil, kot sta pica ali jabolčna pita.			

OPOMBA

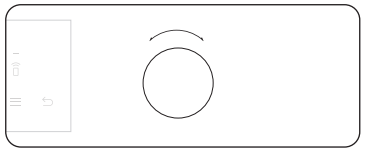
- Razpoložljivost načinov, označene z zvezdico (*), je odvisna od modela pečice.
- Ko pečete v teh načinih, posodo za vodo vedno napolnite s svežo vodo.

Način dvojne peke

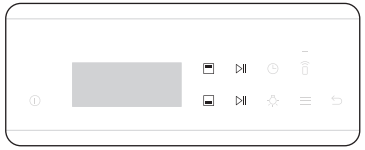
S priloženim ločevalnikom lahko kuhalno komoro razdelite na zgornji predel in spodnji predel. To uporabnikom omogoča hkratno uporabo dveh različnih načinov peke, lahko pa preprosto izberejo samo en prostor za peko.



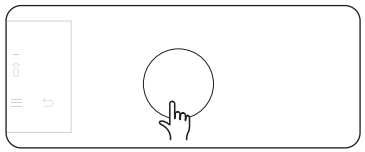
1. Vstavite ločevalnik na 3. raven, s čimer boste kuhalno komoro razdelili na dva predela.



2. Zavrtite **Izbirni gumb**, da izberete način peke. Izbirate lahko med načini Žar, Konvekcijsko gretje in Zgornji grelnik ter način Konvekcijsko gretje in način Air Fry v zgornjem predelu in Konvekcijsko gretje, Spodnji grelnik in Konvekcijsko gretje ter način Spodnji grelnik v spodnjem predelu.



3. Tapnite ▭ za izbiro zgornjega predela ali tapnite ▬ za izbiro spodnjega predela. Za izbran predel se vklopi gumb ▷||.
4. Po potrebi nastavite čas in/ali temperaturo peke. Podrobnosti najdete v razdelku **Splošne nastavitve**.



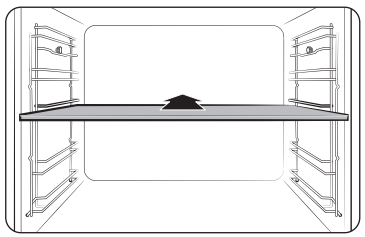
5. Ko končate, pritisnite **Izbirni gumb**, da potrdite. Pečica se začne predhodno segrevati z ikono , dokler notranja temperatura ne doseže nastavljene temperature.
Za vse načine peke je priporočljivo predhodno segrevanje pečice, razen če je v kuharskem priročniku navedeno drugače.

OPOMBA

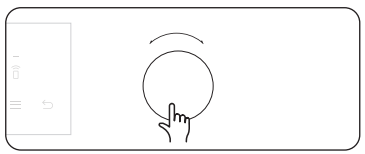
Razpoložljivost načina Dvojne peke je odvisna od načina peke. Za več informacij glejte razdelek **Pametna peka** tega priročnika.

Način dvojne peke (način Žar)

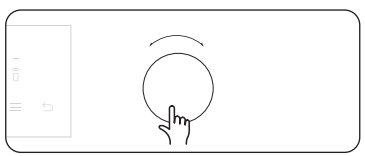
Peka na žaru v načinu Dvojne peke je uporabno za majhne porcije z varčevanjem energije. Privzeto je na voljo samo možnost Velikega žara v zgornjem predelu, ker pečica uporablja samo zgornji grelnik.



1. Vstavite ločevalnik na 3. raven, da aktivirate način Dvojne peke.



2. Zavrtite **Izbirni gumb**, izberite **Veliki žar** in izbiro potrdite s pritiskom **Izbirnega gumba**.
- Varčni žar in Žar z ventilatorjem nista na voljo v načinu Dvojne peke.



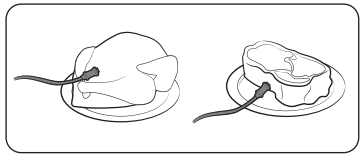
3. Zavrtite **Izbirni gumb**, nastavite želeno temperaturo in potrdite s pritiskom na **Izbirni gumb**.

Delovanje

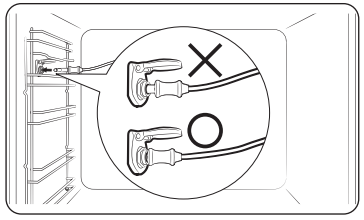
Peka s sondo za meso (samo na nekaterih modelih)

Sonda za meso med peko meri notranjo temperaturo mesa. Ko temperatura doseže ciljno temperaturo, se pečica ustavi in preneha peči.

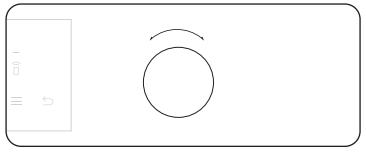
- Uporabljajte samo sondo za meso, ki je priložena pečici.
- Če je sonda za meso priključena, ne morete nastaviti časa peke.



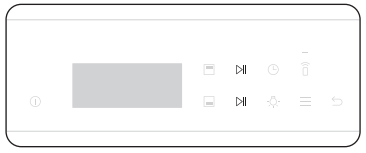
1. Na nadzorni plošči način peke in temperaturo izberete tako, da nanj tapnete.
2. Konico sonde za meso vstavite v sredino mesa, ki ga pečete. Prepričajte se, da gumijasti ročaj ne bo vstavljen.



3. Priključek sonde vklopite v vtičnico na levi steni. Prepričajte se, da je ob priključitvi priključka sonde viden indikator, ki označuje, da je Sonda za meso vstavljena.



4. Zavrtite **Izbirni gumb** in nastavite notranjo temperaturo mesa.



5. Če želite začeti s pripravo jedi, tapnite ▷||. Pečica peko dokonča z melodijo, ko notranja temperatura mesa doseže nastavljeno temperaturo.

⚠ OPOZORILO

- Da preprečite poškodbe, ne uporabljajte sondo za meso skupaj z nabodalom.
- Ko je peka končana, je sonda za meso zelo vroča. Za preprečevanje opeklin uporabite rokavice za pečico, s katero hrano vzamete ven.

OPOMBA

Uporaba sonde za meso ni podprta v vseh načinih. Če sondo za meso uporabljate v neustreznih načinih, indikator trenutnega načina utripa. Ko se to zgodi, takoj odstranite sondo za meso.

Območje nastavitve temperature v načinu dvojne peke

Hkrati lahko uporabljate zgornji in spodnji predel za različne postopke peke.
V načinu Dvojna peka na temperaturni razpon enega predela vplivajo nastavitve temperature drugega predela. Temperatura peke v zgornjem predelu bo, na primer, omejena z delovanjem v spodnjem predelu. Nastavitve temperature v obeh predelih so omejene na najmanj 40 in največ 250 stopinj.

Če je zgornji predel nastavljen na (°C)	Spodnji predel je omejen na (°C)	
	Najmanjša	Najvišja
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Če je spodnji predel nastavljen na (°C)	Zgornji predel je omejen na (°C)	
	Najmanjša	Najvišja
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Delovanje

Razpoložljivi načini v posamezni coni

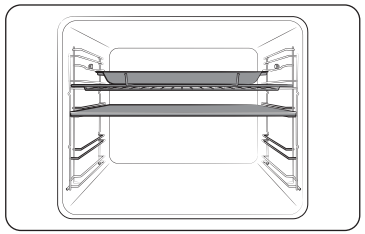
Cona	Razpoložljiv način	Temperaturno območje (°C)	Privzeta temperatura (°C)	Hitro predhodno segrevanje	Sonda za meso
Zgoraj	Konvekcijsko gretje	40–250	160	X	X
	Veliki žar	40–250	220	X	X
	Gretje z zgornjim grelnikom in konvekcijsko gretje	40–250	180	X	X
	Air Fry	150–250	220	X	X
Spodaj	Konvekcijsko gretje	40–250	160	X	X
	Gretje s spodnjim grelnikom in konvekcijsko gretje	40–250	200	X	X
	Spodnji grelnik	40–250	150	X	X
	Peka s paro (*)	–	–	X	X
	Konvekcija s paro (*)	120–250	160	X	X
	Spodnji grelnik s paro in konvekcijsko gretje (*)	120–250	200	X	X

OPOMBA

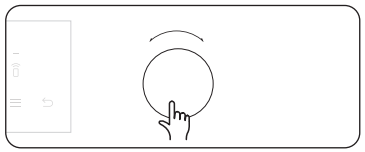
- Opis posameznega načina najdete v »**Opisi načinov peke**« ali »**Opisi načinov peke s paro**«.
- Razpoložljivost načinov, označene z zvezdico (*), je odvisna od modela pečice.

Air Fry (samo na nekaterih modelih)

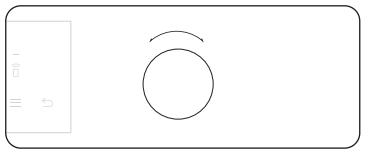
Predhodno segrevanje v tem načinu ni potrebno. Priporočamo, da na ločevalnik položite peki papir ali pekač, da ulovi kapljice.
Za boljše rezultate peke hrano med obdelavo obračajte.



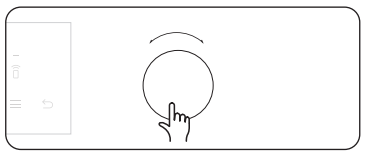
1. Vstavite ločevalnik in pekač s kovinsko rešetko namestite na položaj 4.



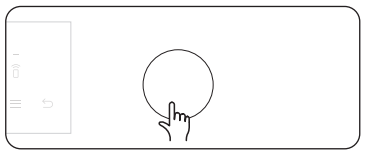
2. Izberite način **Air Fry** s pomočjo **Izbirnega gumba**.



3. Za spremembo privzete temperature zavrtite **Izbirni gumb**. Vnesite priporočeno temperaturo za hrano kot priporočilo za kuhanje. Privzeta temperatura je 220 °C.



4. Pritisnite **Izbirni gumb** in nastavite **Čas peke** ali **Končni čas**, če je to potrebno.



5. Tapnite ▷|| ali pritisnite **Izbirni gumb**.

OPOMBA

- Na ločevalnik položite peki papir ali pekač, da ulovi kapljice. S tem boste zmanjšali škropljenje in dim.
- Pred uporabo peki papirja preverite najvišjo dovoljeno temperaturo za peki papir.
- **Air Fry** je zasnovan za dvojno zgornjo rešetko pečice. Za najboljše rezultate vstavite ločevalnik in postavite hrano na rešetko na položaj 4.
- Za peko svežih ali doma pripravljenih živil olje enakomerneje razporedite na večjem območju, da bo hrana bolj hrustljava.

OPOZORILO

- Če se v spodnji coni karkoli pripravlja, **Air Fry** v zgornji coni ni na voljo.
- Če je **Air Fry** v zgornji coni vklopljen, spodnja cona ni na voljo.

Za najboljše rezultate priporočamo, da po polovici časa peke hrano obrnete.

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Temp. (°C)	Čas (min)
Krompir				
Zamrznjen krompirček	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	210–220	20–25
Zamrznjen krompirček, začinjen	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	210–220	20–25
Nariban pečen krompir	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	210–220	15–20
Zamrznjeni krompirjevi polpeti	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	210–220	15–20
Zamrznjeni krompirjevi krhlji	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	210–220	15–20
Doma pripravljen krompirček	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	200–210	20–25
Doma narejeni krompirjevi krhlji	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	210–220	20–25
Zamrznjeno				
Zamrznjeni piščančji medaljoni	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	210–220	15–20
Zamrznjene perutničke	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	210–220	25–30
Zamrznjeni čebulni obročki	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	210–220	15–20
Zamrznjeni piščančji trakci	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	210–220	20–25
Zamrznjeni churros	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	190–200	10–15

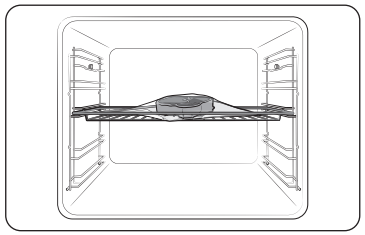
Delovanje

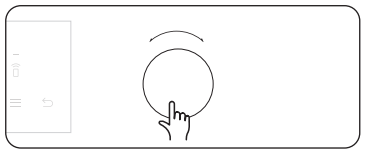
Živilo	Dodatna oprema	Raven	Temp. (°C)	Čas (min)
Piščanec				
Sveža bedrca	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	200–210	30–35
Sveža krilca	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	200–210	25–30
Prsi, drobtine	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	200–210	25–30
Zelenjava				
Šparglji, drobtine	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	200–210	15–20
Jajčevec, narezan in z drobtinami	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	200–210	15–20
Čebulni obročki, drobtine	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	200–210	15–20
Bučke, kocke	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	200–210	20–25
Cvetača, glava	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	190–200	15–20
Zelenjavna mešanica	Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry	4	200–210	15–20

Air Sous Vide (samo na nekaterih modelih)

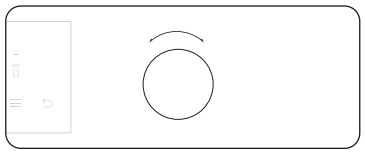
Metoda **Air Sous Vide** uporablja nizkotemperaturni vroči zrak za izvajanje načina Sous Vide brez pare ali rezervoarja za vodo. V tem načinu pečica ohranja stalno nizke temperature v kuhalni komori, kar omogoča jedem, da obdržijo svoj prvotni vonj in hranila in hkrati ponujajo svoj bogat okus in mehko teksturo.

1. Hrano dajte v čisto vakuumsko vrečko in jo zatesnite. Nato hrano naložite na rešetko na 3. ravni pečice.

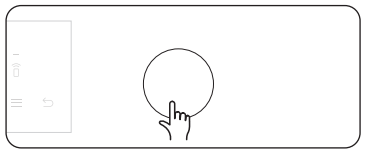




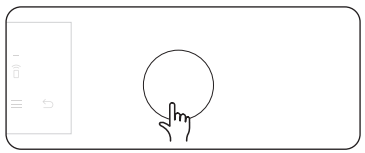
2. Izberite način **Air Sous Vide**.



3. Za spremembo privzete temperature zavrtite **Izbirni gumb**. Vnesite priporočeno temperaturo za hrano kot priporočilo za kuhanje. Privzeta temperatura je 60 °C. (Temperaturo lahko spremenite za 1 °C)



4. Pritisnite **Izbirni gumb** in nastavite čas peke.



5. Tapnite ▷|| ali pritisnite **Izbirni gumb**.

OPOMBA

- Uporabljajte samo sveže in kakovostne sestavine. Obrežite jih v čistih pogojih in shranite v hladilniku.
- Za premikanje in shranjevanje sestavin uporabljajte toplotno odporne vakuumske vrečke.
- Toplotno odpornih vakuumskih vrečk nikoli ne uporabite ponovno.
- Čas peke je odvisen od debeline hrane. Dodajanje soli ali sladkorja lahko skrajša čas peke.

Nasveti

- Za ohranitev originalnega okusa priporočamo, da uporabite manj zelišč in začimb kot v običajnih receptih.
- Meso in ribe ponujajo boljše okuse, ko se ocvrejo in postrežejo.
- Če jedi ne postrežemo takoj po kuhanju, jih dajte v ledeno vodo in popolnoma ohladite. Nato jih shranite pri 5 °C, da ohranite dišave in teksturo hrane.
- Izjemoma je priporočljivo, da piščanca zaužijete takoj po kuhanju.

Za doseganje najboljših rezultatov priporočamo, da pečico predhodno segrejete.

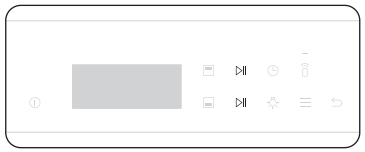
Živilo	Zapečenost	Dodatna oprema	Raven	Temp. (°C)	Čas (ur)
Govedina					
Zrezek debeline 4 cm	Surovo pečeno	Kovinska rešetka	3	54	3–4
Zrezek debeline 4 cm	Srednje pečeno	Kovinska rešetka	3	60	3–4
Zrezek debeline 4 cm	Dobro pečeno	Kovinska rešetka	3	68	3–4
Pražen	Srednje pečeno	Kovinska rešetka	3	62	6–8
Pražen	Dobro pečeno	Kovinska rešetka	3	68	6–8
Svinjina					
Kotlet, brez kosti	Mehko	Kovinska rešetka	3	60	3–4
Kotlet, brez kosti	Čvrsto	Kovinska rešetka	3	71	3–4
Pražen	Srednje pečeno	Kovinska rešetka	3	62	4–6
Pražen	Dobro pečeno	Kovinska rešetka	3	72	4–6
Natrgana svinjina	Dobro pečeno	Kovinska rešetka	3	74	18–24
Perutnina					
Piščančja prsa	Mehko	Kovinska rešetka	3	66	3–4
Piščančja prsa	Čvrsto	Kovinska rešetka	3	72	3–4
Račja prsa	Mehko	Kovinska rešetka	3	63	3–4
Ribe					
Lososov zrezek	Mehko	Kovinska rešetka	3	52	2–3
Lososov zrezek	Dobro pečeno	Kovinska rešetka	3	63	2–3
Fileji trske	Mehko	Kovinska rešetka	3	55	2–3

Delovanje

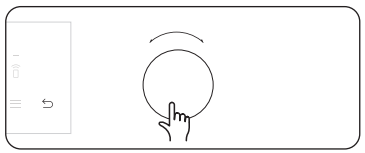
Živilo	Zapečenost	Dodatna oprema	Raven	Temp. (°C)	Čas (ur)
Zelenjava					
Šparglji	–	Kovinska rešetka	3	85	2–3
Krompir, narezan	–	Kovinska rešetka	3	90	2–3
Sladki krompir, narezan	–	Kovinska rešetka	3	90	2–3
Korenček, narezan	–	Kovinska rešetka	3	90	2–3
Bučke, kocke	–	Kovinska rešetka	3	90	2–3
Sadje					
Jabolko, narezano	–	Kovinska rešetka	3	80	2–3
Ananas, narezan	–	Kovinska rešetka	3	85	1–2
Hruška, narezana	–	Kovinska rešetka	3	83	2–3
Drugo					
Kokošja jajca	Skrknjena	Kovinska rešetka	3	63	2–3
Kokošja jajca	Trdo kuhana	Kovinska rešetka	3	71	2–3

* Kuhajte kokošja jajca brez vakuumskega tesnjenja.

Prekinitev peke



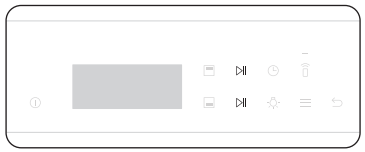
- Med peko lahko tapnete gumb ▷‖ za izklop pečice. Pečica se ne bo takoj izklopila, da ne bi prišlo do nenamernega odprtja. Če po pomoti tapnete gumb ▷‖, lahko gumb ▷‖ tapnete po 3 sekundah.
- Tapnite ▷‖, kar peko začasno zaustavi, ali tapnite ▷‖ in držite 3 sekunde, kar postopek peke zaustavi in prekine.



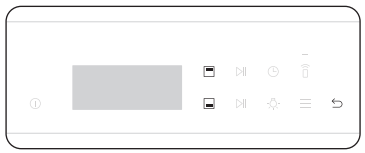
- Lahko pa tudi tapnete ⮌, uporabite **Izbirni gumb**, da izberete **Da** in pritisnite **Izbirni gumb** za prekinitev postopka peke.

Zaustavitev peke v posameznem predelu

Upoštevajte ta navodila za zaustavitev peke v načinu Dvojne peke.

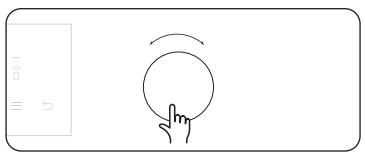


- Tapnite ▷||, kar peko začasno zaustavi, ali tapnite ▷|| in držite 3 sekunde, kar postopek peke zaustavi in prekine.
  - Tapnite zgornji gumb ▷|| za zgornji predel in spodnji gumb ▷|| za spodnji predel.



- Lahko pa sledite spodnjim navodilom.

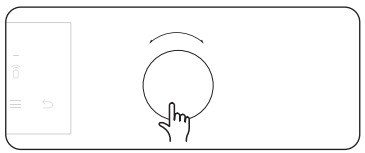
1. Tapnite ▭ za izbiro zgornjega predela ali tapnite ▬ za izbiro spodnjega predela in nato tapnite ⮌.



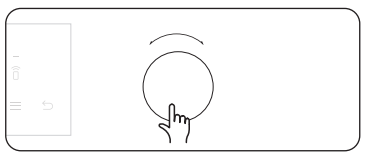
2. Zavrtite **Izbirni gumb**, da izberete **Da**, nato pritisnite **Izbirni gumb** za prekinitev postopka peke.

Posebna funkcija

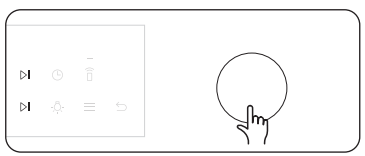
Dodatne funkcije izboljšajo vašo izkušnjo pri peki. Posebne funkcije v načinu Dvojne peke niso omogočene.



1. Zavrtite **Izbirni gumb**, izberite **Posebna funkcija** in pritisnite **Izbirni gumb** za potrditev izbire.



2. Zavrtite **Izbirni gumb**, izberite funkcijo in pritisnite **Izbirni gumb** za potrditev izbire.
3. Po potrebi nastavite čas in/ali temperaturo peke. Podrobnosti najdete v razdelku **Splošne nastavitve**.



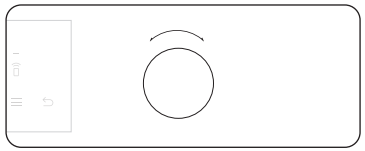
4. Pritisnite **Izbirni gumb** ali tapnite gumb ▷|| za zagon funkcije.

Način	Temperaturno območje (°C)	Predlagana temperatura (°C)	Navodila
Ohranjanje toplote	40–100	60	Uporabljajte samo za ohranjanje toplote pravkar pripravljenih jedi.
Topel krožnik	30–80	50	Uporabite za ogrevanje posode ali priprav za peko.
Odmrzovanje	30–60	30	Ta način se uporablja za odmrzovanje zamrznjenih izdelkov, pekovskih izdelkov, sadja, torte, smetane in čokolade. Čas odmrzovanja je odvisen od vrste, velikosti in količine živila.

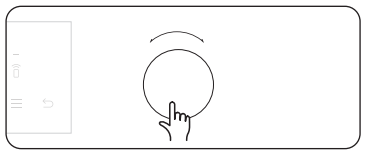
Delovanje

Samodejna peka

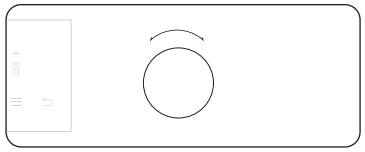
Za neizkušene kuharje pečica ponuja vsega skupaj 50 receptov za samodejno peko. Izkoristite to funkcijo, da prihranite čas ali skrajšate krivuljo učenja. Čas in temperaturo peke bomo prilagodili glede na izbrani recept.



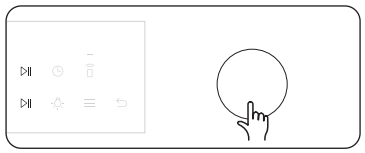
1. Zavrtite **Izbirni gumb** in izberite **Samodejna peka**.



2. Zavrtite **Izbirni gumb**, izberite program in pritisnite **Izbirni gumb** za potrditev izbire.



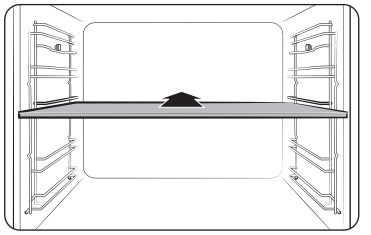
3. Zavrtite **Izbirni gumb** za izbiro velikosti porcije. Razpon teže je odvisen od programa.
4. Če želite začeti s pripravo jedi, pritisnite **Izbirni gumb** ali tapnite gumb ▷||.



OPOMBA

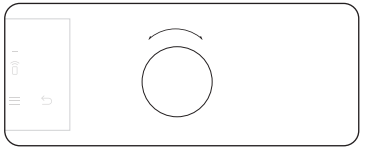
- Nekateri elementi v programih Samodejna peka vključujejo predhodno segrevanje. Za te elemente je prikazan napredek predhodnega segrevanja. Hrano po pisku za predhodno segrevanje postavite v pečico. Nato pritisnite **Izbirni gumb** ali tapnite gumb ▷|| za zagon Samodejna peka.
- Za več informacij glejte razdelek **Pametna peka** tega priročnika.

Način dvojne peke

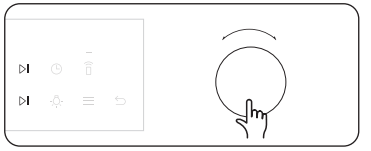


1. Vstavite ločevalnik na 3. raven, da aktivirate način Dvojne peke.

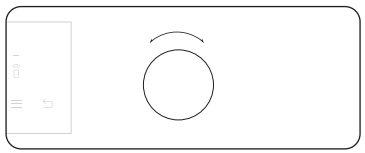
2. Tapnite ▭ za izbiro zgornjega predela ali tapnite ▬ za izbiro spodnjega predela. Gumb ▷|| aktivira za izbrano območje.

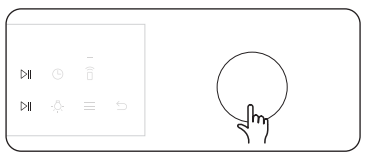


3. Zavrtite **Izbirni gumb** in izberite **Samodejna peka**.



4. Zavrtite **Izbirni gumb** in izberite program za izbrano področje, nato pritisnite **Izbirni gumb** ali tapnite gumb ▷||.





5. Zavrtite **Izbirni gumb** za izbiro velikosti porcije. Razpon teže je odvisen od programa.
6. Če želite začeti s pripravo jedi, pritisnite **Izbirni gumb** ali tapnite gumb ▷||.

OPOMBA

Za več informacij glejte razdelek **Pametna peka** tega priročnika.

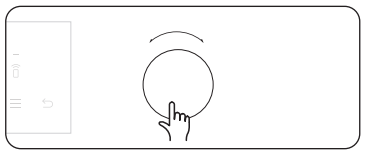
Čiščenje

Za vas sta na voljo dva načina čiščenja. Ta funkcija vam prihrani čas, saj redno ročno čiščenje ne bo več potrebno. Med tem postopkom se na zaslonu prikaže preostali čas.

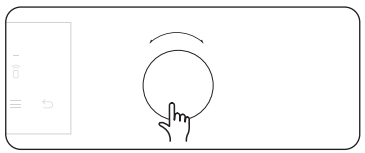
Funkcija	Navodila
Čiščenje s paro	To je uporabno za čiščenje lahke umazanije s paro.
Piroliza	Pirolitske lastnosti termičnega čiščenja pri visoki temperaturi. Vročinsko odstranjevanje mastnih ostankov za lažje ročno čiščenje. 1 h 50 m / 2 h 10 m (privzeta nastavitev) / 2 h 30 m
Odstranjevanje vodnega kamna	Očistite notranjost generatorja pare, da preprečite vpliv na kakovost in okus hrane.
Spiranje	Po uporabi načina peke s paro morate preostalo vodo odstraniti, da preprečite vpliv na druge načine peke.

Piroliza (samo veljavni modeli)

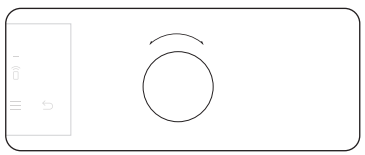
Pirolitske lastnosti termičnega čiščenja pri visoki temperaturi. Vročinsko odstranjevanje mastnih ostankov za lažje ročno čiščenje.



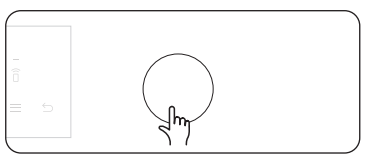
1. Odstranite vse dodatke, vključno s stranskimi nosilci, in ročno odstranite večje kose nečistoče iz notranjosti pečice. V nasprotnem primeru lahko med ciklom čiščenja nastanejo plameni, ki lahko povzročijo požar.
2. Zavrtite **Izbirni gumb**, izberite **Čiščenje** in pritisnite **Izbirni gumb** za potrditev izbire.

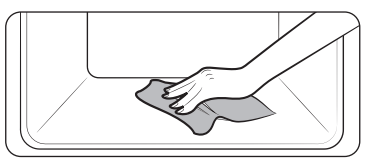


3. Zavrtite **Izbirni gumb**, izberite **Piroliza** in pritisnite **Izbirni gumb** za potrditev izbire.



4. Zavrtite **Izbirni gumb**, da izberete čas čiščenja med 3 ravnmi: 1 ura 50 min , 2 uri 10 min (privzeta nastavitev) in 2 uri 30 min.
5. Pritisnite **Izbirni gumb**, da začnete s čiščenjem.





6. Po zaključku počakajte, da se pečica ohladi, nato pa z mokro krpo obrišite robove vrat.

Delovanje

⚠ POZOR

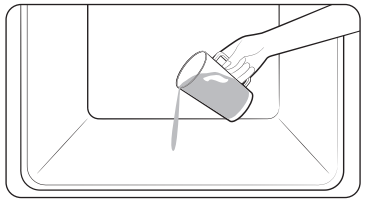
- Pečice se ne dotikajte, ker se pečica med ciklom zelo segreje.
- Da bi se izognili nesrečam, otroke držite stran od pečice.
- Ko je cikel končan, pečice ne izklapljajte, medtem ko hladilni ventilator za hlajenje pečice še deluje.

OPOMBA

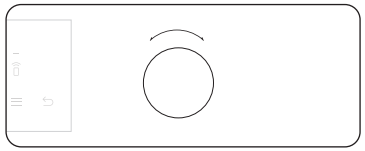
- Ko se cikel začne, se pečica v notranjosti segreje. Nato se vrata iz varnostnih razlogov zaklenejo. Ko se cikel konča in se pečica ohladi, se vrata odklenejo.
- Prepričajte se, da pred čiščenjem izpraznite pečico. Dodatki se zaradi visokih temperatur v pečici lahko deformirajo.

Čiščenje s paro

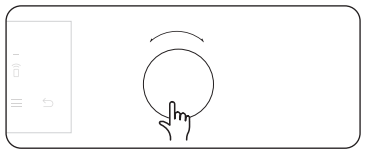
To je uporabno za čiščenje lahke umazanije s paro.



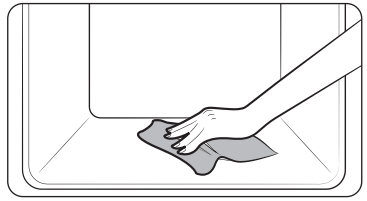
1. Na dno pečice nalijte 400 ml (3/4 pinta) in zaprite vrata pečice.



2. Zavrtite **Izbirni gumb** in izberite **Čiščenje**.



3. Zavrtite **Izbirni gumb**, izberite **Čiščenje s paro** in pritisnite **Izbirni gumb** za začetek čiščenja. Čiščenje s paro traja 26 minut.



4. Za čiščenje notranjosti pečice uporabite suho krpo.

⚠ OPOZORILO

Ne odpirajte vrat, dokler se cikel ne dokonča. Voda v pečici je zelo vroča in lahko povzroči opekline.

OPOMBA

- Če je pečica močno umazana z mastjo, na primer po praženju ali peki na žaru, priporočamo, da nadležne madeže odstranite ročno s čistilnim sredstvom še preden vklopite Čiščenje s paro.
- Ko je cikel končan, pustite vrata pečice rahlo odprta. Tako se bo notranja površina emajla temeljito posušila.
- Če je pečica v notranjosti vroča, se čiščenje ne vklopi. Počakajte, da se pečica ohladi, in poskusite znova.
- Ne izlivajte vode na dno s silo. To storite nežno. V nasprotnem primeru se voda prelije v sprednji del.

Odstranjevanje vodnega kamna

Očistite notranjost generatorja pare, da preprečite vpliv na kakovost in okus hrane.

OPOMBA

Pečica meri čas uporabe načinov peke s paro in vas obvesti, ko je potrebno zagnati funkcijo za odstranjevanje vodnega kamna. Načine peke s paro lahko uporabljate še dve uri, ne da bi pri tem izvajali funkcijo odstranjevanja vodnega kamna. Če po dveh urah ne zaženete in dokončate funkcije odstranjevanja vodnega kamna, načine peke s paro ne bo mogoče uporabiti.

1. Dotaknite se **Izbirnega gumba** in izberite Čiščenje.
2. Nato pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Izberite **Odstranjevanje vodnega kamna** in pritisnite **Izbirni gumb**.
4. Izberite **Naprej** in pritisnite **Izbirni gumb**.
5. Sledite navodilom na zaslonu, izberite **Start** in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Če prejmete obvestilo, da imate premalo vode, jo dolijte v posodo za vodo, izberite **OK** in pritisnite **Izbirni gumb**.
6. Ko je odstranjevanje vodnega kamna končano, pečica samodejno odvaja vodo.
7. Ko je odvajanje končano, izpraznite posodo za vodo.
8. Posodo za vodo napolnite s 500 ml pitne vode, kot je navedeno na zaslonu, izberite **OK** in pritisnite **Izbirni gumb** za zagon spiranja.
9. Ko je spiranje končano, izpraznite posodo za vodo.
   - Po praznjenju posode za vodo jo očistite, preden jo daste v pečico.

OPOZORILO

- Med rokovanjem s posodo za vodo uporabite rokavico za pečico.
- Uporabljajte samo sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ki se uporabljajo za parne peči ali kavne aparate.

POZOR

- Ko je postopek odstranjevanja vodnega kamna v teku, ga ne prekinjajte. V nasprotnem primeru morate cikel odstranjevanja vodnega kamna ponovno zagnati in ga dokončati v naslednjih treh urah, če želite omogočiti načine peke s paro.
- Da bi se izognili nesrečam, otroke držite stran od pečice.
- Razmerje mešanice vode in sredstva za odstranjevanje vodnega kamna najdete v navodilih proizvajalca tega sredstva, ki jih morate upoštevati.

Spiranje

Po uporabi načina peke s paro morate preostalo vodo odstraniti, da preprečite vpliv na druge načine peke. Če želite čistiti s ponovnim spiranjem, uporabite to funkcijo.

1. Zavrtite **Izbirni gumb** in izberite Čiščenje.
2. Nato pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Izberite **Spiranje** in pritisnite **Izbirni gumb**.
4. Izberite **Start** in pritisnite **Izbirni gumb**.
5. Sledite navodilom na zaslonu, izberite **OK** in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Pečica odvaja vodo iz generatorja pare v posodo za vodo.
6. Ko je spiranje končano, izpraznite posodo za vodo.
   - Po praznjenju posode za vodo jo očistite, preden jo daste v pečico.

OPOZORILO

- Med rokovanjem s posodo za vodo uporabite rokavico za pečico.
- Med odvajanjem posode za vodo ne odstranjujte.

OPOMBA

- Ko se pečica začne spirati, počakajte, da se cikel spiranja konča.
- Postopek spiranja traja dlje časa, odvisno od okolja izdelka. Ne gre za okvaro izdelka, ampak za varnost, zato počakajte, da se voda ohladi.

Delovanje

Več funkcij

Meni	Opis
Časovnik	Za nastavitev časovnika.
Zaklep	Zaklep nadzorne plošče.
Moji načini	Urejanje seznama načinov kuhanja.
Časovna omejitev zaslona	Prilagoditev časovne omejitve prikaza.
Samodejna nastavitev datuma in časa	Nastavitev samodejne nastavitve datuma in časa.
Nastavitev datuma	Nastavitev današnjega datuma. **OPOMBA** Podrobna navodila najdete na strani 10
Oblika zapisa časa	Obliko zapisa časa lahko nastavite na 12-urno ali 24-urno obliko. **OPOMBA** Podrobna navodila najdete na strani 10.
Zvok	Zvok pečice (piske) lahko vklapljate in izklapljate.
Hitro predhodno segrevanje (*)	Nastavitev hitrega predhodnega segrevanja.

(*) samo veljavni modeli.

Časovnik

1. Tapnite ☰.
2. Izberite **Časovnik** z **Izbirnim gumbom** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Nastavite časovnik (ure in minute) z **Izbirnim gumbom** in pritisnite **Izbirni gumb**.
4. Pritisnite **Izbirni gumb** za zagon časovnika.
5. Če želite časovnik ustaviti, preklicati ali urejati, pritisnite **Izbirni gumb** ali zavrtite **Izbirni gumb**.

Zaklep

1. Tapnite ☰.
2. Izberite **Zaklep** z **Izbirnim gumbom** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Če želite odkleniti nadzorno ploščo, tapnite ☰ in držite 3 sekunde.

Moji načini

1. Tapnite ☰.
2. Izberite **Moji načini** z **Izbirnim gumbom** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Zavrtite **Izbirni gumb**, nato pritisnite **Izbirni gumb** in izberite ali odstranite načine.
4. Tapnite ⮌, da se shrani.
5. Izberite **Shrani**, da se shranijo spremembe.

Časovna omejitev zaslona

1. Tapnite ☰.
2. Izberite **Časovna omejitev zaslona** z uporabo **Izbirnega gumba** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Zavrtite **Izbirni gumb** in izberite želeni čas.
4. Pritisnite **Izbirni gumb**, da se shranijo spremembe.

Samodejna nastavitev datuma in časa

1. Tapnite ☰.
2. Izberite **Samodejna nastavitev datuma in časa** z **Izbirnim gumbom** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Zavrtite **Izbirni gumb** in izberite **Vklop** ali **Izklop**.
4. Pritisnite **Izbirni gumb**, da se shranijo spremembe.

Zvok

1. Tapnite ☰.
2. Izberite **Zvok** z **Izbirnim gumbom** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Zavrtite **Izbirni gumb** in izberite **Vklop** ali **Izklop**.
4. Pritisnite **Izbirni gumb**, da se shranijo spremembe.

Hitro predhodno segrevanje

1. Tapnite ☰.
2. Izberite **Hitro predhodno segrevanje** z **Izbirnim gumbom** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Zavrtite **Izbirni gumb** in izberite **Vklop** ali **Izklop**.
4. Pritisnite **Izbirni gumb**, da se shranijo spremembe.

Sistemske nastavitve

Tapnite ☰ in držite 3 sekunde za vstop v meni **Sistemske nastavitve**, nato zavrtite **Izbirni gumb** in boste lahko spreminjali različne nastavitve pečice.
Za podrobne opise glejte naslednjo tabelo.

Sistemske nastavitve	Opis
Wi-Fi	Omrežje Wi-Fi lahko vklapljate in izklapljate.
Jezik	Izberite jezik.
Moji vzorci	Ta funkcija si zapomni in shrani nastavitve priprave jedi.
Samodejni predel pečice	Kot privzeto nastavitev lahko izberete zgornjo ali spodnjo pečico. (Samo v načinu dvojne peke)
Trdota vode	Izbira trdote vode.
Ponastavitev	Ponastavljanje vaše nastavitve. (Več funkcij, Sistemske nastavitve)

Omrežje Wi-Fi / Moji vzorci

1. Tapnite ☰ in držite 3 sekunde za vstop v meni **Sistemske nastavitve**.
2. Z **Izbirnim gumbom** izberite želeni meni in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Zavrtite **Izbirni gumb** in izberite **Vklop** ali **Izklop**.
4. Pritisnite **Izbirni gumb**, da se shranijo spremembe.

Jezik

1. Tapnite ☰ in držite 3 sekunde za vstop v meni **Sistemske nastavitve**.
2. Izberite **Jezik** z **Izbirnim gumbom** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Zavrtite **Izbirni gumb** in izberite želeni jezik.
4. Pritisnite **Izbirni gumb**, da se shranijo spremembe.

Samodejni predel pečice

1. Tapnite ☰ in držite 3 sekunde za vstop v meni **Sistemske nastavitve**.
2. Izberite Samodejni predel pečice z **Izbirnim gumbom** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Zavrtite **Izbirni gumb** in izberite **Zgornjo** ali **Spodnjo** pečico.
4. Pritisnite **Izbirni gumb**, da se shranijo spremembe.

Trdota vode

1. Tapnite ☰ in držite 3 sekunde za vstop v meni **Sistemske nastavitve**.
2. Izberite **Trdota vode** z **Izbirnim gumbom** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Zavrtite **Izbirni gumb** in izberete želeno **Trdoto vode**.
4. Pritisnite **Izbirni gumb**, da se shranijo spremembe.

Ponastavitev

1. Tapnite ☰ in držite 3 sekunde za vstop v meni **Sistemske nastavitve**.
2. Izberite **Ponastavitev** z **Izbirnim gumbom** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Zavrtite **Izbirni gumb** in izberite **Ponastavitev** ali **Prekliči**.
4. pritisnite **Izbirni gumb**, da potrdite.

Pametni nadzor

Za uporabo Pametnega nadzora pečice morate na mobilno napravo prenesti aplikacijo SmartThings. Funkcije, ki jih upravlja aplikacija SmartThings, morda ne bodo delovale pravilno, če so komunikacijski pogoji slabi ali če je pečica nameščena na mestu s šibkim signalom Wi-Fi.

Kako priključiti pečico

1. Prenesite aplikacijo SmartThings in jo odprite v mobilni napravi.
2. Upoštevajte navodila na zaslonu za povezavo aplikacije s pečico.
3. Ko je postopek končan, bosta ikona , ki se nahaja na prikazovalniku pečice, in aplikacija potrdili, da ste povezani.
4. Če se ikona ne prikaže, sledite navodilom v aplikaciji za ponovno povezavo.

Ročna peka

⚠ OPOZORILO glede akrilamida

Akrilamid, ki nastaja med pečenjem živil, bogatih s škrobom, kot so pečen krompirček, ocvrt krompirček in kruh, lahko povzroči zdravstvene težave. Priporočljivo je, da ta živila pečete pri nižjih temperaturah. Izogibajte se preveč zapečenim, zelo hrustljavim ali zažganim živilom te vrste.

OPOMBA

- Za vse načine peke je priporočljivo predhodno segrevanje pečice, razen če je v kuharskem priročniku navedeno drugače.
- Pri uporabi načina Varčni žar živila postavite na sredino pekača.

Nasveti za dodatno opremo

Pečica ima priloženo različno dodatno opremo. Nekatera dodatna oprema iz spodnje tabele morda ni priložena. Tudi če ni priložena vsa dodatna oprema, ki je navedena v tem kuharskem priročniku, lahko vseeno pripravljate jedi s pripomočki, ki jih že imate, in dosegate iste rezultate.

- Pekač in univerzalni pekač sta medsebojno zamenljiva.
- Pri peki mastne hrane je priporočljivo, da pod kovinsko rešetko postavite pekač, v katerega bo tekla odvečna maščoba. Če ima pečica priložen rešetkast vložek, ga lahko uporabljate skupaj s pekačem.
- Če sta kot dodatna oprema priložena univerzalni pekač ali globoki pekač ali oba, je za peko mastne hrane najbolje uporabiti najglobljo pekač.

Peka sladic

Za doseganje najboljših rezultatov priporočamo, da pečico predhodno segrejete.

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Biskvit	Kovinska rešetka, pekač s premerom 25–26 cm	2		160–170	35–40
Marmorni kolač	Kovinska rešetka, pekač za šarkelj	3		175–185	50–60
Pita	Kovinska rešetka, pekač za pito s premerom 20 cm	3		190–200	50–60
Kvašeno pecivo z nadevom iz sadja in drobljenca	Univerzalni pekač	2		160–180	40–50
Drobljenec s sadjem	Kovinska rešetka, posoda za peko s premerom 22–24 cm	3		170–180	25–30
Kolački	Univerzalni pekač	3		180–190	30–35
Lazanja	Kovinska rešetka, posoda za peko s premerom 22–24 cm	3		190–200	25–30
Španski vetrci	Univerzalni pekač	3		80–100	100–150
Soufle	Kovinska rešetka, modeli za narastek	3		170–180	20–25
Kvašen jabolčni kolač	Univerzalni pekač	3		150–170	60–70
Doma pripravljena pica, 1–1,2kg	Univerzalni pekač	2		190–210	10–15
Zamrznjeno listnato testo z nadevom	Univerzalni pekač	2		180–200	20–25
Slana pita	Kovinska rešetka, posoda za peko s premerom 22–24 cm	2		180–190	25–35

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Jabolčna pita	Kovinska rešetka, pekač s premerom 20 cm	2		160–170	65–75
Ohlajena pica	Univerzalni pekač	3		180–200	5–10

Praženje

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Meso (Govedina/Svinjina/Jagnjetina)					
Pljučna pečenka, 1 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		160–180	50–70
Ledvena pečenka, 1,5 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		160–180	90–120
Svinjska pečenka, 1 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		200–210	50–60
Svinjsko stegno, 1 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		160–180	100–120
Jagenjčkova krača, 1 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		170–180	100–120

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Perutnina (Piščanec/Raca/Puran)					
Cel piščanec, 1,2 kg *	Kovinska rešetka in univerzalni pekač (za lovljenje kapljic)	3 1		205	80–100*
Kosi piščanca	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		200–220	25–35
Račja prsa	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		180–200	20–30
Manjši puran, cel, 5 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		180–200	120–150
Zelenjava					
Zelenjava, 0,5 kg	Univerzalni pekač	3		220–230	15–20
Pečene krompirjeve polovičke, 0,5 kg	Univerzalni pekač	3		200	45–50
Ribe					
Pečen ribji file	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		200–230	10–15
Pečena riba	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		180–200	30–40

* Na polovici pretečenega časa obrnite.

Pametna peka

Pečenje na žaru

Priporočamo, da pečico predhodno segrevate z uporabo načina velikega žara. Na polovici pretečenega časa obrnite.

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Kruh					
Toast	Kovinska rešetka	5		270	2–4
Toast s sirom	Univerzalni pekač	4		200	4–8
Govedina					
Zrezek *	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 1		240–250	15–20
Hamburgerji *	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 1		250–270	13–18
Svinjina					
Svinjske zarebrnice	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 1		250–270	15–20
Klobase	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 1		260–270	10–15
Perutnina					
Piščančja prsa	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 1		230–240	30–35
Piščančja bedra	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 1		230–240	25–30

* Obrnite, ko pretečeta 2/3 časa peke.

Zamrznjen pripravljen obrok

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Zamrznjena pica, 0,4–0,6 kg	Kovinska rešetka	3		200–220	15–25
Zamrznjene lazanje	Kovinska rešetka	3		180–200	45–50
Zamrznjen pečen krompirček	Univerzalni pekač	3		220–225	20–25
Zamrznjeni kroketi	Univerzalni pekač	3		220–230	25–30
Zamrznjen camembert	Kovinska rešetka	3		190–200	10–15
Zamrznjene bagete z nadevom	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		190–200	10–15
Zamrznjeni ribji prsti	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		190–200	15–25
Zamrznjen ribji burger	Kovinska rešetka	3		180–200	20–35

Profesionalna peka

Ta način vključuje cikel samodejnega ogrevanja do 220 °C. Zgornji grelnik in konvekcijski ventilator delujeta med postopkom cvrtja mesa. Po tej fazi se hrana nežno zapeče pri nizki temperaturi predhodne izbire. Ta postopek se opravi med delovanjem zgornjega in spodnjega grelnika. Ta način je primeren za mesne pečenke in perutnino.

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Temp. (°C)	Čas (ur)
Pečena govedina	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1	80–100	3–4
Svinjska pečenka	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1	80–100	4–5
Jagnječja pečenka	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1	80–100	3–4
Račja prsa	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1	80–100	2–3

Varčna konvekcija

Ta način uporablja optimiziran sistem segrevanja, tako da med peko vaših jedi varčujete z energijo. Predlagani časi te kategorije so brez predhodnega segrevanja pred peko, da se prihrani več energije.

Čas peke in/ali temperaturo lahko podaljšate ali skrajšate po lastni želji.

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Temp. (°C)	Čas (min)
Drobljenec s sadjem, 0,8–1,2 kg	Kovinska rešetka	2	160–180	60–80
Krompir v oblicah, 0,4–0,8 kg	Univerzalni pekač	2	190–200	70–80
Klobase, 0,3–0,5 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1	160–180	20–30
Zamrznjen krompirček iz pečice, 0,3-0,5 kg	Univerzalni pekač	3	180–200	25–35
Zamrznjeni krompirjevi krhlji, 0,3–0,5 kg	Univerzalni pekač	3	190–210	25–35
Ribji fileji, pečeni, 0,4–0,8 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1	200–220	30–40
Hrustljavi ribji fileji, panirani, 0,4–0,8 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1	200–220	30–45
Pljučna pečenka, 0,8–1,2 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	2 1	180–200	65–75
Pražena zelenjava, 0,4–0,6 kg	Univerzalni pekač	3	200–220	25–35

Pametna peka

Dvojna peka

Pred uporabo funkcije Dvojne peke vstavite ločevalnik v pečico. Za doseganje najboljših rezultatov priporočamo, da pečico predhodno segrejete.

V naslednji tabeli je predstavljenih 5 navodil za dvojno peko, ki jih priporočamo za peko, praženje in pripravo sladic. S funkcijo dvojne peke boste lahko istočasno pripravljali svojo glavno jed in prilogo ali glavno jed in sladico.

• S funkcijo Dvojne peke lahko podaljšate čas predhodnega segrevanja.

Št.	Cona	Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
1	Zgoraj	Biskvit	Kovinska rešetka, pekač s premerom 25–26 cm	4		160–170	40–45
	Spodaj	Doma pripravljena pica, 1,0–1,2 kg	Univerzalni pekač	1		190–210	13–18
2	Zgoraj	Pražena zelenjava, 0,4–0,8 kg	Univerzalni pekač	4		220–230	13–18
	Spodaj	Jabolčna pita	Kovinska rešetka, pekač s premerom 20 cm	1		160–170	70–80
3	Zgoraj	Pita kruh	Univerzalni pekač	4		230–240	13–18
	Spodaj	Krompirjev gratin, 1,0–1,5 kg	Kovinska rešetka, 22–24 cm pekač	1		180–190	45–50
4	Zgoraj	Piščančja bedra	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 4		210–230	30–35
	Spodaj	Lazanja, 1,0–1,5 kg	Kovinska rešetka, 22–24 cm pekač	1		190–200	30–35
5	Zgoraj	Pečen ribji file	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 4		210–230	15–20
	Spodaj	Jabolčna pita z listnatim testom	Univerzalni pekač	1		170–180	25–30

Uporabljate lahko tudi zgornjo ali spodnjo cono, vendar samo za varčevanje z energijo. Čas peke se lahko podaljša, ko uporabljate ločeni predel. Za doseganje najboljših rezultatov priporočamo, da pečico predhodno segrejete.

Zgoraj

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Tortice	Univerzalni pekač	4		170	30–35
Kolački	Univerzalni pekač	4		180–190	30–35
Lazanja	Kovinska rešetka	4		190–200	30–35
Piščančja bedra*	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 4		230–250	30–35

* Pečice ne segrevajte predhodno.

Spodaj

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Tortice	Univerzalni pekač	1		170	30–35
Marmorni kolač	Kovinska rešetka	1		160–170	60–70
Jabolčna pita	Kovinska rešetka	1		160–170	70–80
Doma pripravljena pica, 1,0–1,2 kg	Univerzalni pekač	1		190–210	13–18

Programi za Samodejno peko

⚠ POZOR

Živila, ki se zlahka pokvarijo (kot so mleko, jajca, ribe, meso ali perutnina), ne smejo stati v pečici več kot 1 uro pred začetkom peke in jih je treba po končani peki takoj odstraniti. Zaužitje pokvarjene hrane lahko povzroči slabost zaradi zastrupitve s hrano.

Posamezna peka

V naslednji tabeli je predstavljenih 40 samodejnih programov za peko, praženje in pripravo sladic.
Vsebuje količine, obseg teže in ustrezna priporočila. Načine in čase peke smo iz praktičnih razlogov vnaprej programirali. Nekaj receptov za samodejne programe boste našli v svojem priročniku.
Programi Samodejne peke 1 do 19, 38 in 39 vključujejo predhodno segrevanje in prikazujejo napredek predhodnega segrevanja. Hrano po pisku za predhodno segrevanje postavite v pečico. Nato pritisnite **Izbirni gumb** ali tapnite gumb ▷‖ za zagon Samodejna peka.

⚠ OPOZORILO

Med jemanjem hrane iz pečice vedno uporabljajte rokavice.

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
1	Krompirjev gratin	1,0–1,5	Kovinska rešetka	3
		Pripravite svež krompirjev gratin v pekaču, 22–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke.		
2	Zelenjavni gratin	0,8–1,2	Kovinska rešetka	3
		Pripravite svež zelenjavni gratin v pekaču, 22–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke.		
3	Kuhanje testenin	1,2–1,5	Kovinska rešetka	3
		Pripravite gratinirane testenine v pekaču, 22–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke.		
4	Lazanja	1,0–1,5	Kovinska rešetka	3
		Pripravite doma pripravljeno lazanjo v pekaču, 22–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke.		
5	Ratatouille	1,2–1,5	Kovinska rešetka	3
		Sestavine za ratatouille dajte v pekač s pokrovom. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke. Pecite pri zaprtem pokrovu. Pred postrežbo premešajte.		
6	Jabolčna pita	1,2–1,4	Kovinska rešetka	2
		Jabolčno pito pripravimo v okroglem kovinskem pekaču dolžine 20–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
7	Francoski rogljički	0,3–0,4	Univerzalni pekač	3
		Pripravite francoske rogljičke (ohlajeno, pripravljeno testo). Na univerzalni pekač položite peki papir. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite v pečico.		
8	Jabolčna pita z listnatim testom	0,3–0,4	Univerzalni pekač	3
		Jabolčno pito z listnatim testom položite na peki papir v univerzalnem pekaču. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite v pečico.		

Pametna peka

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
9	Sadni nadev	0,4–0,5	Kovinska rešetka	3
		Testo dajte v namaščen črni kovinski pekač kot podlago za pecivo. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
10	Quiche Lorraine	1,2–1,5	Kovinska rešetka	2
		Pripravite testo za quiche, dajte v okrogli pekač za quiche s premerom 25 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje dodajte nadev in jed postavite na sredino rešetke.		
11	Štruca belega kruha	0,6–0,7	Kovinska rešetka	2
		Pripravite testo in ga dajte v črni kovinski oglati pekač (dolžine 25 cm). Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke.		
12	Štruca mešanega kruha	0,8–0,9	Kovinska rešetka	2
		Pripravite testo in ga dajte v črni kovinski oglati pekač (dolžine 25 cm). Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke.		
13	Kruhov zvitek	0,3–0,5	Univerzalni pekač	3
		Pripravite zvitke (ohlajeno, pripravljeno testo). Na univerzalni pekač položite peki papir. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač dajte v pečico.		

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
14	Drobljenec s sadjem	0,8–1,2	Kovinska rešetka	3
		Sveže sadje (maline, robide, jabolčne rezine ali hruškove rezine) dajte v pekač, 22–24 cm. Posipajte z drobtinami. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke.		
15	Kolački	0,5–0,6	Univerzalni pekač	3
		Kolačke (premera 5–6 cm) položite na peki papir na univerzalnem pekaču. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite v pečico.		
16	Biskvit	0,5–0,6	Kovinska rešetka	3
		Pripravite testo za biskvit in ga dajte v črn okrogel pekač s premerom 26 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
17	Marmorni kolač	0,7–0,8	Kovinska rešetka	2
		Pripravite testo za kolač in ga dajte v okrogel kovinski pekač za šarkelj ali pekač za mini potičke. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
18	Nizozemska sladka štručka	0,7–0,8	Kovinska rešetka	2
		Pripravite testo in ga dajte v črni kovinski oglati pekač (dolžine 25 cm). Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
19	Browniji	0,7–0,8	Kovinska rešetka	3
		Testo pripravite v pekaču dolžine 20–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke.		

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
20	Pljučna pečenka	0,8–1,2	Kovinska rešetka	2
			Univerzalni pekač	1
		Govedino začinite in pustite v hladilniku 1 uro. Položite na kovinsko rešetko tako, da bo mastna stran obrnjena navzgor.		
21	Počasi pečen rostbif	0,8–1,2	Kovinska rešetka	2
			Univerzalni pekač	1
		Govedino začinite in pustite v hladilniku 1 uro. Položite na kovinsko rešetko tako, da bo mastna stran obrnjena navzgor.		
22	Praženi jagnječji kotleti z zelišči	0,4–0,8	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	1
		Jagnječje kotlete marinirajte z zelišči in začimbami ter jih položite na kovinsko rešetko.		
23	Jagenjčkova krača	1,0–1,4	Kovinska rešetka	3
			Univerzalni pekač	1
		Jagnjetino marinirajte in jo položite na kovinsko rešetko.		
24	Hrustljavo pečena svinjina	0,8–1,2	Kovinska rešetka	3
			Univerzalni pekač	1
		Svinjsko pečenko položite na zgornjo kovinsko rešetko tako, da bo mastna stran obrnjena navzgor.		
25	Svinjska rebra	0,8–1,2	Kovinska rešetka	3
			Univerzalni pekač	1
		Rebra položite na rešetke.		

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
26	Cel piščanec	1,0–1,4	Kovinska rešetka	2
			Univerzalni pekač	1
		Piščanca sperite in očistite. Piščanca namažite z oljem in začimbami. Položite na kovinsko rešetko tako, da bodo prsa obrnjena navzgor, in ga obrnite, ko pečica zapiska.		
27	Piščančja prsa	0,5–0,9	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	1
		Prsa marinirajte in jih dajte na kovinsko rešetko.		
28	Piščančja bedra	0,5–0,9	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	1
		Namažite z oljem in začimbami in dajte na rešetko.		
29	Račja prsa	0,3–0,7	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	1
		Račja prsa namažite z maščobo in jih postavite na rešetke tako, da bo mastna stran obrnjena navzgor. Prva nastavitev je za srednje pečeno, druga za srednje do dobro pečeno.		
30	Pečen file postrvi	0,3–0,7	Univerzalni pekač	4
		Fileje postrvi postavite na univerzalni pekač tako, da bo stran s kožo obrnjena navzgor.		
31	Postrv	0,3–0,7	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	1
		Ribo sperite in očistite in jo od glave do repa položite na rešetko. V notranjost ribe dodajte limonin sok, sol in zelišča. Z nožem odrežite kožo s površine. Namažite z oljem in posolite.		

Pametna peka

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
32	Morski list	0,3–0,7	Univerzalni pekač	3
		Morski list položite na peki papir na univerzalni pekač. Z nožem zarežite v površino.		
33	Lososov zrezek/file	0,3–0,7	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	1
		Fileje oz. zrezke sperite in očistite. Fileje dajte na rešetko tako, da bo stran s kožo obrnjena navzgor.		
34	Pražena zelenjava	0,3–0,7	Univerzalni pekač	4
		Rezine bučke, jajčevca, poper, čebulo in češnjev paradižnik sperite in jih pripravite. Namažite z oljčnim oljem, zelišči in začimbami. Porazdelite jih enakomerno na univerzalnem pekaču.		
35	Pečene krompirjeve polovičke	0,5–0,9	Univerzalni pekač	3
		Velike krompirje (vsak po 200 g) razrežemo po dolžini na polovičke. Na univerzalni pekač jih položite tako, da bo vrezana stran zgoraj, ter namažite z oljčnim oljem, zelišči in začimbami.		
36	Zamrznjen pečen krompirček	0,3–0,7	Univerzalni pekač	3
		Zamrznjen krompirček enakomerno porazdelite po univerzalnem pekaču.		
37	Zamrznjeni krompirjevi krhlji	0,3–0,7	Univerzalni pekač	3
		Zamrznjene krompirjeve krhlje enakomerno porazdelite po univerzalnem pekaču.		
38	Zamrznjena pica	0,3–0,7	Kovinska rešetka	3
		Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje zamrznjeno pico postavite na sredino kovinske rešetke.		
39	Doma pripravljena pica	0,8–1,2	Univerzalni pekač	2
		Pripravite doma pripravljeno pico iz kvašenega testa in jo dajte na univerzalni pekač. Teža vključuje testo in nadev, kot so omaka, zelenjava, šunka in sir. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite v pečico.		
40	Vzhajanje testa	0,3–0,7	Kovinska rešetka	2
		Testo pripravite v skledi, pokrijte jo s folijo za živila. Postavite na sredino rešetke.		

Dvojna peka

V naslednji tabeli je predstavljenih 10 samodejnih programov za peko, praženje in pripravo sladic. Uporabite lahko samo zgornjo ali spodnjo cono ter hkrati zgornjo in spodnjo cono. Program vsebuje količine, obseg teže in ustrezna priporočila. Načine in čase peke smo iz praktičnih razlogov vnaprej programirali. Nekaj receptov za samodejne programe boste našli v svojem priročniku.
Vsi programi samodejne dvojne peke vključujejo predhodno segrevanje in prikaz napredka predhodnega segrevanja.
Hrano po pisku za predhodno segrevanje postavite v pečico.
Nato pritisnite **Izbirni gumb** za zagon Samodejna peka.

⚠ OPOZORILO

Med jemanjem hrane iz pečice vedno uporabljajte rokavice.

1. Zgoraj

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
1	Krompirjev gratin	1,0–1,5	Kovinska rešetka	4
		Pripravite svež krompirjev gratin v pekaču, 22–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke.		
2	Lazanja	1,0–1,5	Kovinska rešetka	4
		Pripravite doma pripravljeno lazanjo v pekaču, 22–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke.		
3	Piščančja bedra	0,5–0,9	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	4
		Namažite z oljem in začimbami in dajte na rešetko.		
4	Pečene krompirjeve polovičke	0,5–0,9	Univerzalni pekač	4
		Velike krompirje (vsak po 200 g) razrežemo po dolžini na polovičke. Na univerzalni pekač jih položite tako, da bo vrezana stran zgoraj, ter namažite z oljčnim oljem, zelišči in začimbami.		
5	Zamrznjen pečen krompirček	0,3–0,7	Univerzalni pekač	4
		Zamrznjen krompirček enakomerno porazdelite po univerzalnem pekaču.		

2. Spodaj

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
1	Jabolčna pita	1,2–1,4	Kovinska rešetka	1
		Jabolčno pito pripravimo v okroglem kovinskem pekaču dolžine 20–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
2	Jabolčna pita z listnatim testom	0,3–0,4	Univerzalni pekač	1
		Jabolčno pito z listnatim testom položite na peki papir v univerzalnem pekaču. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite v pečico.		
3	Quiche Lorraine	1,2–1,5	Kovinska rešetka	1
		Pripravite testo za quiche, dajte ga v okrogli pekač za quiche s premerom 22–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje dodajte nadev in jed postavite na sredino rešetke.		

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
4	Zamrznjena pica	0,3–0,7	Kovinska rešetka	1
		Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje zamrznjeno pico postavite na sredino kovinske rešetke.		
5	Doma pripravljena pica	0,8–1,2	Univerzalni pekač	1
		Pripravite doma pripravljeno pico iz kvašenega testa in jo dajte na univerzalni pekač. Teža vključuje testo in nadev, kot so omaka, zelenjava, šunka in sir. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite v pečico.		

3. Dvojček

Izberete lahko en samodejni program za spodnjo in zgornjo cono ter hkrati pečete.

⚠ **POZOR**

Če uporabljate zgornjo ali spodnjo cono, se ventilator in grelnik druge cone lahko vklopita za doseganje optimalnega delovanja. Cona, ki se ne uporablja, se ne sme uporabljati za nobene druge namene.

Testne jedi

V skladu s standardom EN 60350-1.

1. Peka sladic

Priporočila za peko veljajo za predhodno segreto pečico. Ne uporabljajte funkcije Hitrega predhodnega segrevanja. Nagnjeno stran vedno namestite spredaj, takoj za vrata pečice.

Vrsta jedi	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Tortice	Univerzalni pekač	3		165	23–28
		3		165	25–30
		1+3		155	33–38
Masleno pecivo	Univerzalni pekač	1+3		140	28–33
Biskvit brez maščobe	Kovinska rešetka in pločevinast pekač z obročem za torte (Temni premaz, premer 26 cm)	2		165	30–35 *
		2		160	30–35
		1+4		155	35–40
Jabolčna pita	Kovinska rešetka in 2 pločevinasta pekača z obročem za torte ** (Temni premaz, premer 20 cm)	2, položeno diagonalno		160	70–80
	Univerzalni pekač, kovinska rešetka in 2 pločevinasta pekača z obročem za torte *** (Temni premaz, premer 20 cm)	1+3		160	80–90

* Čas peke podaljšajte za 5 minut, če uporabljate običajni način skupaj s steklenim pekačem (premer 26 cm).

** Torti sta na rešetki postavljeni ena zadaj levo in ena spredaj desno.

*** Torti sta postavljeni na sredini ena vrh druge.

2. Pečenje na žaru

Pri uporabi funkcije velikega žara pečico prehodno segrevajte 5 minut.

Vrsta jedi	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Beli toast	Kovinska rešetka	5		270 (Največ)	1–2
Goveji hamburgerji * (12 kom)	Kovinska rešetka in univerzalni pekač (za lovljenje kapljic)	4 1		270 (Največ)	1. 15–18 2. 5–8

* Obrnite, ko pretečeta $^{2}/_{3}$ časa peke.

3. Praženje

Vrsta jedi	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Cel piščanec * 1,3–1,5 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač (za lovljenje kapljic)	3 1		200	60–75
Cel piščanec * 1,5–1,7 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač (za lovljenje kapljic)	3 1		200	70–85

* Na polovici pretečenega časa obrnite.

Zbirka pogostih receptov za samodejno peko

Krompirjev gratin

Sestavine 800 g krompirja, 100 ml mleka, 100 ml smetane, 50 g stepenega celega jajca, 1 žlička soli, poper, muškatni orešček, 150 g naribanega sira, maslo, timijan

Navodila Krompir olupite in narežite na 3 mm debeline. Maslo podrgnite po celotni površini posode za gratin (22–24 cm). Rezine razprostrite na čisto brisačo in naj bodo pokrite z brisačo medtem ko pripravljate ostale sestavine. Preostale sestavine, razen naribanega sira, zmešajte v veliko skledo in dobro premešajte. Rezine krompirja v posodi položite tako, da se delno prekrivajo, nato pa zmes prelijte po krompirju. Naribani sir porazdelite na vrhu in pecite. Ko je pečeno, postrezite z nekaj posutimi listi svežega timijana.

Zelenjavni gratin

Sestavine 800 g zelenjave (bučka, paradižnik, čebula, korenje, poper, predhodno skuhan krompir), 150 ml smetane, 50 g stepenega celega jajca, 1 žlička soli, zelišče (poper, peteršilj ali rožmarin), 150 g naribanega sira, 3 žličke oljčnega olja, nekaj listov timijana

Navodila Zelenjavo operite in narežite na 3–5 mm debeline. Rezine razporedite v posodo za gratin (22–24 cm) v sloje in zelenjavo prelijte z oljem. Preostale sestavine, razen naribanega sira, zmešajte in dodajte zelenjavo. Naribani sir porazdelite na vrhu in pecite. Postrezite z nekaj posutimi listi svežega timijana.

Pametna peka

Lazanja

Sestavine 2 žlički oljčnega olja, 500 g mletega govejega mesa, 500 ml paradižnikove omake, 100 ml goveje osnove, 150 g posušenih listov lazanje, 1 čebula (sesekljana), 200 g naribanega sira, 1 žlička posušenih peteršiljevih kosmičev, origano, bazilika

Navodila Pripravite paradižnikovo mesno omako. V ponvi segrejte olje, nato pecite mleto goveje meso in sesekljano čebulo približno 10 min, dokler ne porjavi. Prelijte s paradižnikovo omako in govejo osnovo, dodajte posušena zelišča. Naj zavre in kuhajte 30 minut.
Rezance za lazanjo kuhajte v skladu z navodili na embalaži. Rezance za lazanjo, mesno omako sir in dajte v sloje in nato postopek ponovite. Nato enakomerno potresite preostali sir na vrh plasti rezancev in pecite.

Jabolčna pita

Sestavine
- **Pecivo**: 275 g moke, 1/2 žličke soli, 125 g belega ricinusovega sladkorja, 8 g vanilijevega sladkorja, 175 g hladnega masla, 1 jajce (stepeno)
- **Nadev**: 750 g trdih celih jabolk, 1 žlička limoninega soka, 40 g sladkorja, 1/2 žličke cimeta, 50 g rozin brez semen, 2 žlički krušnih drobtin

Navodila Posipajte moko s soljo nad veliko skledo. Posipajte ricinusov sladkor in vanilijev sladkor. Z 2 nožema prerežite maslo skozi moko na majhne kocke. Dodajte 3/4 stepenega jajca. Vse sestavine gnetemo v kuhinjskem robotu, dokler ne dobite drobljive mase. Testo z rokami oblikujte v kroglo. Zavijte jo v plastično folijo in pustite, naj se hladi približno 30 minut.
Namastite pekač z obročem (premer 24–26 cm) in posipajte površino z moko. Razvaljajte 3/4 testa do debeline 5 mm. Dajte jo v pekač (na dno in ob straneh).
Jabolka olupite in odstranite sredice. Razrežite jih na kocke na približno 3/4 x 3/4 cm. Jabolka potresite z limoninim sokom in dobro premešajte. Ribez in rozine operite in osušite. Dodajte sladkor, cimet, rozine in ribez. Dobro premešajte in dno testa potresite s krušnimi drobtinami. Rahlo pritisnite. Preostanek testa razvaljajte. Testo narežite na majhne trakce in jih na nadev položite tako, da se bodo med sabo križali. Pito enakomerno namažite s preostalim stepenim jajcem.

Quiche Lorraine

Sestavine
- Pecivo: 200 g navadne moke, 80 g masla, 1 jajce
- Nadev: 75 g slanine brez masti, 125 ml smetane, 125 g kisle smetane, 2 stepeni jajci, 100 g naribanega sira iz Švice, sol in poper

Navodila Pecivo naredite tako, da moko, maslo in jajce daste v skledo in premešate, da se pecivo zmehča in nato naj 30 minut počiva v hladilniku. Pecivo razvaljajte in dajte v namaščeni keramični pekač za quiche (premer 25 cm). Dno zabodite z vilicami. Zmešajte jajce, smetano, kislo smetano, sir, sol in poper. Tik pred peko prelijte vsebino na pecivo.

Drobljenec s sadjem

Sestavine
- Preliv: 200 g moke, 100 g masla, 100 g sladkorja, 2 g soli, 2 g cimetovega prahu
- Sadje: 600 g mešanega sadja

Navodila Vse sestavine premešajte, da dobite drobtine za izdelavo nadeva. Mešano sadje razporedite v pekaču in potresite z drobtinami.

Doma pripravljena pica

Sestavine
- Testo za pico: 300 g moke, 7 g suhega kvasa, 1 žlička oljčnega olja, 200 ml tople vode, 1 žlička sladkorja in sol
- Preliv: 400 g narezane zelenjave (jajčevci, bučke, čebula, paradižnik), 100 g šunke ali slanine (sesekljane), 100 g naribanega sira

Navodila V skledo dajte moko, kvas, olje, sol, sladkor in toplo vodo ter premešajte, da dobite vlažno testo. Gnetite s kuhinjskim robotom ali ročno približno 5–10 min. Pokrijte s pokrovom in dajte v pečico, naj vzhaja 30 minut pri 35 °C. Testo razvaljajte v pravokotno obliko na z moko posuti površini in ga dajte na pladenj ali pekač za pico. Na testo namažite paradižnikov pire in nadevajte z šunko, gobicami, olivo in paradižnik. Enakomerno potresite s sirom in pecite.

Pljučna pečenka

Sestavine 1 kg pečenke, 5 g soli, 1 g popra, 3 g rožmarina, timijana

Navodila Govedino začinite s soljo, poprom in rožmarinom ter pustite v hladilniku 1 uro. Dajte ga na kovinsko rešetko. Dajte jo v pečico in pecite.

Pametna peka

Praženi jagnječji kotleti z zelišči

Sestavine	1 kg jagnječjega kotleta (6 kosov), 4 veliki stroki česna (stisnjeni), 1 žlička svežega timijana (zdrobljenega), 1 žlička svežega rožmarina (zdrobljenega), 2 žlički soli, 2 žlički oljčnega olja
Navodila	Zmešajte sol, česen, zelišča in olje ter dodajte jagnjetino. Obrnite in pustite pri sobni temperaturi vsaj 30 minut do 1 ure.

Svinjska rebra

Sestavine	2 cela svinjska rebra s trebušnega dela, 1 žlička črnega popra, 3 lovorjevi listi, 1 čebula (sesekljana), 3 stroki česna (sesekljana), 85 g rjavega sladkorja, 3 žličke worcesterske omake, 2 žlički paradižnikovega pireja, 2 žlički oljčnega olja
Navodila	Naredite omako za žar. V ponvi segrejte olje in dodajte čebulo. Pražite, dokler se ne zmehča, in dodajte preostale sestavine. Naj zavre in zmanjšajte toploto ter dušite 30 minut, dokler se ne zgosti. Rebro marinirajte v omaki za žar vsaj 30 minut do 1 ure.

Vzdrževanje

Čiščenje

Za lažje čiščenje redno čistite pečico.

⚠ OPOZORILO

- Prepričajte se, da sta pečica in dodatna oprema pred čiščenjem ohlajeni.
- Ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev, trdih krtač, gobic ali krp za poliranje, jeklene volne, nožev in drugih jedkih snovi.

Notranjost pečice

- Za čiščenje notranjosti pečice uporabite čisto krpo in blago čistilno sredstvo ali toplo milnico.
- Tesnila vrat ne čistite ročno.
- Da bi se izognili poškodbam emajlirane površine pečice, uporabljajte čistilna sredstva, ki so primerna za pečice.
- Za odstranitev trdovratne umazanije uporabite posebno čistilo za pečice.
- Ko se temperatura prostora za peko v začetnem časovnem obdobju povečuje, boste morda našli nekaj madežev na notranjem steklu vrat. V tem primeru izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. Nato s papirnato brisačo ali nevtralnim čistilnim sredstvom in s čisto krpo obrišite notranje steklo.

Zunanjost pečice

Za čiščenje zunanjosti pečice, na primer vrat, ročaja in zaslona, uporabite čisto krpo in blago čistilo ali toplo milnico ter obrišite s papirnato brisačo ali kuhinjsko krpo.
Maščoba in umazanija se zaradi toplega zraka, ki prihaja iz pečice, še zlasti radi nabereta okrog ročaja. Priporočljivo je, da ročaj očistite po vsaki uporabi.

Dodatna oprema

Dodatno opremo pomijte po vsaki uporabi in jo obrišite s kuhinjsko krpo. Za odstranjevanje trdovratne umazanije uporabljeno dodatno opremo namakajte v topli milnici 30 minut pred pomivanjem.

Katalitično emajlirana površina (samo na nekaterih modelih)

Odstranljivi deli so prevlečeni s temno sivim katalitičnim emajlom. Zaradi kroženja zraka pri konvekcijskem gretju se lahko umažejo z oljem in maščobo. Te obloge pri temperaturi 200 °C in več odpadejo.

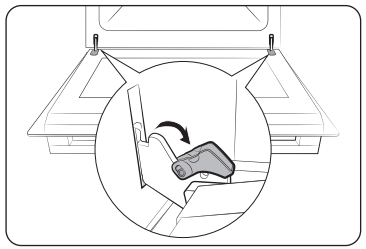
1. Iz pečice vzemite vso dodatno opremo.
2. Očistite notranjost pečice.
3. Izberite način za Konvekcijsko gretje z najvišjo temperaturo in cikel pustite delovati eno uro.

Vrata

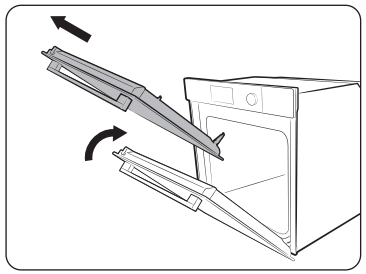
Vrat pečice ne odstranjujte, razen za namene čiščenja. Če želite odstraniti vrata za čiščenje, upoštevajte ta navodila.

⚠ OPOZORILO

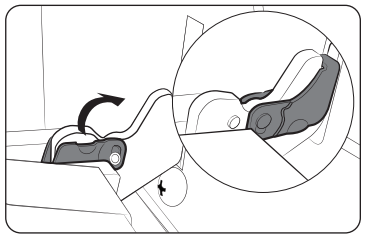
Vrata pečice so težka.



1. Odprite vrata in do konca odprite objemki na obeh tečajih.



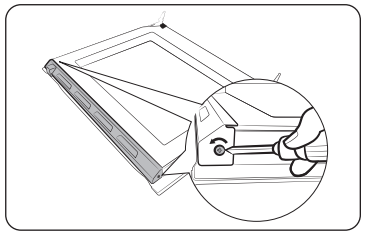
2. Zaprite vrata za približno 70°. Z obema rokama držite vrata pečice ob straneh ter dvignite in povlecite navzgor, dokler se tečaji ne odklopijo.
3. Vrata očistite z milnico in čisto krpo.



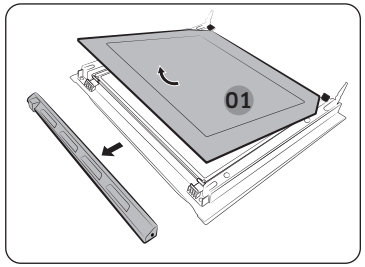
4. Ko končate, vrata ponovno namestite z upoštevanjem 1. in 2. koraka zgoraj v obratnem vrstnem redu. Prepričajte se, da so tečaji na obeh straneh pritrjene.

Steklo vrat

Odvisno od modela so vrata pečice opremljena s 3–4 steklene ploskve, ki so nameščene druga ob drugi. Ne odstranjujte stekla vrat, razen za namene čiščenja. Če želite odstraniti vrata za namene čiščenja, upoštevajte ta navodila.

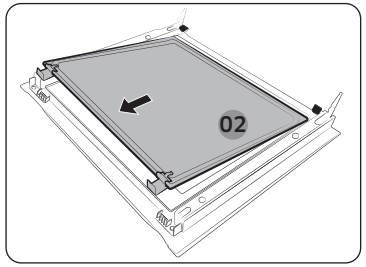


1. Z izvijačem odstranite vijake na levi in desni strani.

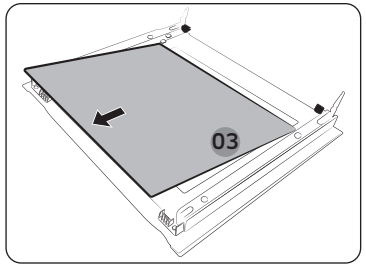


2. Odstranite obloge v smeri puščice
3. Odstranite prvo stekleno ploskev z vrat.

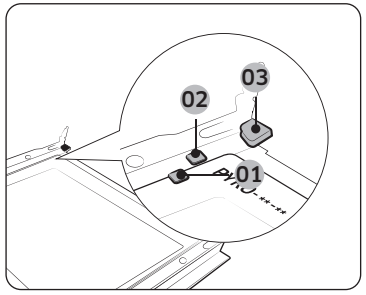
Vzdrževanje



4. Odstranite drugo stekleno ploskev z vrat v smeri puščice.



5. Odstranite tretjo stekleno ploskev z vrat v smeri puščice.
6. Steklo očistite z milnico in čisto krpo.

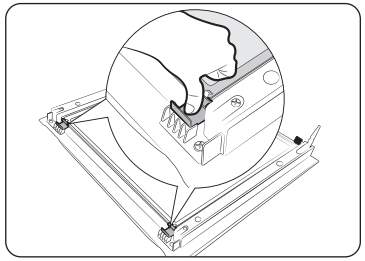


01 Podporna sponka 1
02 Podporna sponka 2
03 Podporna sponka 3

7. Ko končate, steklene ploskve ponovno vstavite:
- Oglejte si sliko in poiščite tečaje. 3. ploskev vstavite pod podporno sponko 1, 2. ploskev med podporni sponki 1 in 2 ter 1. ploskev v podporno sponko 3 v tem vrstnem redu. Prepričajte se, da je vstavljena tiskana stran ploskev.

⚠ POZOR

Če želite prepoznati pravilno stran plošče, poiščite oznako »PYRO« na vogalu vsake plošče.
Pravilna smer: PYRO-**-**
Napačna smer: **-**-OЯYЧ

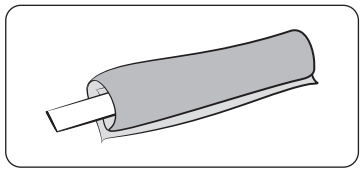


8. Po vstavitvi 2. plošče pritisnite steklene sponke navzdol in preverite, ali je steklena plošča pravilno pritrjena.
9. Upoštevajte 1. in 2. korak zgoraj v obratnem vrstnem redu.

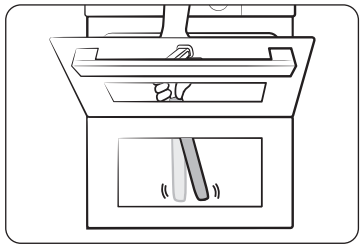
⚠ OPOZORILO

Da preprečite uhajanje toplote, se prepričajte, da ste steklene ploskve vstavili na pravilen način.

Vrata z dvojnim steklom (samo na nekaterih modelih)



1. Ovijte z mokro brisačo, da se bo tesno prilegala.

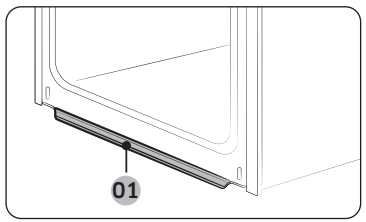


2. Dajte na brisačo pod vrati.
3. Očistite vrata.
4. Na brisačo nanesite čistilno sredstvo in ponovno očistite.
5. S suho brisačo obrišite vlago in mehurčke.

⚠ POZOR

Pri čiščenju ne odstranjujte vrat.

Zbiralnik vode



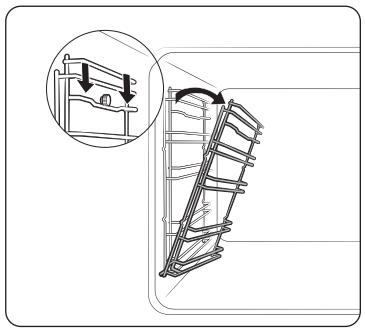
01 Zbiralnik vode

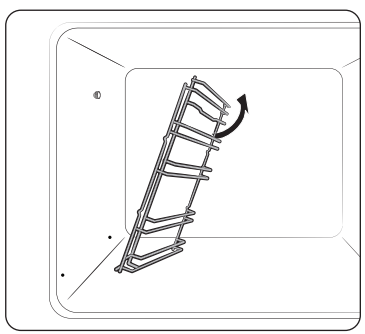
V zbiralniku vode se zbirajo odvečna vlaga od peke in ostanki hrane. Zbiralnika vode ni mogoče odstraniti. Vodo na zbiralniku vode obrišite, ko se pečica ohladi oziroma po končani pripravi hrane.

⚠ OPOZORILO

Če zbiralnik vode pušča, se obrnite na lokalni servisni center podjetja Samsung.

Stranska vodila (samo na nekaterih modelih)





1. Pritisnite zgornjo vrsto levega stranskega vodila in jo spustite za približno 45°.
2. Povlecite in odstranite spodnjo vrsto levega stranskega vodila.
3. Na enak način odstranite desno stransko vodilo.
4. Očistite obe stranski vodili.
5. Ko končate, za ponovno namestitev stranskih vodil upoštevajte 1. in 2. korak zgoraj v obratnem vrstnem redu.

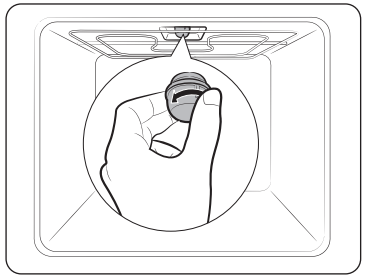
OPOMBA

Pečica deluje brez nameščenih stranskih vodil in rešetk.

Vzdrževanje

Menjava

Žarnice

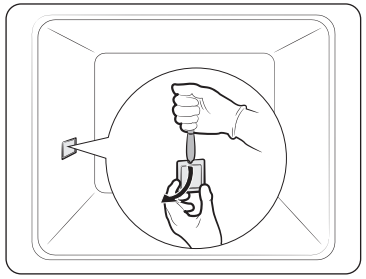


1. Steklen pokrovček odstranite tako, da ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.
2. Zamenjajte žarnico v pečici.
3. Očistite stekleni pokrovček.
4. Ko končate, za ponovno namestitev steklenega pokrovčka upoštevajte 1. korak zgoraj v obratnem vrstnem redu.

⚠ OPOZORILO

- Pred menjavo žarnice pečico izklopite in odklopite napajalni kabel.
- Uporabljajte samo žarnice 25–40 W/220–240 V, ki so odporne na temperaturo 300 °C. Odobrene žarnice lahko kupite v lokalnem servisnem centru podjetja Samsung.
- Pri rokovanju s halogensko žarnico uporabite suho krpo. S tem preprečite, da bi na njej ostali prstni odtisi ali pot, kar lahko skrajša njeno življenjsko dobo.

Stranska lučka pečice



1. Z eno roko držite spodnji konec pokrova stranske luči pečice in uporabite ravno, ostro orodje, kot je namizni nož, da odstranite pokrov, kot je prikazano.
2. Zamenjajte stransko lučko pečice.
3. Ponovno vstavite pokrov luči.

Odpravljanje težav

Točke preverjanja

Če se pojavi težava s pečico, najprej preverite spodnjo tabelo in izvedite predlagani ukrep. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na lokalni servisni center podjetja Samsung.

Težava	Vzrok	Ukrep
Gumbov ni mogoče ustrezno pritiskati.	• Morda se med gumbi nahajajo tujki.	• Odstranite tujek in poskusite znova.
	• Pri modelu na dotik: morda je na zunanji površini vlaga.	• Odstranite vlago in poskusite znova.
	• Morda je nastavljena funkcija zaklepanja.	• Preverite, če je nastavljena funkcija zaklepanja.
Čas ni prikazan.	• Morda ni električnega napajanja.	• Preverite, ali je vzpostavljeno električno napajanje.
Pečica ne deluje.	• Morda ni električnega napajanja.	• Preverite, ali je vzpostavljeno električno napajanje.
Pečica se med delovanjem izklopi.	• Morda je bila odklopljena iz električne vtičnice.	• Znova priključite v električno vtičnico.
Med delovanjem se prekine napajanje.	• Morda neprekinjena peka traja predolgo.	• Po dolgotrajnejši peki pustite, da se pečica ohladi.
	• Morda ventilator za hlajenje ne deluje.	• Poslušajte, ali je slišati ventilator za hlajenje.
	• Morda je pečica nameščena na mestu s slabim prezračevanjem.	• Upoštevajte razmike, ki so navedeni v navodilih za namestitev izdelka.
	• Morda je v isto vtičnico priključenih več napajalnih kablov.	• Uporabite en sam vtič.

Težava	Vzrok	Ukrep
V pečici ni napajanja.	• Morda ni električnega napajanja.	• Preverite, ali je vzpostavljeno električno napajanje.
Zunanjost pečice se med delovanjem preveč segreje.	• Morda je pečica nameščena na mestu s slabim prezračevanjem.	• Upoštevajte razmike, ki so navedeni v navodilih za namestitev izdelka.
Vrat ni mogoče ustrezno odpirati.	• Morda so med vrati in notranjostjo pečice ostanki hrane.	• Pečico dobro očistite in nato znova odprite vrata.
Luč v pečici je zatemnjena ali se ne vklopi.	• Morda se luč vklopi in nato izklopi.	• Luč se po določenem času samodejno izkopi zaradi varčevanja z energijo. Lahko jo ponovno vklopite tako, da pritisnete gumb za luč pečice.
	• Morda je bila luč med peko prekrita s tujki.	• Očistite notranjost pečice in znova preverite.
V pečici je prišlo do električnega udara.	• Morda napajanje ni ustrezno ozemljeno. • Morda uporabljate neozemljeno vtičnico.	• Preverite, ali je napajanje ustrezno ozemljeno.
V pečici kaplja voda.	• Pri nekaterih vrstah hrane se lahko pojavi voda ali para. To ne pomeni, da je izdelek okvarjen.	• Pustite, da se pečica ohladi, nato pa jo obrišite s suho kuhinjsko krpo.
Skozi razpoko v vratih uhaja para.		
V pečici je ostala voda.		

Težava	Vzrok	Ukrep
Svetlost v pečici se spreminja.	• Svetlost se spreminja glede na spremembe v električnem napajanju.	• Ne skrbite, spremembe v napajanju med peko ne pomenijo, da je pečica okvarjena.
Peka je končana, vendar ventilator za hlajenje še vedno deluje.	• Ventilator samodejno deluje določen čas, da prezrači notranjost pečice.	• Ne skrbite, to ne pomeni, da je pečica okvarjena.
Pečica se ne segreva.	• Morda so odprta vrata pečice.	• Zaprite vrata in znova zaženite program.
	• Morda upravljalni elementi na pečici niso pravilno nastavljeni.	• Oglejte si poglavje o delovanju pečice in pečico ponastavite.
	• Morda je pregorela varovalka ali je bilo prekinjeno napajanje.	• Zamenjajte varovalko ali ponastavite napajanje. Če se to pogosto dogaja, pokličite električarja.
Med delovanjem se iz pečice kadi.	• Kadi se med prvo uporabo.	• Med prvo uporabo pečice se lahko iz grelnika kadi. Ne gre za okvaro. Ko boste pečico uporabili 2 do 3-krat, se ne bo več kadilo.
	• Če so na grelniku ostanki hrane.	• Počakajte, da se pečica ohladi, in odstranite hrano z grelnika.

Odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Ukrep
Ob uporabi pečice se voha vonj po zažganem ali plastiki.	• Morda uporabljate plastično ali drugo posodo, ki ni odporna na toploto.	• Uporabite stekleno posodo, ki je odporna na visoke temperature.
Pečica ne peče pravilno.	• Morda ste med peko prepogosto odpirali vrata.	• Vrat ne odpirajte pogosto, razen če pečete hrano, ki jo je treba obračati. Če vrata pogosto odpirate, se zniža temperatura v pečici, kar lahko vpliva na rezultate pri peki.
Pečica je med čiščenjem s pirolizo topla.	• To se zgodi zato, ker čiščenje s pirolizo poteka pri visokih temperaturah.	• Ne skrbite, to ne pomeni, da je pečica okvarjena.
Med čiščenjem s pirolizo se pojavi vonj po zažganem.	• Čiščenje s pirolizo poteka pri visokih temperaturah, zato obstaja možnost, da boste zavohali vonj po zažganih ostankih hrane.	• Ne skrbite, to ne pomeni, da je pečica okvarjena.
Čiščenje s paro ne deluje.	• To je zato, ker je temperatura previsoka.	• Pustite, da se pečica ohladi in nato poskusite.
Način dvojne peke ne deluje.	• Morda ločevalnik ni ustrezno sestavljen	• Ločevalnik pravilno vstavite in nadaljujte z uporabo.
Način posamične peke ne deluje.	• Če je ločevalnik vstavljen v pečico.	• Odstranite ločevalnik in nadaljujte z uporabo.

Informativne kode

Če pečica ne deluje, bo morda na zaslonu prikazana informativna koda. Preverite spodnjo tabelo in izvedite predlagani ukrep.

Koda	Pomen	Ukrep
C-d1	Okvare ključavnice vrat	Izklopite pečico in jo ponovno vklopite. Če težave ni mogoče odpraviti, odklopite napajanje za 30 sekund ali več in ga nato znova priklopite. Če težave še vedno ni mogoče odpraviti, se obrnite na servisni center.
C-20	Okvare senzorja	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Samo med EEPROM branjem/pisanjem	
C-70	Težave, povezane s paro	
C-72		
C-F0	Če ni komunikacije med glavno PCB in pomožno PCB	
C-F2	Pojavi se, ko se vzdržuje komunikacijska težava med Touch IC <-> Glavni ali pomožni micom	Izklopite pečico in jo ponovno vklopite. Če težave ni mogoče odpraviti, odklopite napajanje za 30 sekund ali več in ga nato znova priklopite. Če težave še vedno ni mogoče odpraviti, se obrnite na servisni center.
C-d0	Težava z gumbi Pojavi se, če gumb pridržite predolgo.	Očistite gumbe in se prepričajte, da na njih ali okoli njih ni vode. Izklopite pečico in poskusite znova. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na lokalni servisni center podjetja Samsung.

Koda	Pomen	Ukrep
-dC-	Morda je ločevalnik med peko v načinu Dvojne peke odstranjen. Morda je ločevalnik med peko v načinu Posamične peke vstavljen.	Ločevalnik med peko v načinu Dvojne peke ne sme biti odstranjen. Izklopite pečico in jo ponovno vklopite. Če težave ni mogoče odpraviti, odklopite napajanje za 30 sekund ali več in ga nato znova priklopite. Če težave še vedno ni mogoče odpraviti, se obrnite na servisni center.
S-01	Varnostni izklop Pečica že predolgo deluje pri nastavljeni temperaturi. • Pod 100 °C – 16 ur • Od 105 °C do 240 °C - 8 ur • Od 245 °C do najvišje temperature - 4 ure	Ne gre za okvaro sistema. Izklopite pečico in odstranite hrano, Nato znova poskusite kot običajno.

Tehnični podatki

SAMSUNG se trudi, da bi svoje izdelke vedno izboljševal. Spremembe specifikacij pečice in navodil za uporabnike so mogoče brez predhodnega obvestila.

Napetost priključka		230–240 V ~ 50 Hz
Največja povezana obremenitev		3650–3950 W
Mere (Š x V x G)	Glavna enota	595 x 596 x 570 mm
	Vgradna	560 x 579 x 549 mm
Prostornina		76 litrov

* Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti <G>.

Dodatek

Podatkovni list izdelka

SAMSUNG	SAMSUNG
Oznaka modela	NV7B564****, NV7B565****, NV7B566****, NV7B567****, NV7B568****, NV7B564**C*, NV7B566**C*, NV7B568**C*, NV7B574****, NV7B575****, NV7B576****, NV7B577****, NV7B578****
Indeks energijske učinkovitosti za vsak prostor za peko (EEI prostor za peko)	81,6
Razred energijske učinkovitosti na predelek	A+
Poraba energije (električna energija), ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko električno segrevane pečice v ciklu v običajnem načinu za vsak prostor za peko (končna električna energija) (EC električni prostor za peko)	1,05 kWh/cikel
Poraba energije, ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko električno segrevane pečice v ciklu v načinu z ventilatorjem za vsak prostor za peko (končna električna energija) (EC električni prostor za peko)	0,71 kWh/cikel
Število prostorov za peko	1
Vir toplote za vsak prostor za peko (električna energija ali plin)	elektrika
Prostornina vsakega prostora za peko (V)	76 l
Vrsta pečice	Vgradna

Masa aparata (M)	NV7B564**** : 33,4kg NV7B565**** : 38,4kg NV7B566**** : 35,6kg NV7B567**** : 40,6kg NV7B568**** : 35,6kg	NV7B564**C*: 35,4kg NV7B566**C*: 37,6kg NV7B568**C*: 37,6kg	NV7B574**** : 36,9kg NV7B575**** : 40,9kg NV7B576**** : 39,1kg NV7B577**** : 43,1kg NV7B578**** : 39,1kg

Podatki so določeni v skladu s standardom EN 60350-1, EN 50564, Uredbami Komisije (EU) št. 65/2014 in (EU) št. 66/2014 ter Uredbo (ES) št. 1275/2008.

Skupna poraba energije v stanju pripravljenosti (W) (Vsa omrežna vrata so v stanju »vklopljeno«)		1,9 W
Obdobje za upravljanje porabe energije (min)		20 min
Wi-Fi	Poraba energije v stanju pripravljenosti (W)	1,9 W
	Obdobje za upravljanje porabe energije (min)	20 min
Način izklopa	Poraba energije	0,5 W
	Obdobje za upravljanje porabe energije (min)	30 min

Nasveti za varčevanje z energijo

- Med peko vrata pečice odprite samo, da obrnete hrano. Med peko ne odpirajte vrat pogosto, da boste vzdrževali temperaturo pečice in varčevali z energijo.
- Načrtujte uporabo pečice, da je ne boste izklapljali med peko posameznih jedi, tako da boste prihranili čas in skrajšali čas ponovnega segrevanja pečice.
- Če je čas peke daljši od 30 minut, se lahko pečica izklopi 5–10 minut pred njegovim koncem, da prihrani energijo. Hrana se bo spekla s preostalo toploto.
- Po možnosti specite več jedi hkrati.

OPOMBA

Samsung izjavlja, da je ta radijska oprema v skladu z Direktivo 2014/53/EU in ustreznimi zakonskimi zahtevami v Združenem kraljestvu.
Celotno besedilo izjave EU o skladnosti in izjave Združenega kraljestva o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: Uradno izjavo o skladnosti lahko najdete na http://www.samsung.com. Pojdite na Support > Search Product Support (Podpora > Iskanje podpore za izdelke) in vnesite ime modela.

	Frekvenčno območje	Moč oddajnika (maksimalna)
Wi-Fi	2412–2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402–2480 MHz	10 dBm

Obvestilo o odprti kodi

Programska oprema, ki je vključena v ta izdelek, vsebuje odprtokodno programsko opremo. Naslednji URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 vodi do informacij o licenci odprte kode, ki so povezane s tem izdelkom.

SAMSUNG

VPRAŠANJA ALI KOMENTARJI

DRŽAVA	POKLIČITE	ALI OBIŠČITE NAŠE SPLETNO MESTO
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 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 77 555 77	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

DRŽAVA	POKLIČITE	ALI OBIŠČITE NAŠE SPLETNO MESTO
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/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
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/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
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01412C-00

Vestavná trouba

Uživatelská a instalační příručka

NV7B564**** / NV7B565**** / NV7B566**** / NV7B567**** / NV7B568**** /
NV7B564**C* / NV7B566**C* / NV7B568**C* / NV7B574**** / NV7B575**** /
NV7B576**** / NV7B577**** / NV7B578****

SAMSUNG

Obsah

Používání této příručky 3

V této uživatelské příručce se používají následující symboly: 3

Bezpečnostní pokyny 3

Důležitá bezpečnostní opatření 3
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad) 6
Funkce automatické úspory energie 6

Umístění a zapojení 6

Co je součástí balení výrobku 6
Příprava na instalaci trouby 7
Připojení k napájení 7
Instalace do skříňky 8

Než začnete 10

Počáteční nastavení 10
Hodiny 10
Zápach nové trouby 10
Chytrý bezpečnostní mechanismus 10
Měkké zavírání dveří (jemné, bezpečné a tiché) 11
Sestavení parní nádoby 11
Příslušenství 12
Zásobník na vodu 13
Mechanický zámek 13
Ohebná dvířka 14
Režim dvojího vaření 15

Úkony 15

Ovládací panel 15
Častá nastavení 16
Režimy vaření 18
Přírodní pára 20
Rozsah nastavení teploty v režimu dvojího vaření 25
Smažení na vzduchu 26
Air Sous Vide 28
Ukončení vaření 30
Speciální funkce 31
Automatické vaření 32
Čištění 33
Další funkce 36
Systémová nastavení 37
Chytré ovládání 37

Chytré vaření 38

Ruční vaření 38
Programy automatického vaření 43
Testovací pokrmy 48
Sbírka častých receptů automatického vaření 49

Údržba 52

Čištění 52
Výměna 56

Odstraňování problémů 56

Kontrolní body 56
Informační kódy 58

Technické údaje 59

Dodatek 60

Katalogový list výrobku 60
Prohlášení ohledně softwaru Open Source 61

Používání této příručky

Děkujeme, že jste si vybrali vestavnou troubu SAMSUNG.
Tato uživatelská příručka obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny, které vám pomohou při provozu a údržbě spotřebiče.
Před zahájením používání trouby si přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

V této uživatelské příručce se používají následující symboly:

⚠ VAROVÁNÍ

Rizika nebo nebezpečné zacházení, **která mohou způsobit škodu na majetku, vážná zranění osob nebo smrt.**

⚠ UPOZORNĚNÍ

Rizika nebo nebezpečné zacházení, **která mohou způsobit zranění osob nebo škodu na majetku.**

POZNÁMKA

Praktické rady, doporučení a informace, které pomáhají uživatelům při zacházení s výrobkem.

Bezpečnostní pokyny

Instalaci této trouby může provádět pouze oprávněný elektrikář. Pracovník provádějící instalaci je zodpovědný za připojení spotřebiče ke zdroji napájení v souladu s příslušnými bezpečnostními předpisy.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

⚠ VAROVÁNÍ

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.

V souladu s pravidly pro elektroinstalaci musí být možné kdykoli bezpečně odpojit přívod elektrické energie.

Tento spotřebič by po instalaci měl jít odpojit od napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu v souladu s pravidly pro kabeláž.

Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.

Bezpečnostní pokyny

K uvedené metodě upevnění se nesmí používat lepidlo, protože to není spolehlivý způsob upevnění.

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti bez dozoru nesmějí provádět čištění a údržbu spotřebiče. Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.

Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných článků uvnitř trouby.

VAROVÁNÍ: Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Zabraňte malým dětem přibližovat se.

Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

Pokud má tento spotřebič funkci čištění, je nutné před čištěním odstranit veškeré rozlité tekutiny a v troubě nesmí zůstat žádné nádobí. Dostupnost funkce čištění závisí na provedení modelu.

Pokud je tento spotřebič vybaven funkcí čištění, může se během čistění povrch spotřebiče zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. V případě spotřebičů s procesem pyrolytického čištění mohou být některá zvířata, zejména ptáci, během procesu pyrolytického čištění citlivá na výpary a místní výkyvy teploty a měla by být během tohoto procesu přemístěna do vhodných dobře větraných prostor.

Během procesu pyrolytického čištění a po něm místnost vyvětrejte.

Dostupnost funkce čištění závisí na provedení modelu.

Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu. (Pouze modely s teplotní sondou na maso)

Nepoužívejte parní čistič.

VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

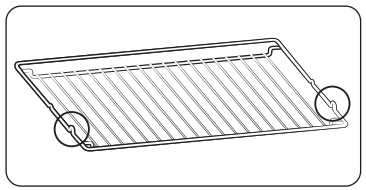
Spotřebič neinstalujte za okrasná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

VAROVÁNÍ: Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných článků. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.

UPOZORNĚNÍ: Při přípravě pokrmů nenechávejte spotřebič bez dozoru. Krátké vaření je třeba neustále hlídat.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu. Povrchy se během použití často zahřívají.



Velký rošt vkládejte výstupky (zarážky na obou stranách) směrem dopředu, aby byla zajištěna jeho nosnost při větším zatížení.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Pokud byla trouba při přepravě poškozena, nepřipojujte ji.

Spotřebič může ke zdroji napájení připojit pouze elektrikář se zvláštním oprávněním.

V případě poruchy nebo poškození nezkoušejte spotřebič používat.

Opravy smí provádět pouze kvalifikovaný technik. Neodborná oprava může vážně ohrozit vás i další osoby. Jestliže je nutné troubu opravit, obraťte se na servisní středisko společnosti SAMSUNG nebo na svého prodejce.

Elektrické vedení a kabely se nesmí dotýkat trouby.

Trouba musí být ke zdroji napájení připojena pomocí schváleného elektrického jističe nebo pojistky. Nikdy nepoužívejte přípojky s více zásuvkami nebo prodlužovací kabely.

Během opravy nebo čištění je třeba vypnout napájení spotřebiče.

Při připojování elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.

Jestliže je tento spotřebič vybaven funkcí pro vaření v páře nebo parní vaření, nepoužívejte jej, pokud je nádržka na vodu poškozena. (Pouze model s funkcí pro vaření v páře nebo parní vaření)

Jestliže je nádržka na vodu prasklá nebo poškozená, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte místní servisní středisko. (Pouze model s funkcí pro vaření v páře nebo parní vaření)

Tato trouba je určena pouze k domácí přípravě pokrmů.

Během provozu jsou vnitřní povrchy velmi horké a mohou způsobit popáleniny. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních povrchů trouby, dokud dostatečně nevychladnou.

Do trouby nikdy nevkládejte hořlavé materiály.

Povrchy trouby se zahřívají, pokud je spotřebič používán při vysokých teplotách nebo delší dobu.

Při vaření zachovávejte opatrnost při otevírání dvířek trouby, neboť horký vzduch a pára mohou rychle uniknout ven.

Při přípravě pokrmů obsahujících alkohol se alkohol může v důsledku vysokých teplot vypařit a páry mohou vzplanout, pokud se dostanou do kontaktu s horkou součástí trouby.

Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.

Během provozu trouby by se děti neměly dostat do její blízkosti.

Zmražené potraviny, například pizzu, je nutné připravovat na velkém roštu. Při použití plechu může dojít k jeho deformaci v důsledku velkého rozdílu teplot.

Na dno trouby nelijte vodu, dokud je horké. Mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.

Během vaření musí být dvířka trouby zavřená.

Nepokrývejte dno trouby alobalem a nepokládejte na ně žádné plechy ani nádoby. Alobal izoluje teplo, což může vést k poškození smaltovaných povrchů a k neuspokojivým výsledkům při vaření.

Ovocná šťáva zanechává skvrny, které pak nemusí jít ze smaltovaných povrchů trouby odstranit.

Pří přípravě vlhkých koláčů používejte hluboký plech.

Nepokládejte pečicí nádoby na otevřená dvířka trouby.

Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty.

Na dvířka nestoupejte, neopírejte se o ně, nesedejte na ně ani na ně nepokládejte těžké předměty.

Neotevírejte dvířka zbytečně velkou silou.

VAROVÁNÍ: Neodpojujte spotřebič od zdroje napájení, ani pokud je již proces vaření ukončen.

VAROVÁNÍ: Při vaření nenechávejte dvířka trouby otevřená.

Bezpečnostní pokyny

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)

(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin. Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci. Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

Více informací o ochraně životního prostředí a regulační povinnosti týkající se konkrétních výrobků společnosti Samsung, např. REACH, WEEE a bateriích naleznete na webové stránce: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funkce automatické úspory energie

Světlo: Při vaření můžete rozsvítit nebo zhasnout světlo stisknutím tlačítka Světlo. Z důvodu úspory energie se světlo v troubě pár minut po spuštění programu vaření samo vypne.

Umístění a zapojení

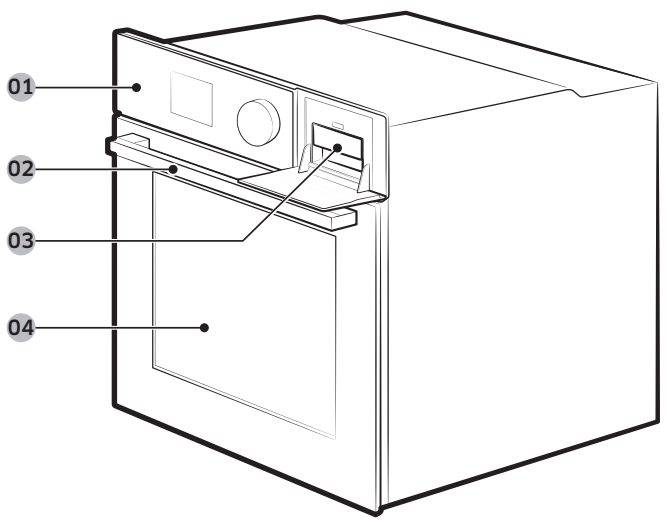
⚠ VAROVÁNÍ

Tento spotřebič je vyhrazen pro vestavěné spotřebiče.
Tento spotřebič musí zapojovat pouze kvalifikovaný technik. Instalující pracovník je zodpovědný za připojení trouby ke zdroji napájení v souladu s příslušnými místními bezpečnostními předpisy.

Co je součástí balení výrobku

Ujistěte se, že jsou v balení výrobku všechny součásti a příslušenství. Pokud máte s troubou či příslušenstvím problém, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti Samsung nebo příslušného prodejce.

Trouba přehledně



01 Ovládací panel **02** Rukojeť dvířek **03** Zásobník na vodu (*)

04 Dvířka

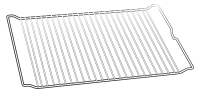
POZNÁMKA

Tato trouba je dodávána ve dvou typech v závislosti na modelu: jedny dvířka a dvojitá dvířka.

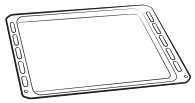
Příslušenství

Trouba se dodává s různými typy příslušenství, které slouží k přípravě různých typů jídel.

Velký rošt



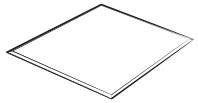
Malý rošt (*)



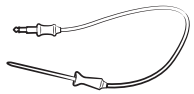
Pečicí plech (*)

Univerzální plech (*)

Hluboký plech (*)

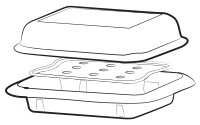


Dělicí prvek



Teplotní sonda (*)

2 šrouby (M4 L25)



Parní nádoba (*)

Parní plech (*)

Plech pro smažení na vzduchu (*)

POZNÁMKA

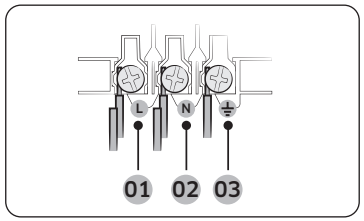
Dostupnost příslušenství označeného hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.

Příprava na instalaci trouby

Křížový Phillipsův šroubovák

Vrtačka

Připojení k napájení



Připojte troubu k elektrické zásuvce. Pokud spotřebič není připojen do sítě pomocí zástrčky, musí být dodán vícepólový odpojovač (s minimálně 3 mm prostoru mezi kontakty), aby byly splněny bezpečnostní předpisy. Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý a musí splňovat specifikaci H05 RR-F nebo H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm^2.

01 ČERNÝ nebo HNĚDÝ
02 MODRÝ nebo BÍLÝ
03 ŽLUTOZELENÝ

Jmenovitý proud (A)	Minimální průřez
10 < A ≤ 16	1,5 mm^2
16 < A ≤ 25	2,5 mm^2

Na štítku umístěném na troubě zkontrolujte výstupní specifikace.
Pomocí šroubováku otevřete zadní kryt trouby a uvolněte šrouby na kabelové svorce. Následně připojte napájecí kabely k příslušným připojovacím svorkám.
Trouba je uzemněna přes svorku (⏚). Jako první musí být připojen zelenožlutý kabel (uzemnění), který musí být delší než ostatní kabely. Je-li trouba připojena k síti pomocí zástrčky, musí tato zástrčka zůstat přístupná i po instalaci trouby. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za nehody způsobené chybějícím nebo vadným uzemněním.

⚠ VAROVÁNÍ

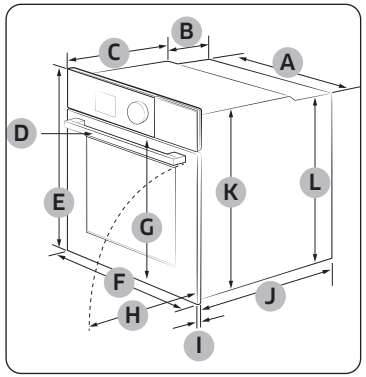
Dbejte na to, aby nedošlo během instalace ke skřípnutí nebo zkroucení připojovacích kabelů a aby se nedostaly do kontaktu s horkými částmi trouby.

Umístění a zapojení

Instalace do skříňky

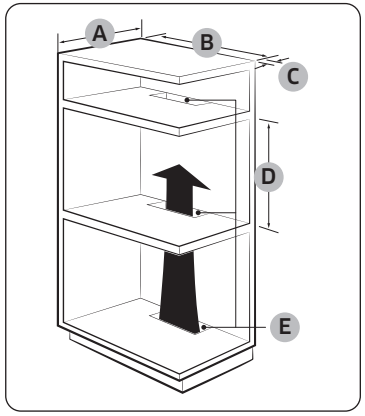
Při instalaci trouby do vestavné skříňky musí plastové a lepené povrchy odolávat teplotám až 90 °C. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za poškození nábytku vlivem tepla. Je nutné zajistit dostatečnou ventilaci trouby. Pro účely ventilace je mezi spodní policí skříňky a nosnou stěnou nutné ponechat mezeru přibližně 50 mm. Pokud je trouba instalována pod varnou desku, je nutné dodržet instalační pokyny varné desky.

Požadované rozměry pro instalaci



Trouba (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

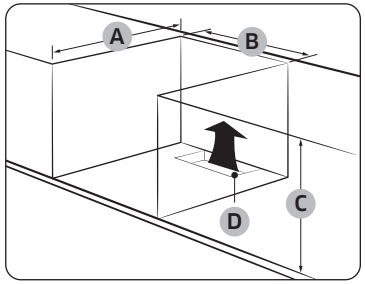


Vestavná skříňka (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 – Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

POZNÁMKA

Vestavná skříňka musí být opatřena větracími otvory **(E)** pro odvod tepla a zajištění cirkulace vzduchu.

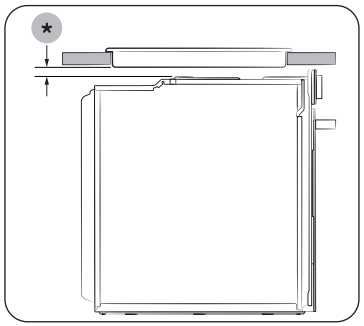


Skříňka pod dřezem (mm)

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

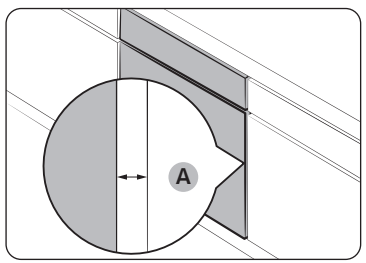
POZNÁMKA

- Vestavná skříňka musí být opatřena větracími otvory **(D)** pro odvod tepla a zajištění cirkulace vzduchu.
- Požadavek na minimální výšku **(C)** platí pro instalaci samotné trouby.

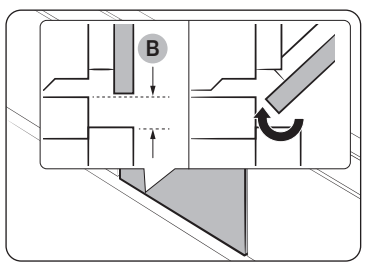


Instalace pod varnou desku
Při instalaci trouby pod varnou desku najdete požadavky ohledně rozměrů pro instalaci v instalační příručce varné desky **(*)**.

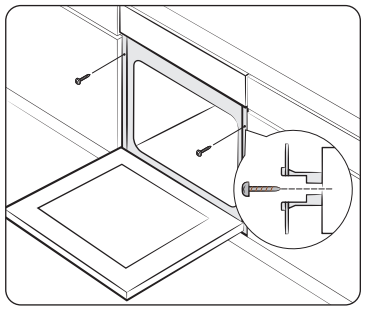
Instalace trouby



Mezi troubou a jednotlivými stěnami skříňky musí být ponechána mezera **(A)** minimálně 5 mm.



Zajistěte nejméně 3 mm mezeru **(B)**, aby se dvířka hladce otvírala a zavírala.



Troubu zasuňte do skříňky a pevně ji na obou stranách připevněte 2 šrouby.

Po dokončení instalace odstraňte ochrannou fólii, pásku a jiný obalový materiál a vyjměte příslušenství z vnitřní části trouby. Před vyjmutím trouby ze skříňky odpojte nejprve napájení a potom uvolněte 2 šrouby po stranách trouby.

⚠ VAROVÁNÍ

Pro běžný provoz je nutné zajistit ventilaci trouby. Větrací otvory nikdy nezakrývejte.

POZNÁMKA

Vzhled trouby se může u jednotlivých modelů lišit.

Než začnete

Počáteční nastavení

Když troubu zapnete poprvé, objeví se obrazovka První použití. Postupujte podle pokynů na obrazovce a obrazovka První použití se již znovu neobjeví.
Jakmile dokončíte postup podle obrazovky První použití, na obrazovce se objeví výchozí čas a datum (12:00, 1. ledna). Pro nastavení aktuálního času a data postupujte podle níže uvedených kroků.

Hodiny

Pro zajištění správné automatické činnosti je důležité nastavit správný čas.

Nastavení času na hodinách

1. Klepněte na ☰.
2. Vyberte **Nastavit čas** pomocí **Knoflíku voliče** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Nastavte aktuální čas pomocí **Knoflíku voliče** a poté stiskněte **Knoflík voliče**. (Hodina, minuta a dopoledne/odpoledne, je-li to nutné)

Nastavení data

1. Klepněte na ☰.
2. Vyberte **Nastavit datum** pomocí **Knoflíku voliče** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Nastavte aktuální datum pomocí **Knoflíku voliče** a poté stiskněte **Knoflík voliče**. (Měsíc, den a rok)

Nastavení formátu času

1. Klepněte na ☰.
2. Vyberte **Formát času** pomocí **Knoflíku voliče** a poté potvrďte stisknutím **Knoflík voliče**.
3. Otočením **Knoflíku voliče** vyberte 12hodinový nebo 24hodinový formát a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

POZNÁMKA

Když je trouba v provozu, nemůžete změnit čas na hodinách.

Zápach nové trouby

Před prvním použitím trouby je potřeba vyčistit její vnitřek, aby se odstranil zápach nové trouby.
1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Spusťte troubu na jednu hodinu na 200 °C v horkovzdušném nebo na 200 °C v běžném režimu. Tím se uvnitř trouby spálí veškerá rezidua látek z výroby.
3. Po dokončení troubu vypněte.

POZNÁMKA

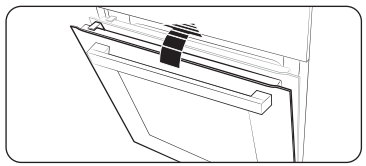
- Při prvním použití se může stát, že si v troubě všimnete během provozu trochu kouře. Nejedná se však o poruchu spotřebiče.
- S tím, jak se během počátečního období zvyšuje teplota varného prostoru, můžete na vnitřním skle dvířek zaznamenat několik skvrn. Pokud k tomu dojde, vypněte troubu a počkejte, až vychladne. Pak použijte kuchyňský papír nebo neutrální saponát s čistým hadříkem k otření vnitřního skla.
- Je rovněž důležité dbát na to, abyste troubu provozovali v dobře větrané kuchyni.

Chytrý bezpečnostní mechanismus

Pokud otevřete dvířka během provozu trouby, rozsvítí se světlo trouby a zastaví se jak ventilátor, tak topné články. Účelem je zabránit fyzickým zraněním, jako jsou popáleniny, a také zabránit zbytečným ztrátám energie. Pokud k tomu dojde, jednoduše zavřete dvířka a trouba bude dále normálně fungovat, protože nejde o poruchu systému.

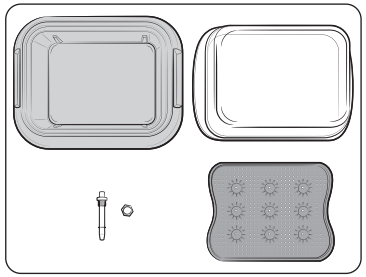
Měkké zavírání dveří (jemné, bezpečné a tiché) (pouze příslušné modely)

Vestavná trouba Samsung je vybavena dvířky s měkkým zavíráním, které se jemně, bezpečně a tiše zavřou.
Při zavírání dvířek speciálně konstruované závěsy zachytí dvířka několik centimetrů před koncovou polohou. Je to dokonalé řešení pro zvýšené pohodlí, které umožňuje, aby se dvířka zavírala tiše a jemně.
(Dostupnost této funkce závisí na modelu trouby.)

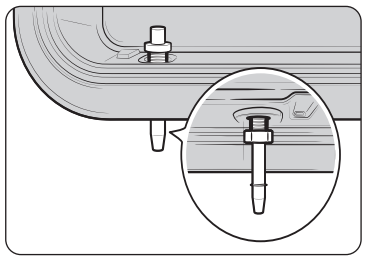


Dvířka se začnou jemně zavírat asi v úhlu 15 stupňů a uzavřou se zcela během přibližně 5 sekund.

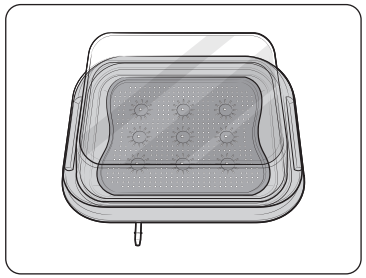
Sestavení parní nádoby (pouze příslušné modely)



1. Zkontrolujte a zajistěte, že máte všechny součásti pro parní nádobu.
- Mezi díly patří skleněné víko, kovová pánev, parní plech a parní tryska.



2. Zasuňte parní trysku do otvoru vpravo na boku kovové pánve a dotáhněte dodávanou matici.

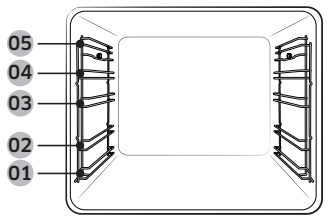


3. Umístěte parní plech do kovové pánve a pak uzavřete sklenění víko, abyste je v troubě použili.

Než začnete

Příslušenství

Před prvním použitím důkladně očistěte příslušenství horkou vodou, saponátem a čistým měkkým hadříkem.



01 Úroveň 1
02 Úroveň 2
03 Úroveň 3
04 Úroveň 4
05 Úroveň 5

- Vložte příslušenství ve správné poloze do trouby.
- Mezi příslušenstvím a dnem trouby (stejně jako jakýmkoli dalším příslušenstvím) musí být mezera alespoň 1 cm.
- Při vyjímání nádobí nebo příslušenství z trouby buďte velmi opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popálení.
- Při ohřívání může docházet k deformaci příslušenství. Po vychladnutí bude obnoven jeho původní vzhled a vlastnosti.

Základní používání

Pro dosažení lepších výsledků při přípravě pokrmů se seznamte s funkcemi jednotlivého příslušenství.

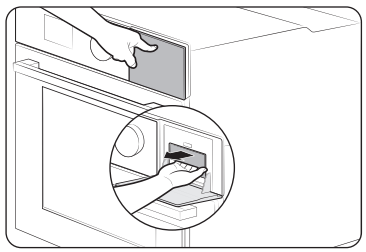
Velký rošt	Velký rošt slouží ke grilování a opékání pokrmů. Rošt vkládejte výstupky (zarážky na obou stranách) směrem dopředu.
Malý rošt (*)	Používá se v kombinaci s nádobou na odkapávání, která zabraňuje odkapávání tekutin na dno trouby.
Pečicí plech (*)	Pečicí plech (hloubka: 20 mm) slouží k přípravě koláčů, sušenek a dalšího pečiva. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.
Univerzální plech (*)	Univerzální plech (hloubka: 30 mm) slouží k vaření a pečení. Používejte jej v kombinaci s roštovou vložkou, abyste zabránili odkapávání tekutin na dno trouby. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.
Hluboký plech (*)	Hluboký plech (hloubka: 50 mm) slouží k pečení s nádobou na odkapávání nebo bez ní. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.
Teleskopické výsuvy (*)	Plech vložíte na teleskopické výsuvy následujícím způsobem: **1.** Vytáhněte teleskopické výsuvy ven z trouby. **2.** Umístěte plech na výsuvy a zasuňte je do trouby. **3.** Zavřete dvířka trouby.
Dělicí prvek	Dělicí prvek slouží k rozdělení trouby do dvou zón. Použijte dělicí prvek s režimem dvojího vaření. Dělicí prvek nepoužívejte k jinému účelu než k rozdělení prostoru na dvě varné zóny. Dělicí prvek nepoužívejte jako poličku.
Teplotní sonda (*)	Teplotní sonda na maso měří vnitřní teplotu masa při vaření. Používejte pouze teplotní sondu na maso dodávanou s troubou.
Parní nádoba (*)	Parní nádoba a skleněná poklice jsou určeny pouze pro funkci vaření v páře. Použijte parní nádobu pouze na úrovni parní nádoby a zajistěte, že bude plně zasunuta do přihrádky, aby se nádoba dotýkala zadní stěny. Parní nádoba má 4 samostatné části: Skleněné víko, kovová pánev, parní plech a parní tryska. Varování: Nepoužívejte skleněnou poklici na grilování či pečení. **⚠ VAROVÁNÍ** • Při manipulaci s parní nádobou vždy noste palčáky pro pec a dbejte na to, aby nedošlo k pádu parní nádoby. • Náhlé změny teploty by mohly způsobit rozbití nebo roztříštění skleněných dílů.
Parní plech (*)	Parní plech používejte pouze v režimu přírodní pára. Vložte plech na spodek do středu prostoru a naplňte jej čistou vodou. Chcete-li plech odstranit, když se plech ohřeje během vaření nebo bezprostředně po něm, musíte používat ochranné rukavice nebo počkat, až trouba vychladne.
Plech pro smažení na vzduchu (*)	Plech pro smažení na vzduchu používejte pouze v režimu smažení na vzduchu. Chcete-li plech odstranit, když se plech ohřeje během vaření nebo bezprostředně po něm, musíte používat ochranné rukavice nebo počkat, až trouba vychladne.

POZNÁMKA

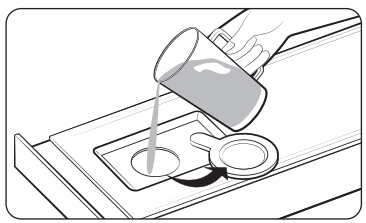
Dostupnost příslušenství označeného hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.

Zásobník na vodu (pouze příslušné modely)

Zásobník na vodu se používá pro parní funkce. Naplňte jej vodou před vařením v páře.



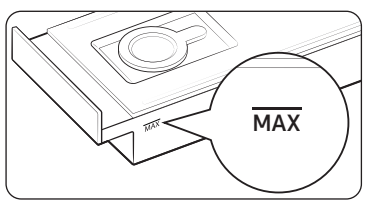
1. Umístěte zásobník na vodu do horního pravého rohu. Zatlačte zásobník dovnitř, aby se otevřel, a vyjměte jej.



2. Otevřete víko zásobníku a zásobník naplňte 500 ml pitné vody.
3. Víko zavřete a znovu zásobník zasuňte dovnitř.

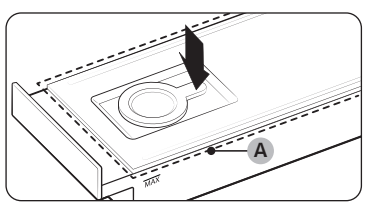
POZNÁMKA

Zasunujte zásobník na vodu do konce, dokud se neuzamkne.



POZNÁMKA

Nepřekračujte maximální linii.

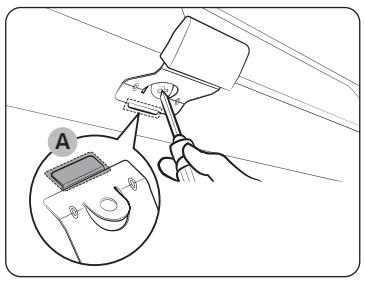


POZNÁMKA

Dbejte na to, aby horní skříňka **(A)** zásobníku na vodu byla před používáním trouby uzavřena.

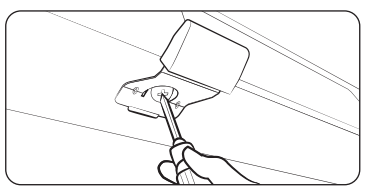
Mechanický zámek (pouze příslušné modely)

Umístění a zapojení



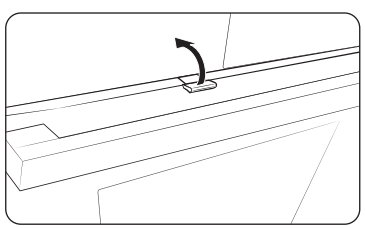
1. Vložte tenkou část **(A)** mechanického zámku do odpovídající drážky rukojeti zámku, jak je znázorněno na obrázku.
2. Utáhněte šroubek na rukojeti zámku.

Demontáž



- Povolte a vyjměte šroubek z rukojeti zámku.

Zamknutí/odemknutí



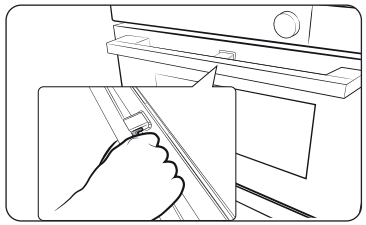
- Chcete-li dvířka otevřít, lehce nadzvedněte páčku zámku, čímž je odemknete. Poté otevřete dvířka.
- Chcete-li dvířka zamknout, jednoduše je zavřete. Mechanický zámek dvířka automaticky zamkne.

Než začnete

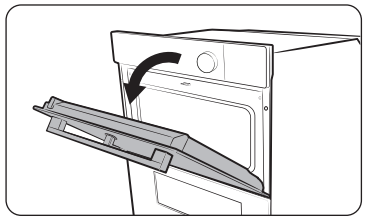
Ohebná dvířka (pouze příslušné modely)

Tato trouba má jedinečná ohebná dvířka, která jsou zavěšena uprostřed, takže pro přístup do horní zóny stačí otevřít horní polovinu. Když používáte funkci dvojího vaření, získáte přístup k hornímu prostoru trouby mnohem snadněji a s vyšší energetickou účinností.

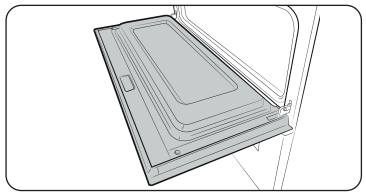
Jak používat horní dvířka



1. Plně stlačte páku rukojeti.

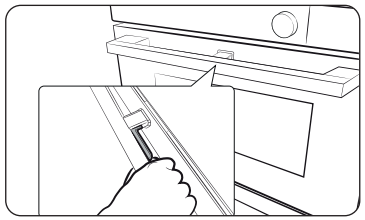


2. Vytáhněte rukojeť.

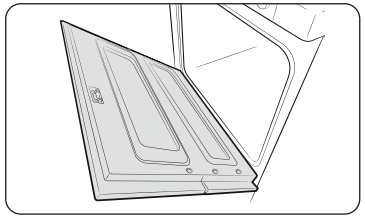


3. Tím se otevřou pouze horní dvířka podle vyobrazení.

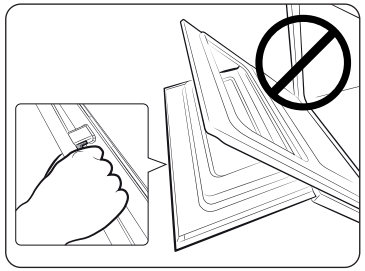
Jak používat celá dvířka



1. Uchopte oblast rukojeti bez páčky a poté zatáhněte.



2. Tím se otevřou celá dvířka podle vyobrazení.



⚠ UPOZORNĚNÍ

Při otevírání celých dvířek dbejte na to, abyste uchopili rukojeť za část bez páčky.
Pokud páčku stisknete do poloviny otevření dvířek, horní dvířka se mohou otevřít a způsobit zranění.

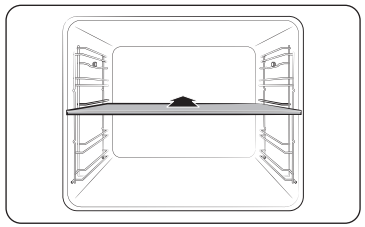
POZNÁMKA

- Na horní dvířka nepokládejte těžké předměty ani na ně nevyvíjejte nadměrnou sílu.
- Nenechávejte děti hrát si s horními dvířky nebo na nich.

Úkony

Režim dvojího vaření

K vaření dvou různých receptů můžete použít horní i spodní zónu, nebo si jednoduše vybrat jednu zónu, ve které budete vařit.



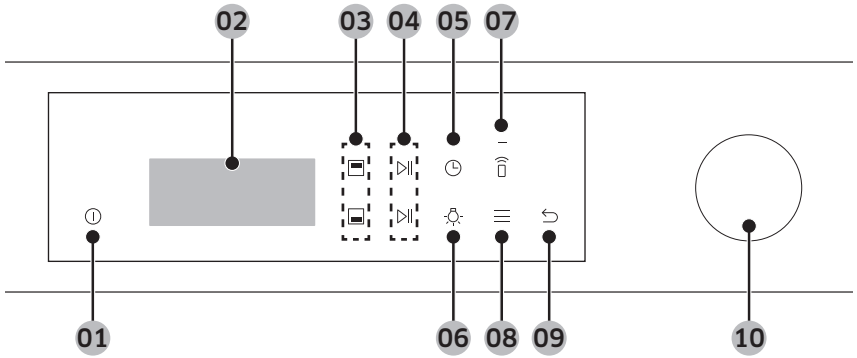
Vložte rozdělovací přepážku do úrovně 3, abyste rozdělili varný prostor na dvě zóny. Trouba detekuje dělicí přepážku a standardně aktivuje horní zónu.

POZNÁMKA

Dostupnost režimu dvojího vaření závisí na receptu. Další informace najdete v části **Chytré vaření** v tomto návodu.

Ovládací panel

Přední panel se dodává v celé řadě materiálů a barev. V zájmu zlepšování kvality podléhá aktuální podoba trouby změnám bez předchozího upozornění.



01 Napájení	Stisknutím troubu zapnete. Budete-li ji chtít vypnout, přidržte na 1 sekundu.
02 Obrazovka	Zobrazuje nabídku, informace a průběh vaření.
03 Volič horní / dolní zóny	Pro ovládání můžete vybrat buď horní, nebo dolní zónu. Když zasunete dělicí přepážku do trouby, tlačítka budou aktivní.
04 Spustit / zastavit	Klepnutím spustíte, nebo zastavíte chod trouby. Chcete přípravu zrušit, klepněte a přidržte na 3 sekundy během přípravy. V režimu dvojího vaření použijte horní tlačítko pro horní zónu a dolní tlačítko pro dolní zónu.
05 Doba přípravy	Klepnutím nastavte dobu přípravy.
06 Světlo	Klepnutím zapnete nebo vypnete osvětlení trouby.

Úkony

07 Chytré ovládání	Klepnutím zapnete nebo vypnete funkci Chytré ovládání. **POZNÁMKA** Před použitím této funkce musí být nastaveno Snadné připojení.
08 Volby	Klepnutím zobrazíte seznam Volby. Klepnutím a přidržením na 3 sekundy zobrazíte Systémová nastavení.
09 Zpět	Klepnutím přejdete na předchozí obrazovku nebo zrušíte přípravu.
10 Knoflík voliče	Otáčením doleva a doprava navigujete nabídkami a seznamy. Bude vybrána položka, která zobrazí, kde na obrazovce jste. Stisknutím vyberete položku.

POZNÁMKA

Displej nemusí správně reagovat na dotek, pokud máte nasazené plastové nebo kuchyňské rukavice.

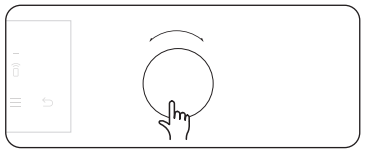
Častá nastavení

Nastavení výchozí teploty a/nebo doby přípravy je společné pro všechny režimy vaření. Pro změnu teploty a/nebo doby přípravy pro vybraný režim postupujte podle níže uvedených kroků.

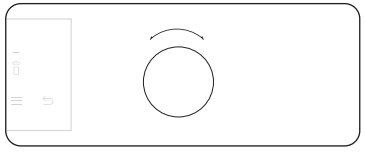
Nejpoužívanější režim a teplota

- Výchozí pořadí režimů vaření se automaticky změní poté, co troubu použijete více než 10krát. Seznam režimů vaření se uspořádá od nejpoužívanějšího k nejméně používanému režimu, abyste mohli rychle vybírat režim vaření, které jste používali nejčastěji.
- Výchozí teplota režimu vaření se automaticky změní v případě, že jste používali konkrétní teplotu pro onen režim vaření více než 3krát.

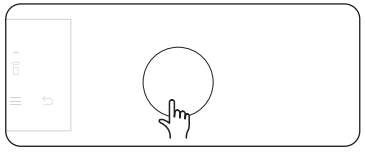
Režim a teplota



1. Otočením **Knoflíku voliče** vyberte režim nebo funkci a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Pro vybrané režimy se zobrazí výchozí teplota.



2. Otočte **Knoflíkem voliče** pro nastavení požadované teploty.

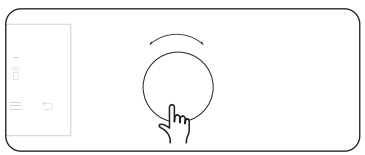


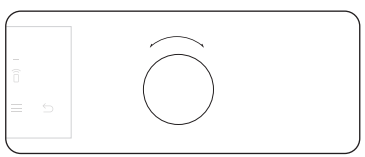
3. Potvrďte stisknutím **Knoflíku voliče**.

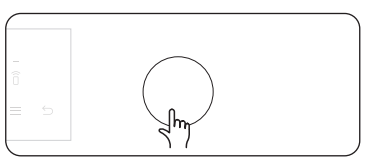
POZNÁMKA

- Chcete-li změnit zadanou teplotu, otočte **Knoflíkem voliče**, abyste nastavili požadovanou teplotu a poté klepněte na dolní ▷||.
- Přesnou teplotu uvnitř trouby lze měřit certifikovaným teploměrem a způsobem stanoveným autorizovanou institucí. Při používání jiných teploměrů může docházet k chybám měření.

Doba přípravy







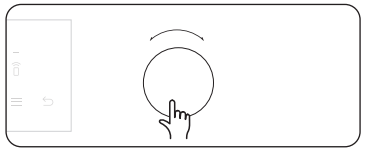
1. Vyberte režim vaření a nastavte teplotu.
   - Podrobné pokyny najdete v části „**Režim a teplota**“.
2. Otočením **Knoflíku voliče** vyberte **Nastavit dobu vaření** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Alternativně můžete klepnutím na ◷ nastavit dobu přípravy.
3. Otočením **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu až na 23 hodin a 59 minut.
4. Potvrďte stisknutím **Knoflíku voliče**.

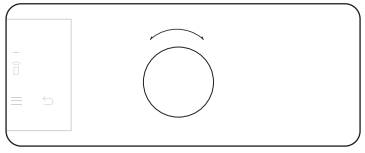
POZNÁMKA

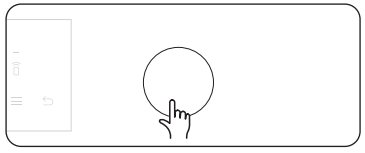
- Pokud chcete, můžete vařit, aniž byste nastavovali dobu přípravy. V takovém případě začne trouba vařit při nastavené teplotě bez informací o čase a budete ji muset vypnout ručně.
- Zadanou dobu přípravy změníte tak, že stisknete tlačítko ◷ a postupujete podle výše uvedených kroků.

Úkony

Doba ukončení





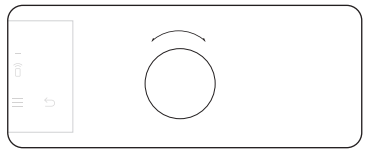


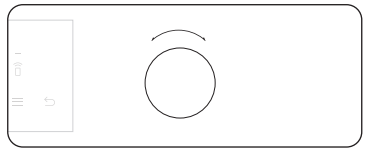
1. Vyberte režim vaření a nastavte teplotu.
   - Podrobné pokyny najdete v části „**Režim a teplota**“.
2. Nastavená doba přípravy.
   - Podrobné pokyny najdete v části „**Doba přípravy**“.
3. Otočením **Knoflíku voliče** vyberte „**Připraveno v (čas)**“ a poté potvrďte stisknutím **Knoflíku voliče**.
4. Otočte **Knoflíkem voliče** pro nastavení požadované doby ukončení.
5. Potvrďte stisknutím **Knoflíku voliče**.

POZNÁMKA

- Pokud chcete, můžete vařit, aniž byste nastavovali dobu přípravy. V tomto případě začne trouba přípravu za zadaných teplot okamžitě a přípravu ukončí, když uběhne požadovaná doba vaření.
- Dobu ukončení změníte tak, že klepnete na ◷ a postupujete podle výše uvedených kroků.

Režimy vaření





1. Otočte **Knoflíkem voliče** pro výběr režimu přípravy.
2. V případě potřeby nastavte dobu přípravy nebo teplotu. Podrobnosti najdete v části **Častá nastavení**.
3. Po nastavení režimu, teploty a doby přípravy otočte **Knoflíkem voliče** pro výběr **Zadat rychlé předehřátí**. Pak zapněte volbu.
   - Volba Rychlé předehřátí nemusí být pro určité režimy přípravy dostupná.

Trouba se začne předehřívat s ikonou Předehřátí nebo ikonou Rychlé předehřátí, dokud vnitřní teplota nedosáhne nastavené teploty. Jakmile bude předehřívání dokončeno, indikátor s pípnutím zmizí.
U všech režimů přípravy doporučujeme používat předehřívání, pokud není v receptu uvedeno jinak.

POZNÁMKA

Dobu přípravy a/nebo teplotu lze během vaření změnit.

Popisy režimů vaření

Režimy vaření s hvězdičkou (*) jsou dostupné pro rychlé předehřívání a jsou deaktivovány pro teploty nastavené na méně než 100 °C.

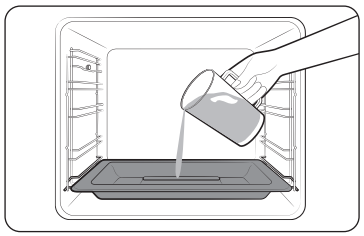
Režim		Rozsah teplot (°C)				Doporučená teplota (°C)
		Samostatný	Dvojí			
			Horní	Dolní	Dvojí	
	Horkovzdušný režim	* 30–250	40–250	40–250	40–250	160
		Zadní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim používejte pro pečení v různých úrovních současně.				
	Běžný režim	* 30–250	-	-	-	180
		Teplo je vyzařováno horním a dolním topným článkem. Tento režim je určen pro standardní pečení a opékání většiny typů pokrmů.				
ECO	Horkovzdušný ohřev Eco	30–250	-	-	-	160
		V režimu horkovzdušného ohřevu Eco je využíván optimalizovaný systém vyhřívání pro úsporu energie při přípravě pokrmů. Doba přípravy se mírně prodlužuje, ale výsledky přípravy pokrmu zůstávají stejné. Mějte na paměti, že tento režim nevyžaduje použití předehřívání. **POZNÁMKA** Při použití režimu horkovzdušného ohřevu ECO dosahuje spotřebič třídy energetické účinnosti dle normy EN60350-1.				
Grilování						
	Velký gril	100–270	40–250	-	40–250	220
		Teplo je vyzařováno na ploše velkého grilu. Tento režim používejte pro zapékání pokrmů (jako například maso, lasagne nebo francouzské brambory).				
ECO	Úsporný gril	100–270	-	-	-	220
		Teplo je vyzařováno na malé ploše grilu. Tento režim používejte pro jídlo, které vyžaduje méně tepla, například ryby a plněné bagety.				
	Ventilátorový gril	100–250	-	-	-	180
		Dva horní topné články vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí ventilátoru. Tento režim používejte pro grilování masa nebo ryb.				

Režim		Rozsah teplot (°C)				Doporučená teplota (°C)
		Samostatný	Dvojí			
			Horní	Dolní	Dvojí	
	Ohřev shora + Horkovzdušný režim	* 40–250	40–250	-	40–250	180
		Horní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří uvnitř trouby pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim používejte pro pečení pokrmů, u kterých je žádoucí vytvoření křupavé kůrky na horní straně (například maso nebo lasagne).				
	Ohřev zdola + Horkovzdušný režim	* 40–250	-	40–250	40–250	200
		Dolní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří uvnitř trouby pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim můžete používat pro pizzu, chléb nebo koláče.				
	Ohřev zdola	100–230	-	40–250	40–250	150
		Teplo je vytvářeno spodním topným článkem. Tento režim používejte na konci pečení nebo vaření pro dopečení spodní části koláče nebo pizzy.				
PRO	Profesionální pečení	80–200	-	-	-	160
		V režimu Pro-Roasting dojde ke spuštění automatického cyklu předehřívání, dokud nebude dosažena teplota 220 °C. Následně budou spuštěny horní topný článek a horkovzdušný ventilátor pro opečení pokrmu, jako je například maso. Po prvotním opečení se bude maso péct při nižších teplotách. Tento režim používejte pro zpracování hovězího nebo drůbežího masa nebo ryb.				
	Air Sous Vide	50–95	-	-	-	60
		Režim Air Sous Vide používá horký vzduch o nízké teplotě k realizaci režimu Sous Vide bez páry nebo nádrže na vodu. V tomto režimu udržuje trouba konstantní nízké teploty uvnitř varné komory.				
	Smažení na vzduchu	-	150–250	-	-	220
		Režim smažení na vzduchu využívá horký vzduch k dosažení křupavějších a zdravějších zmražených či čerstvých pokrmů bez oleje nebo s jeho menším množstvím, než tomu je u normálních konvekčních režimů.				

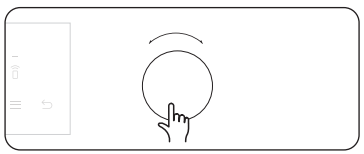
Úkony

Přírodní pára (pouze příslušné modely)

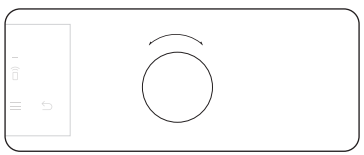
Pomocí přírodní páry můžete péci chléb, který je na povrchu křupavý a uvnitř vlhký. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.



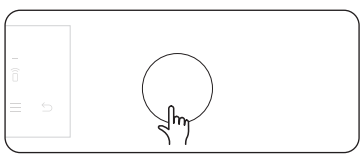
1. Vložte parní plech na dno přihrádky.
2. Plech naplňte 250 ml vody, ale pouze tehdy, je-li trouba chladná.



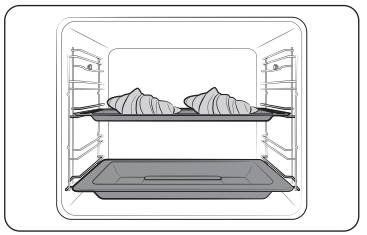
3. Nastavte **Horkovzdušný režim** a vyberte **Přírodní páru**.
   - **Přírodní pára** pracuje pouze v **Horkovzdušném** režimu.



4. Otočte **Knoflíkem voliče** pro nastavení teploty a doby přípravy.



5. Stisknutím **Knoflíku voliče** spustíte předehřívání.



6. Umístěte jídlo v troubě na kterýkoli rošt a začněte s přípravou.

POZNÁMKA

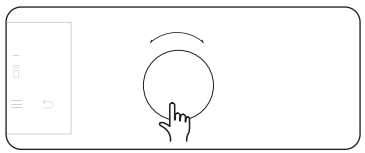
- Během přípravy nebo když je trouba horká vodu nedoplňujte.
- Jakmile trouba zcela vychladne po použití funkce **Přírodní pára** otřete dno zóny vlhkou látkou.
- K odstranění vodního kamene, který vzniká po dlouhodobém používání trouby použijte měkkou látku s předurčeným saponátem.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Doba (min)
Loupáky, 4–6 kusů	Univerzální plech	3	190	20–25
Jablečné listové těsto	Univerzální plech	3	190	20–25
Dánské pečivo	Univerzální plech	3	190	20–30
Houska	Univerzální plech	3	180	20–30
Bílý chléb	Velký rošt	2	180	30–40

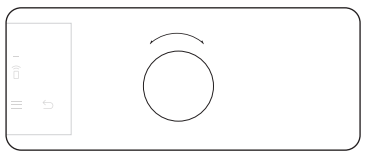
Režimy posílené párou

⚠ UPOZORNĚNÍ

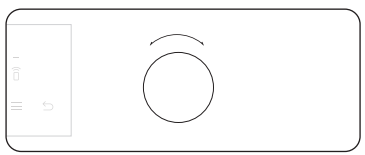
Zásobník na vodu musí být před použitím režimů posílených párou naplněný.



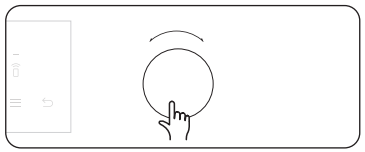
1. Vyberte požadovaný režim vaření a poté stiskněte **Knoflík voliče**. (Podrobné informace o každém režimu viz „**Popisy režimu posíleného párou**“.)
   - V některých režimech můžete použít sondu na maso. Chcete-li vařit za použití sondy na maso, viz „**Vaření s teplotní sondou na maso (pouze příslušné modely)**“.



2. Nastavte požadovanou teplotu.
   - Výchozí teplota a rozsah teploty se liší v závislosti na režimu vaření.



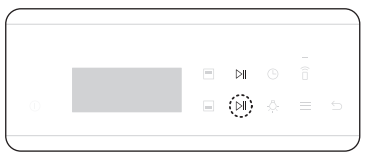
3. Nastavte úroveň páry.
   - Výchozí nastavení je „Střední“.



4. Vyberte **Dobu vaření** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy.
   - Maximální doba přípravy je 23 hodin a 59 minut.
5. Po nastavení doby přípravy vyberte volbu, kterou chcete spustit na konci přípravy, a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

POZNÁMKA

Pokud budete chtít spustit přípravu bez nastavení doby přípravy pro volbu, musíte troubu vypnout ručně.



6. Klepnutím na ▷|| spustíte přípravu.

POZNÁMKA

- Během přípravy můžete měnit teplotu a dobu přípravy.
- Během přípravy můžete klepnutím na ▷|| přípravu pozastavit, nebo klepnutím na ▷|| a přidržením na 3 sekundy činnost přípravy zastavit a zrušit.
- Když bude příprava dokončena, na obrazovce se objeví **Přidejte 5 minut**.
  - Můžete vyberte **Přidejte 5 minut** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** lze prodloužit přípravu o dalších 5 minut.

Úkony

Popisy režimu posíleného párou

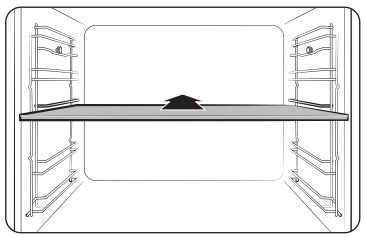
Režim		Rozsah teplot (°C)	Výchozí teplota (°C)	Rychlé předehřátí	Teplotní sonda
Funkce páry					
	Vaření v páře (*)	-	-	X	X
		Horká pára je vstřikována do trouby parní tryskou z parního generátoru, aby vařila pokrm. Režim je vhodný pro přípravu zeleniny, ryb, vajec, ovoce a rýže.			
	Parní horkovzdušný režim (*)	120–250	160	O	O
		Teplo produkované horkovzdušným ohřívákem a ventilátory je nepřetržitě posilováno horkou parou. Intenzitu páry lze seřídit na nízkou, střední nebo vysokou. Tento režim je vhodný pro pečení listového těsta, kynutého koláče, chleba a pizzy a smažení masa a ryb.			
	Ohřev parou shora + Horkovzdušný režim (*)	120–250	180	O	O
		Teplo produkované horním ohřívákem a horkovzdušným ohřívákem je rovnoměrně sdíleno v troubě pomocí ventilátoru a horká pára posiluje topné prvky. Tento režim je vhodný pro smažení jídel s kůrčičkou, jako jsou maso, drůbež nebo ryby.			
	Ohřev parou zdola + Horkovzdušný režim (*)	120–250	200	O	O
		Teplo produkované dolním topným prvkem a horkovzdušným ohřívákem je rovnoměrně sdíleno v troubě pomocí ventilátoru a horká pára posiluje topné prvky. Tento režim je vhodný pro křupavé pečené pokrmy, jako jsou pizza nebo jablečný koláč.			

POZNÁMKA

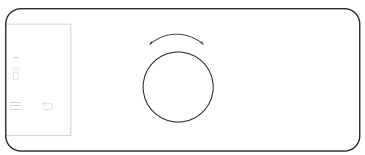
- Dostupnost režimů s hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.
- Při přípravě za použití těchto režimů zásobník na vodu vždy naplňte pitnou vodou.

Režim dvojího vaření

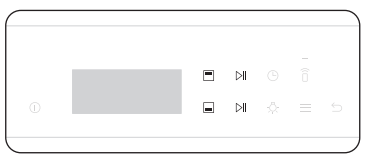
K oddělení varné komory v horní a dolní zóně můžete použít dodaný dělicí prvek. To umožňuje uživatelům povolit dva různé režimy přípravy současně nebo si jednoduše vybrat jednu zónu pro vaření.



1. Vložte rozdělovací přepážku do úrovně 3, abyste rozdělili varný prostor na dvě zóny.

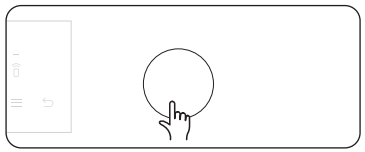


2. Otočte **Knoflíkem voliče** pro výběr režimu vaření.
Můžete vybrat režim gril, horkovzdušný ohřev a ohřev shora + horkovzdušný ohřev a smažení na vzduchu v horní zóně a režim horkovzdušný ohřev, ohřev zdola + horkovzdušný ohřev a ohřev zdola ve spodní zóně.



3. Klepnutím na ▭ vyberte horní zónu, nebo klepněte ▬ pro výběr dolní zóny.
Tlačítko ▷‖ aktivuje vybranou zónu.

4. V případě potřeby nastavte dobu přípravy nebo teplotu. Podrobnosti najdete v části **Častá nastavení**.



5. Po provedení potvrďte stisknutím **Knoflíku voliče**.

Trouba se začne předehřívat a zobrazí se symbol , dokud vnitřní teplota nedosáhne zadané teploty.

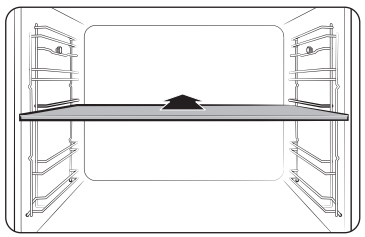
U všech režimů přípravy doporučujeme používat předehřívání, pokud není v receptu uvedeno jinak.

POZNÁMKA

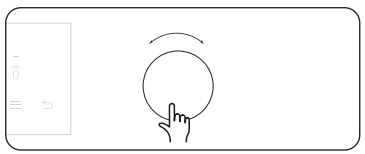
Dostupnost režimu dvojího vaření závisí na režimu přípravy. Další informace najdete v části **Chytré vaření** v tomto návodu.

Režim dvojího vaření (režim Gril)

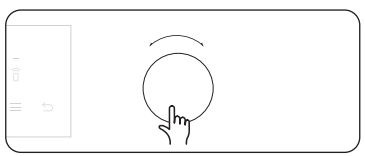
Grilování v režimu dvojího vaření je užitečná pro malé velikosti porcí, abyste ušetřili za energii. Ve výchozím nastavení je k dispozici pouze možnost Velký gril v horní zóně, protože trouba používá pouze horní topné těleso.



1. Vložením dělicího prvku do úrovně 3 aktivujte režim dvojího vaření.



2. Otočením **Knoflíku voliče** vyberte **Velký gril** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - V Režimu dvojího vaření není dostupný Úsporný gril a Ventilátorový gril.



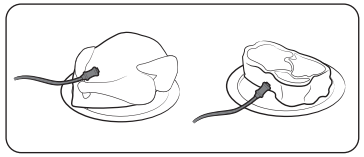
3. Otočením **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou teplotu a poté potvrďte stisknutím **Knoflíku voliče**.

Úkony

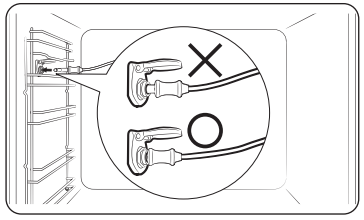
Vaření s teplotní sondou na maso (pouze příslušné modely)

Teplotní sonda měří vnitřní teplotu masa během vaření. Jakmile teplota dosáhne cílové teploty, trouba se zastaví a dokončí vaření.

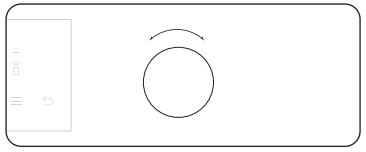
- Používejte pouze teplotní sondu na maso dodávanou s troubou.
- Pokud je zapojena sonda na maso, nemůžete nastavit dobu přípravy.



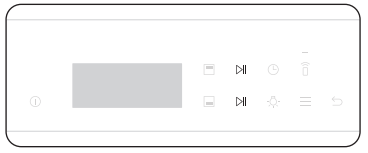
1. Na panelu funkcí klepnutím vyberte režim přípravy a teplotu.
2. Vložte špičku teplotní sondy na maso do středu masa, které chcete uvařit. Ujistěte se, že gumová rukojeť není zasunuta.



3. Zasuňte konektor sondy do zdířky na levé stěně. Ujistěte se, že se na displeji zobrazuje indikátor sondy na maso, když je konektor sondy připojen.



4. Otočte **Knoflíkem voliče** pro nastavení vnitřní teploty masa.



5. Klepnutím na ▷|| spustíte přípravu. Jakmile vnitřní teplota masa dosáhne nastavené teploty, trouba proces ukončí a přehraje melodii.

⚠ VAROVÁNÍ

- Abyste předešli poškození, nepoužívejte sondu na maso s jehlou na rožnění.
- Po dokončení vaření je teplotní sonda velmi horká. Abyste předešli popálení, použijte k vyjmutí jídla z trouby ochranné rukavice.

POZNÁMKA

Ne všechny režimy podporují použití teplotní sondy na maso. Pokud použijete teplotní sondu na maso v nekompatibilních režimech, bude blikat indikátor aktuálního režimu. V takovém případě teplotní sondu na maso okamžitě vyjměte.

Rozsah nastavení teploty v režimu dvojího vaření

K různým činnostem přípravy můžete použít horní i spodní zónu.
V režimu dvojího vaření je teplotní rozsah jedné zóny ovlivněn nastavením teploty druhé zóny. Například grilování v horní zóně bude omezeno provozem ve spodní zóně z hlediska teplot přípravy. Nastavení teploty je v kterékoliv zóně v mezích od minimálně 40 do maximálně 250.

Pokud bude horní nastavena na (°C)	Dolní zóna je omezena na (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Pokud bude dolní nastavena na (°C)	Horní zóna je omezena na (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Úkony

Dostupné režimy v každé zóně

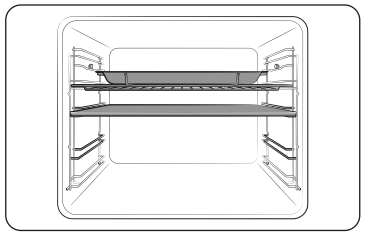
Zóna	Dostupný režim	Rozsah teplot (°C)	Výchozí teplota (°C)	Rychlé předehřátí	Teplotní sonda
Horní	Horkovzdušný režim	40–250	160	X	X
	Velký gril	40–250	220	X	X
	Ohřev shora + Horkovzdušný režim	40–250	180	X	X
	Smažení na vzduchu	150–250	220	X	X
Dolní	Horkovzdušný režim	40–250	160	X	X
	Ohřev zdola + Horkovzdušný režim	40–250	200	X	X
	Ohřev zdola	40–250	150	X	X
	Vaření v páře (*)	-	-	X	X
	Parní horkovzdušný režim (*)	120–250	160	X	X
	Ohřev parou zdola + Horkovzdušný režim (*)	120–250	200	X	X

POZNÁMKA

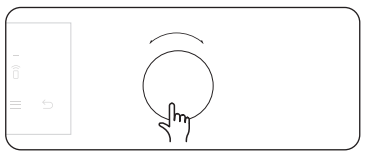
- Popis každého režimu viz „**Popisy režimů vaření**“ nebo „**Popisy režimu posíleného párou**“.
- Dostupnost režimů s hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.

Smažení na vzduchu (pouze příslušné modely)

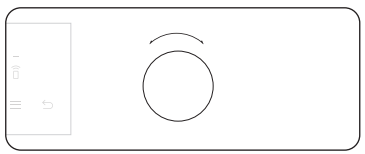
Předehřívání není v tomto režimu nutné. Doporučujeme umístit na dělicí prvek pečicí papír nebo plech pro zachytávání odkapávající tekutiny.
Během tohoto procesu pokrm obraťte, abyste dosáhli lepších výsledků přípravy.



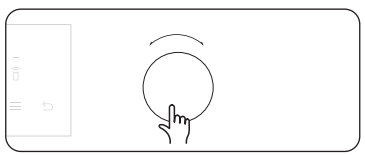
1. Zasuňte dělicí prvek a umístěte plech s velkým roštem do polohy roštu 4.



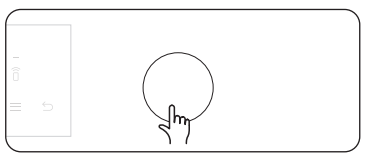
2. Vyberte režim **Smažení na vzduchu** pomocí **Knoflíku voliče**.



3. Použijte **Knoflík voliče** ke změně výchozí teploty. Zadejte doporučenou teplotu pro vaše jídlo, jak ji doporučuje průvodce přípravou. Výchozí teplota je 220 °C.



4. Stiskněte **Knoflík voliče** a nastavte **Dobu přípravy** nebo **Dobu ukončení**, bude-li to nezbytné.



5. Klepněte na ▷|| nebo stiskněte **Knoflík voliče**.

POZNÁMKA

- Umístěte na dělicí prvek pečicí papír nebo plech pro zachytávání odkapávající tekutiny. Pomáhá to snížit rozstřikování a kouř.
- Před použitím pečicího papíru zkontrolujte maximální povolenou teplotu pečicího papíru.
- **Smažení na vzduchu** je navrženo pro dvojitý horní rošt trouby. Zasuňte dělicí prvek a v zájmu nejlepších výsledků umístěte pokrm do polohy roštu 4.
- Chcete-li připravovat čerstvé nebo domácí pokrmy, rozetřete rovnoměrněji olej po větší ploše, aby pokrm získal efektivněji křupavou kůrku.

VAROVÁNÍ

- Pokud bude cokoliv probíhat v dolní zóně, **Smažení na vzduchu** není dostupné v horní zóně.
- Když bude probíhat **Smažení na vzduchu** v horní zóně, dolní zóna nebude vůbec k dispozici.

Pro nejlepší výsledky doporučujeme obrátit po uplynutí poloviny doby přípravy.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Doba (min)
Brambory				
Mražené hranolky	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	210–220	20–25
Mražené hranolky, kořeněné	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	210–220	20–25
Mražené tatérky	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	210–220	15–20
Mražené bramborové placky	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	210–220	15–20
Mražené americké brambory	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	210–220	15–20
Domácí hranolky	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	200–210	20–25
Domácí americké brambory	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	210–220	20–25
Mražené				
Mražené kuřecí nugety	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	210–220	15–20
Mražená kuřecí křidélka	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	210–220	25–30
Mražené cibulové kroužky	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	210–220	15–20
Mražené kuřecí proužky	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	210–220	20–25
Mražené churros	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	190–200	10–15

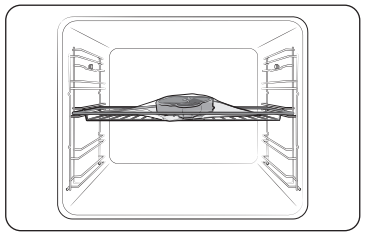
Úkony

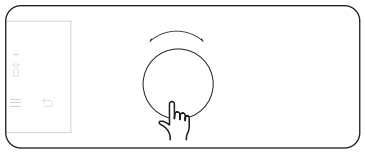
Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Doba (min)
Kuře				
Čerstvé paličky	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	200–210	30–35
Čerstvá křidélka	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	200–210	25–30
Prsa, obalovaná	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	200–210	25–30
Zelenina				
Chřest, obalovaný	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	200–210	15–20
Lilek, krájený a obalovaný	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	200–210	15–20
Kuřecí kroužky, obalované	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	200–210	15–20
Dýňové kostičky	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	200–210	20–25
Květákové růžičky	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	190–200	15–20
Míchaná zelenina	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	200–210	15–20

Air Sous Vide (pouze příslušné režimy)

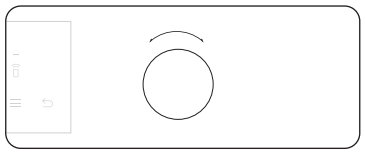
Režim **Air Sous Vide** používá horký vzduch o nízké teplotě k realizaci režimu Sous Vide bez páry nebo nádrže na vodu. V tomto režimu udržuje trouba konstantní nízké teploty uvnitř varné komory, příprava potravin, které si mohou zachovat svou původní vůni a živiny a zároveň nabízejí obohacenou chuť a jemnou texturu.

1. Vložte potraviny do čistého vakuového sáčku a utěsněte. Poté vložte jídlo do roštu trouby v poloze 3.

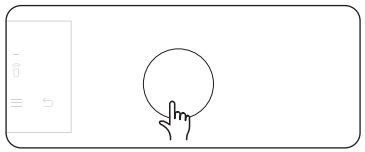




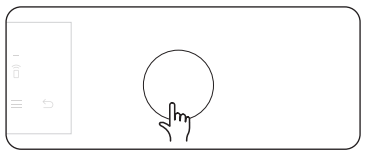
2. Vyberte režim **Air Sous Vide**.



3. Použijte **Knoflík voliče** ke změně výchozí teploty. Zadejte doporučenou teplotu pro vaše jídlo, jak ji doporučuje průvodce přípravou. Výchozí teplota je 60 °C. (Teplotu můžete měnit po 1 °C)



4. Stiskněte **Knoflík voliče** pro nastavení doby přípravy.



5. Klepněte na ▷‖ nebo stiskněte **Knoflík voliče**.

POZNÁMKA

- Používejte pouze čerstvé a kvalitní přísady. Ořízněte je v čistém stavu a skladujte v chladničce.
- Pro přemisťování a skladování surovin používejte tepelně odolné vakuové sáčky.
- Tepelně odolné vakuové sáčky nikdy znovu nepoužívejte.
- Doba vaření závisí na tloušťce pokrmu. Přidání soli nebo cukru může zkrátit dobu vaření.

Tipy

- Pro zachování původní chuti doporučujeme používat méně bylinek a koření než v běžných receptech.
- Maso a ryby nabízejí lepší chuť, když jsou orestovány a podávány.
- Pokud se jídlo nepodává ihned po uvaření, vložte jej do ledové vody a nechte úplně vychladnout. Poté je skladujte při teplotě do 5 °C, aby zůstala zachována vůně a textura potravin.
- Výjimečně se kuře doporučuje konzumovat ihned po uvaření.

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

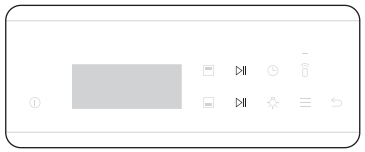
Pokrm	Jak je jídlo hotové	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (hod.)
Hovězí maso					
Steak o tloušťce 4 cm	Krvavý	Velký rošt	3	54	3–4
Steak o tloušťce 4 cm	Střední	Velký rošt	3	60	3–4
Steak o tloušťce 4 cm	Dobře propečený	Velký rošt	3	68	3–4
Pečení	Střední	Velký rošt	3	62	6–8
Pečení	Dobře propečený	Velký rošt	3	68	6–8
Vepřové maso					
Kotleta, bez kostí	Jemná	Velký rošt	3	60	3–4
Kotleta, bez kostí	Pevná	Velký rošt	3	71	3–4
Pečení	Střední	Velký rošt	3	62	4–6
Pečení	Dobře propečený	Velký rošt	3	72	4–6
Pomalu vařené vepřové	Dobře propečený	Velký rošt	3	74	18–24
Drůbež					
Kuřecí prsa	Jemná	Velký rošt	3	66	3–4
Kuřecí prsa	Pevná	Velký rošt	3	72	3–4
Kachní prsa	Jemná	Velký rošt	3	63	3–4
Ryby					
Steak z lososa	Jemná	Velký rošt	3	52	2–3
Steak z lososa	Dobře propečený	Velký rošt	3	63	2–3
Filet z tresky	Jemná	Velký rošt	3	55	2–3

Úkony

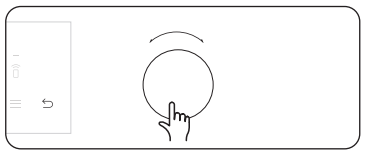
Pokrm	Jak je jídlo hotové	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (hod.)
Zelenina					
Asparágus	-	Velký rošt	3	85	2–3
Nakrájené brambory	-	Velký rošt	3	90	2–3
Nakrájené sladké brambory	-	Velký rošt	3	90	2–3
Nakrájená mrkev	-	Velký rošt	3	90	2–3
Dýně, kostičky	-	Velký rošt	3	90	2–3
Ovoce					
Krájené jablko	-	Velký rošt	3	80	2–3
Krájený ananas	-	Velký rošt	3	85	1–2
Krájená hruška	-	Velký rošt	3	83	2–3
Další					
Slepičí vejce	Ztracené	Velký rošt	3	63	2–3
Slepičí vejce	Vařené natvrdo	Velký rošt	3	71	2–3

* Vařte slepičí vejce bez vakuového těsnění.

Ukončení vaření



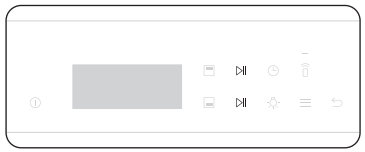
- V průběhu přípravy můžete klepnout na tlačítko ▷||, abyste vypnuli troubu. Trouba se však okamžitě nevypne, aby nedošlo k žádné nezamýšlené manipulaci. Pokud omylem klepnete na tlačítko ▷||, můžete klepnout na tlačítko ▷|| během 3 sekund.
- Můžete klepnutím na ▷|| přípravu pozastavit, nebo klepnutím na ▷|| a přidržením na 3 sekundy činnost přípravy zastavit a zrušit.

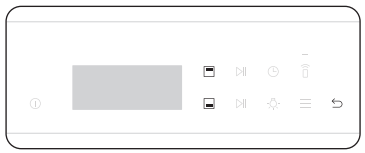


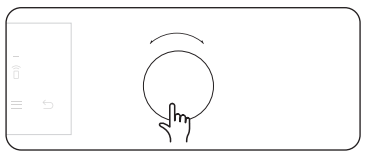
- Alternativně můžete klepnout na ⮌, použijte **Knoflík voliče**, abyste vybrali **Ano**, a poté stisknutím **Knoflíku voliče**, abyste zrušili probíhající přípravu.

Ukončení přípravy pro individuální zónu

Chcete-li ukončit přípravu v režimu dvojího vaření, postupujte podle těchto pokynů.





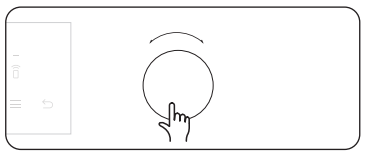


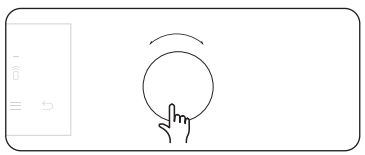
- Můžete klepnutím na ▷|| přípravu pozastavit, nebo klepnutím na ▷|| a přidržením na 3 sekundy činnost přípravy zastavit a zrušit.
  - Klepněte na horní tlačítko ▷|| pro horní zónu a dolní tlačítko ▷|| pro dolní zónu.
- Alternativně můžete postupovat podle následujících pokynů.

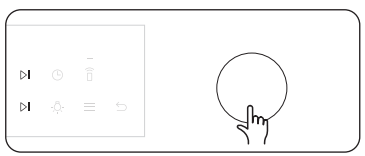
1. Klepnutím na ▭ vyberte horní zónu, nebo klepněte na ▬ pro výběr dolní zóny a poté klepněte na ⮌.
2. Otočením **Knoflíku voliče** vyberte **Ano** a poté stiskněte **Knoflík voliče**, čímž zrušíte průběh přípravy.

Speciální funkce

Speciální funkce slouží ke zdokonalení vašich výsledků vaření. Speciální funkce nejsou k dispozici v režimu dvojího vaření.







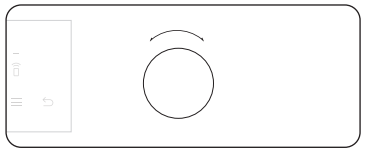
1. Otočením **Knoflíku voliče** vyberte **Speciální funkce** a poté potvrďte stisknutím **Knoflík voliče**.
2. Otočením **Knoflíku voliče** vyberte funkci a poté potvrďte stisknutím **Knoflík voliče**.
3. V případě potřeby nastavte dobu přípravy nebo teplotu. Podrobnosti najdete v části **Častá nastavení**.
4. Funkci spustíte stisknutím **Knoflíku voliče** nebo klepnutím na tlačítko ▷||.

Režim	Rozsah teplot (℃)	Doporučená teplota (℃)	Pokyny
Udržování teploty	40–100	60	Používejte pouze k uchování teploty jídla, které se právě uvařilo.
Nahřívání talířů	30–80	50	Tuto funkci používejte pro nahřívání talířů nebo pečicího nádobí.
Rozmrazování	30–60	30	Tento režim slouží k rozmrazování zmražených výrobků, pečiva, ovoce, dortů, smetany a čokolády. Doba rozmrazování závisí na typu, velikosti a množství potravin.

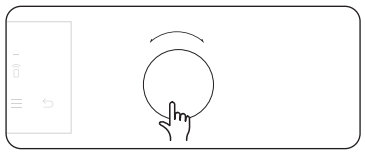
Úkony

Automatické vaření

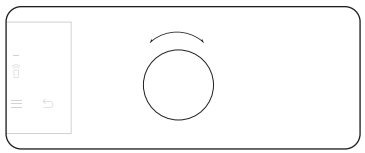
Pro nezkušené kuchaře nabízí trouba celkem 50 automatických programů vaření. Využijte této funkce, která vám ušetří čas nebo vám pomůže se rychleji zdokonalit. Doba přípravy pokrmu a teplota budou nastaveny v závislosti na vybraném receptu.



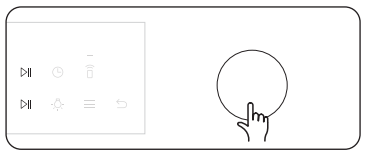
1. Otočte **Knoflíkem voliče** pro výběr **Automatické vaření**.



2. Otočením **Knoflíku voliče** vyberte program a poté potvrďte stisknutím **Knoflík voliče**.



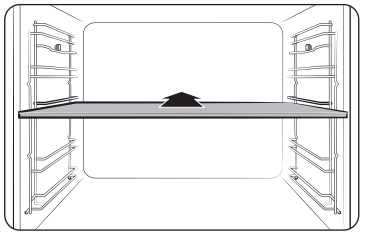
3. Otočte **Knoflíkem voliče** pro výběr velikosti porce. Hmotnostní rozsah závisí na programu.
4. Přípravu spustíte stisknutím **Knoflíku voliče** nebo klepnutím na tlačítko ▷||.



POZNÁMKA

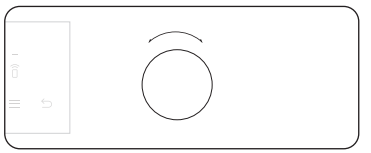
- Některé z programů automatického vaření zahrnují předehřátí trouby. U těch se zpočátku zobrazuje postup předehřátí. Prosíme, vyčkejte s vložením jídla do trouby, než se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty. Stisknutím **Knoflíku voliče** nebo klepnutím na tlačítko ▷|| poté spusťte Automatické vaření.
- Další informace najdete v části **Chytré vaření** v tomto návodu.

Režim dvojího vaření

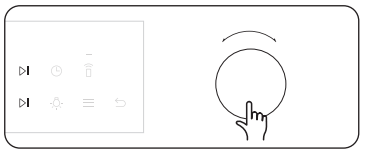


1. Vložením dělicího prvku do úrovně 3 aktivujte režim dvojího vaření.

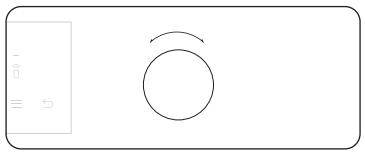
2. Klepnutím na ▭ vyberte horní zónu, nebo klepněte ▬ pro výběr dolní zóny. Tlačítko ▷|| aktivuje vybranou zónu.

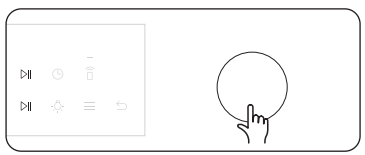


3. Otočte **Knoflíkem voliče** pro výběr **Automatické vaření**.



4. Otočením **Knoflíku voliče** vyberte program pro vybranou zónu a poté stiskněte **Knoflík voliče**, nebo klepněte na tlačítko ▷||.





5. Otočte **Knoflíkem voliče** pro výběr velikosti porce. Hmotnostní rozsah závisí na programu.
6. Přípravu spustíte stisknutím **Knoflíku voliče** nebo klepnutím na tlačítko ▷‖.

POZNÁMKA

Další informace najdete v části **Chytré vaření** v tomto návodu.

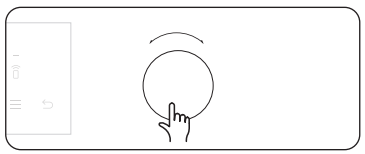
Čištění

Máte k dispozici dva režimy čištění. Tato funkce vám ušetří čas, protože troubu nebudete muset pravidelně čistit ručně. Během tohoto procesu se na displeji zobrazí zbývající čas.

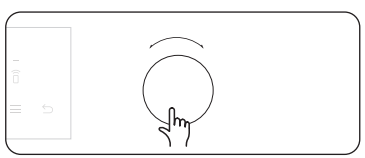
Funkce	Pokyny
Parní čištění	Tato funkce umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry.
Pyrolýza	Pyrolýza představuje tepelné čištění za použití vysoké teploty. Dochází ke spálení mastných zbytků, což usnadňuje ruční čištění. 1 h 50 min / 2 h 10 min / (výchozí nastavení) 2 h 30 min
Odvápnění	Vyčistěte vnitřek parního generátoru, aby nebyla nepříznivě ovlivněna kvalita a chuť pokrmu.
Vypuštění vody	Po použití režimů posílených párou musíte vypustit zbývající vodu, aby nedošlo k nepříznivému vlivu na jiné režimy přípravy.

Pyrolýza (pouze příslušné modely)

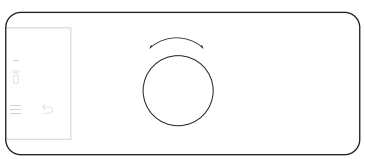
Pyrolýza představuje tepelné čištění za použití vysoké teploty. Dochází ke spálení mastných zbytků, což usnadňuje ruční čištění.



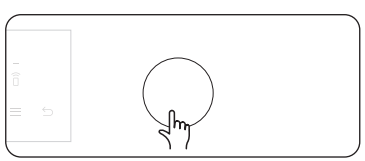
1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství včetně bočních vodicích lišt a ručně vytřete větší zbytky potravin a velké znečištěné plochy. Jinak by mohlo během cyklu čištění dojít ke vzplanutí a následnému vzniku požáru.
2. Otočením **Knoflíku voliče** vyberte **Čištění** a poté pro potvrzení stiskněte **Knoflík voliče**.

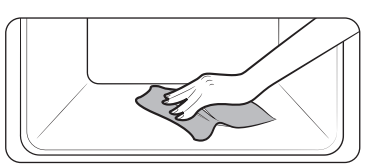


3. Otočením **Knoflíku voliče** vyberte **Pyrolýza** a poté pro potvrzení stiskněte **Knoflík voliče**.



4. Otočením **Knoflíku voliče** zvolte dobu čištění ze 3 možných úrovní: 1 h 50 min, 2 h 10 min (výchozí nastavení) a 2 h 30 min.
5. Stisknutím **Knoflíku voliče** spustíte čištění.





6. Po dokončení čištění vyčkejte až do vychladnutí trouby a potom vlhkým hadříkem otřete okraj dvířek.

Úkony

⚠ UPOZORNĚNÍ

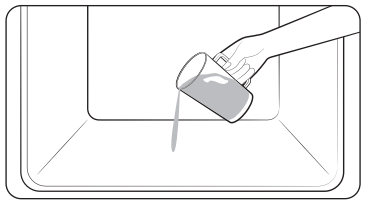
- Nedotýkejte se trouby, protože se trouba během cyklu silně zahřívá.
- Abyste předešli úrazům, udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od trouby.
- Po dokončení cyklu troubu nevypínejte, dokud je v provozu ventilátor, který troubu ochlazuje.

POZNÁMKA

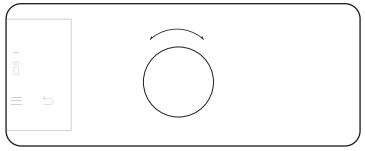
- Po zahájení cyklu se vnitřek trouby zahřívá. Z toho důvodu jsou pro zajištění vaší bezpečnosti dvířka zablokována. Po dokončení cyklu a vychladnutí trouby dojde k odblokování dvířek.
- Před čištěním se ujistěte, že je trouba prázdná. Mohlo by dojít k deformaci příslušenství uvnitř trouby vlivem vysoké teploty.

Parní čištění

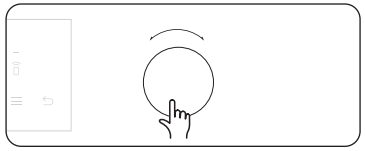
Tato funkce umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry.



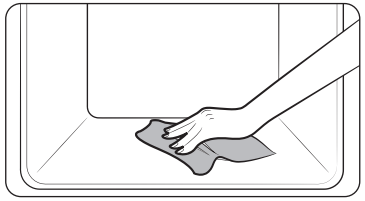
1. Na dno trouby nalijte 400 ml vody a zavřete dvířka.



2. Otočte **Knoflíkem voliče** pro výběr **Čištění**.



3. Otočením **Knoflíku voliče** vyberte **Parní čištění** a poté spusťte čištění stisknutím **Knoflíku voliče**. Cyklus parního čištění bude trvat 26 minut.



4. Pomocí suchého hadříku očistěte vnitřní prostor trouby.

⚠ VAROVÁNÍ

Neotvírejte dvířka před dokončením cyklu. Voda uvnitř trouby je velmi horká a mohlo by dojít k popálení.

POZNÁMKA

- Jestliže je trouba velmi znečištěna mastnotou, například po opékání či grilování, doporučujeme před aktivací funkce parního čištění odstranit připečenou špínu ručně s pomocí čisticího prostředku.
- Po dokončení cyklu nechte dvířka trouby pootevřená. Tak bude moci vnitřní smaltovaný povrch zcela vyschnout.
- Když je trouba uvnitř horká, čištění nebude aktivováno. Vyčkejte, až trouba vychladne a zkuste to znovu.
- Nenalévejte vodu na dno trouby prudce. Provádějte to pomalu. Při rychlém nalití by mohla voda přetéct z trouby ven.

Odvápnění

Vyčistěte vnitřek parního generátoru, aby nebyla nepříznivě ovlivněna kvalita a chuť pokrmu.

POZNÁMKA

Trouba počítá čas režimů s podporou páry a v případě potřeby vás upozorní na spuštění funkce Odvápnění. Následující dvě hodiny můžete stále používat režimy s podporou páry, aniž byste spustili funkci Odvápnění. Po dvou hodinách však nemůžete použít režimy s podporou páry, pokud nespustíte a nedokončíte funkci Odvápnění.

1. Dotkněte se **Knoflíku voliče** pro výběr Čištění.
2. Poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Vyberte **Odvápnění** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Postupujte podle pokynů na obrazovce, vyberte **Start** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Pokud se zobrazí upozornění, že máte nedostatek vody, přidejte do zásobníku vody více vody, vyberte **OK** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
6. Po dokončení odstraňování vodního kamene trouba automaticky vypustí vodu.
7. Po dokončení vypouštění vyprázdněte zásobník na vodu.
8. Naplňte zásobník na vodu 500 ml pitné vody podle pokynů na obrazovce, vyberte **OK** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** zahajte proplachování.
9. Po dokončení oplachování vyprázdněte zásobník na vodu.
   - Po vyprázdnění zásobník vyčistěte, než jej vrátíte zpět do trouby.

VAROVÁNÍ

- Při manipulaci se zásobníkem vody používejte kuchyňské rukavice.
- Používejte pouze odvápňovací prostředky, které jsou specifické pro parní trouby nebo kávovary.

UPOZORNĚNÍ

- Během procesu odvápnění nerušte. V opačném případě musíte restartovat odvápňovací cyklus a dokončit jej během následujících tří hodin, abyste aktivovali režimy s podporou páry.
- Abyste předešli úrazům, udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od trouby.
- Pro poměr směsi vody a odvápňovacího prostředku postupujte podle pokynů výrobce prostředku, jak je uvedeno výše.

Vypuštění vody

Po použití režimů posílených párou musíte vypustit zbývající vodu, aby nedošlo k nepříznivému vlivu na jiné režimy přípravy. Tuto funkci použijte také v případě, že chcete znovu vypustit vodu pro účely čištění.

1. Otočte **Knoflíkem voliče** pro výběr Čištění.
2. Poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Vyberte **Vypuštění vody** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Vyberte **Start** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Postupujte podle pokynů na obrazovce, vyberte **OK** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Trouba odvádí vodu z parního generátoru do zásobníku na vodu.
6. Po dokončení vypouštění vody vyprázdněte zásobník na vodu.
   - Po vyprázdnění zásobník vyčistěte, než jej vrátíte zpět do trouby.

VAROVÁNÍ

- Při manipulaci se zásobníkem vody používejte kuchyňské rukavice.
- Během vypouštění nevyjímejte zásobník na vodu.

POZNÁMKA

- Jakmile trouba začne vypouštět vodu, počkejte na dokončení cyklu vypouštění.
- V závislosti na prostředí produktu může vypouštění trvat dlouho. Nejedná se o závadu výrobku, jde o bezpečnost, takže počkejte, až voda vychladne.

Úkony

Další funkce

Nabídka	Popis
Časovač	Můžete nastavit časový spínač.
Zámek	Můžete uzamknout ovládací panel.
Mé režimy	Můžete upravit seznam režimů přípravy.
Prodleva obrazovky	Můžete upravit prodlevu displeje.
Automatický datum a čas	Můžete nastavit Automatický datum a čas.
Nastavení data	Můžete nastavit aktuální datum. **POZNÁMKA** Podrobné pokyny viz strana 10
Formát času	Můžete nastavit formát času na 12hodinový nebo 24hodinový formát. **POZNÁMKA** Podrobné pokyny viz strana 10.
Zvuk	Zvuk trouby (pípání) můžete zapnout nebo vypnout.
Rychlé předehřátí (*)	Můžete nastavit Rychlé předehřátí.

(*) pouze příslušné modely.

Časovač

1. Klepněte na ☰.
2. Vyberte **Časovač** spínač pomocí **Knoflíku voliče** a poté **Knoflík voliče** stiskněte.
3. Nastavte časový spínač (hodina a minuta) pomocí **Knoflíku voliče** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Stisknutím **Knoflíku voliče** spustíte časový spínač.
5. Pokud budete chtít časový spínač pozastavit, zrušit nebo upravit, stiskněte **Knoflík voliče** nebo **Knoflíkem voliče** otáčejte.

Zámek

1. Klepněte na ☰.
2. Vyberte **Zámek** pomocí **Knoflíku voliče** a poté **Knoflík voliče** stiskněte.
3. Pokud budete chtít odemknout ovládací panel, klepněte na ☰ přidržte 3 sekundy.

Mé režimy

1. Klepněte na ☰.
2. Vyberte **Mé režimy** omocí **Knoflíku voliče** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Otočte **Knoflíkem voliče** a pak stiskněte **Knoflík voliče** pro výběr nebo zrušení výběru režimů.
4. Klepnutím na ⮌ uložíte.
5. Vyberte **Uložit** a změny uložte.

Prodleva obrazovky

1. Klepněte na ☰.
2. Vyberte **Prodleva obrazovky** pomocí **Knoflíku voliče** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Otočte **Knoflíkem voliče** pro výběr požadované doby.
4. Stisknutím **Knoflíku voliče** uložte změny.

Automatický datum a čas

1. Klepněte na ☰.
2. Vyberte **Automatický datum a čas** pomocí **Knoflíku voliče** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Otočte **Knoflíkem voliče** pro výběr **Zapnuto** nebo **Vypnuto**.
4. Stisknutím **Knoflíku voliče** uložte změny.

Zvuk

1. Klepněte na ☰.
2. Vyberte **Zvuk** pomocí **Knoflíku voliče** a poté **Knoflík voliče** stiskněte.
3. Otočte **Knoflíkem voliče** pro výběr **Zapnuto** nebo **Vypnuto**.
4. Stisknutím **Knoflíku voliče** uložte změny.

Rychlé předehřátí

1. Klepněte na ☰.
2. Vyberte **Rychlé předehřátí** pomocí **Knoflíku voliče** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Otočte **Knoflíkem voliče** pro výběr **Zapnuto** nebo **Vypnuto**.
4. Stisknutím **Knoflíku voliče** uložte změny.

Systémová nastavení

Klepněte na ☰ a přidržte na 3 sekundy pro vstup do nabídky **Systémová nastavení**, poté otáčejte **Knoflíkem voliče** a měňte různá nastavení vaší trouby.
Podrobné popisy naleznete v následující tabulce.

Systémové nastavení	Popis
Wi-Fi	Wi-Fi můžete zapnout nebo vypnout.
Jazyk	Můžete vybrat jazyk.
Mé vzory	Tato funkce si pamatuje a ukládá nastavení pro vaření.
Výchozí prostor	Můžete vybrat horní nebo dolní troubu jako své výchozí nastavení (Pouze režim dvojího vaření)
Tvrdost vody	Můžete vybrat tvrdost vody.
Reset	Resetujte své nastavení. (Další funkce, Systémová nastavení)

Wi-Fi / Mé vzory

1. Klepněte na ☰ a přidržte na 3 sekundy, abyste zobrazili nabídku **Systémová nastavení**.
2. Vyberte požadovanou nabídku pomocí **Knoflíku voliče** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Otočte **Knoflíkem voliče** pro výběr **Zapnuto** nebo **Vypnuto**.
4. Stisknutím **Knoflíku voliče** uložte změny.

Jazyk

1. Klepněte na ☰ a přidržte na 3 sekundy, abyste zobrazili nabídku **Systémová nastavení**.
2. Vyberte **Jazyk** pomocí **Knoflíku voliče** a poté **Knoflík voliče** stiskněte.
3. Otočte **Knoflíkem voliče** pro výběr požadovaného jazyka.
4. Stisknutím **Knoflíku voliče** uložte změny.

Výchozí prostor

1. Klepněte na ☰ a přidržte na 3 sekundy, abyste zobrazili nabídku **Systémová nastavení**.
2. Vyberte Výchozí prostor pomocí **Knoflíku voliče** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Otočte **Knoflíkem voliče** pro výběr **Horní** nebo **Dolní**.
4. Stisknutím **Knoflíku voliče** uložte změny.

Tvrdost vody

1. Klepněte na ☰ a přidržte na 3 sekundy, abyste zobrazili nabídku **Systémová nastavení**.
2. Vyberte **Tvrdost vody** pomocí **Knoflíku voliče** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Otočte **Knoflíkem voliče** pro výběr požadované **Tvrdosti vody**.
4. Stisknutím **Knoflíku voliče** uložte změny.

Reset

1. Klepněte na ☰ a přidržte na 3 sekundy, abyste zobrazili nabídku **Systémová nastavení**.
2. Vyberte **Reset** pomocí **Knoflíku voliče** a poté **Knoflík voliče** stiskněte.
3. Otočte **Knoflíkem voliče** pro výběr **Reset**, nebo **Storno**.
4. Potvrďte stisknutím **Knoflíku voliče**.

Chytré ovládání

Chcete-li používat Chytré ovládání trouby, musíte si do mobilního zařízení stáhnout aplikaci SmartThings. Funkce ovládané aplikací SmartThings nemusí fungovat hladce, pokud jsou podmínky komunikace špatné nebo je trouba instalována na místě se slabým signálem Wi-Fi.

Jak připojit troubu

1. Stáhněte si do mobilního zařízení aplikaci SmartThings a otevřete si ji.
2. Připojte troubu podle pokynů na obrazovce aplikace.
3. Jakmile je proces dokončen, ikona umístěná na displeji trouby a aplikace potvrdí, že jste připojeni.
4. Pokud se ikona nezobrazí, znovu se připojte podle pokynů v aplikaci.

Chytré vaření

Ruční vaření

⚠ VÝSTRAHA před akrylamidem

Akrylamid vznikající při pečení potravin s obsahem škrobů, jako např. bramborové lupínky, hranolky a chléb, může způsobovat zdravotní potíže. Tyto potraviny doporučujeme péci při nízkých teplotách a vyvarovat se převaření, připálení nebo spálení.

POZNÁMKA

- U všech režimů přípravy doporučujeme používat předehřívání, pokud není v receptu uvedeno jinak.
- Při používání funkce Úsporný gril vkládejte potraviny na střed plechu, který je součástí příslušenství.

Tipy pro používání příslušenství

Vaše trouba je dodávána s různými typy příslušenství. Některé příslušenství z níže uvedené tabulky nemusí být k dispozici. I v případě, že nebudete mít přesný typ příslušenství, které je uvedené v těchto kuchařských pokynech, můžete pokračovat s příslušenstvím, které máte k dispozici a dosáhnout stejných výsledků.

- Pečicí a univerzální plech jsou vzájemně zaměnitelné.
- Při přípravě mastných pokrmů doporučujeme vložit pod velký rošt nádobu na odkapávání pro zachycování přebytečného oleje. Pokud máte k dispozici malý rošt, můžete jej používat společně s nádobou.
- Pokud máte k dispozici univerzální plech, hluboký plech nebo oba plechy, je při přípravě mastných pokrmů výhodnější použít ten hlubší.

Pečení

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Piškotový moučník	Velký rošt, plechová forma Ø 25–26 cm	2		160–170	35–40
Bábovka	Velký rošt, forma na bábovku	3		175–185	50–60
Dort	Velký rošt, dortová forma Ø 20 cm	3		190–200	50–60
Kynutý koláč na plechu s ovocem a drobenkou	Univerzální plech	2		160–180	40–50
Ovocný koláč s drobenkou	Velký rošt, pečicí nádoba 22–24 cm	3		170–180	25–30
Koláčky	Univerzální plech	3		180–190	30–35
Lasagne	Velký rošt, pečicí nádoba 22–24 cm	3		190–200	25–30
Sněhové pusinky	Univerzální plech	3		80–100	100–150
Soufflé (pečivo ze šlehaných bílků)	Velký rošt, košíčky na soufflé	3		170–180	20–25
Kynutý jablkový moučník na plechu	Univerzální plech	3		150–170	60–70
Domácí pizza, 1–1,2 kg	Univerzální plech	2		190–210	10–15
Mražené listové těsto, plněné	Univerzální plech	2		180–200	20–25
Koláč quiche	Velký rošt, pečicí nádoba 22–24 cm	2		180–190	25–35

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Jablkový koláč	Velký rošt, plechová forma Ø 20 cm	2		160–170	65–75
Chlazená pizza	Univerzální plech	3		180–200	5–10

Pečení

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Maso (Hovězí/Vepřové/Jehněčí)					
Hovězí zadní, 1 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		160–180	50–70
Telecí hřbet s kostí, 1,5 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		160–180	90–120
Vepřová pečeně, 1 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		200–210	50–60
Vepřové koleno, 1 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		160–180	100–120
Jehněčí kýta s kostí, 1 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		170–180	100–120

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Drůbež (Kuře/Kachna/Krůta)					
Kuře, celé, 1,2 kg *	Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání)	3 1		205	80–100*
Kuřecí kousky	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		200–220	25–35
Kachní prsa	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		180–200	20–30
Malá krůta, celá, 5 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		180–200	120–150
Zelenina					
Zelenina, 0,5 kg	Univerzální plech	3		220–230	15–20
Pečené rozpůlené brambory, 0,5 kg	Univerzální plech	3		200	45–50
Ryby					
Rybí filet, pečený	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		200–230	10–15
Pečené ryby	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		180–200	30–40

* Otočte po uplynutí poloviny času.

Chytré vaření

Grilování

Při používání režimu velkého grilu doporučujeme troubu předehřát. Po uplynutí poloviny doby otočte.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Pečivo					
Toasty	Velký rošt	5		270	2–4
Sýrový toast	Univerzální plech	4		200	4–8
Hovězí maso					
Steak *	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		240–250	15–20
Burgery *	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		250–270	13–18
Vepřové maso					
Vepřové kotlety	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		250–270	15–20
Párky	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		260–270	10–15
Drůbež					
Kuřecí prsa	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		230–240	30–35
Kuřecí stehýnka	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		230–240	25–30

* Po uplynutí 2/3 doby přípravy otočte.

Hotové mražené pokrmy

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Mražená pizza, 0,4–0,6 kg	Velký rošt	3		200–220	15–25
Mražené lasagne	Velký rošt	3		180–200	45–50
Mražené hranolky	Univerzální plech	3		220–225	20–25
Mražené krokety	Univerzální plech	3		220–230	25–30
Mražený camembert v troubě	Velký rošt	3		190–200	10–15
Mražené bagety s polevou	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		190–200	10–15
Mražené rybí prsty	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		190–200	15–25
Mražený rybí hamburger	Velký rošt	3		180–200	20–35

Profesionální pečení

Tento režim zahrnuje cyklus automatického ohřívání až na teplotu 220 °C. Horní topný článek a horkovzdušný ventilátor jsou během opékání masa v provozu. Po této fázi přechází vaření do mírného režimu na nízké přednastavené teplotě. V této fázi se aktivuje horní a spodní topné těleso. Tento režim je vhodný pro pečení masa a drůbeže.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (hod.)
Hovězí pečeně	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80–100	3–4
Pečené vepřové maso	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80–100	4–5
Jehněčí pečeně	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80–100	3–4
Kachní prsa	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80–100	2–3

Horkovzdušný ohřev ECO

Tento režim používá optimalizovaný systém ohřevu zajišťující úsporu energie. Doby přípravy jsou v této kategorii v zájmu dosažení úspory energie navrženy bez předchozího předehřátí. Můžete podle svých preferencí zvýšit nebo snížit dobu přípravy a/nebo teplotu.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Doba (min)
Ovocný koláč s drobenkou, 0,8–1,2 kg	Velký rošt	2	160–180	60–80
Plněné brambory, 0,4–0,8 kg	Univerzální plech	2	190–200	70–80
Klobásy, 0,3–0,5 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	160–180	20–30
Mražené hranolky do trouby, 0,3–0,5 kg	Univerzální plech	3	180–200	25–35
Mražené americké brambory, 0,3–0,5 kg	Univerzální plech	3	190–210	25–35
Rybí filet, pečený, 0,4–0,8 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	200–220	30–40
Obalované křehké rybí filety, 0,4–0,8 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	200–220	30–45
Hovězí pečeně, 0,8–1,2 kg	Velký rošt + Univerzální plech	2 1	180–200	65–75
Pečená zelenina, 0,4–0,6 kg	Univerzální plech	3	200–220	25–35

Chytré vaření

Dvojí vaření

Před použitím funkce duálního vaření vložte do trouby dělicí prvek. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

V následující tabulce je uvedeno 5 průvodců dvojím vařením pro vaření, smažení a pečení.

Pomocí funkce dvojího vaření budete moci současně vařit své hlavní jídlo a přílohu nebo hlavní jídlo a dezert.

• Funkcí dvojího vaření lze prodloužit dobu předehřátí.

Ne	Zóna	Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
1	Horní	Piškotový moučník	Velký rošt, plechová forma Ø 25–26 cm	4		160–170	40–45
	Dolní	Domácí pizza, 1,0–1,2 kg	Univerzální plech	1		190–210	13–18
2	Horní	Pečená zelenina, 0,4–0,8 kg	Univerzální plech	4		220–230	13–18
	Dolní	Jablkový koláč	Velký rošt, plechová forma Ø 20 cm	1		160–170	70–80
3	Horní	Chléb pita	Univerzální plech	4		230–240	13–18
	Dolní	Zapékané brambory, 1,0–1,5 kg	Velký rošt, pečicí nádoba 22–24 cm	1		180–190	45–50
4	Horní	Kuřecí stehýnka	Velký rošt + univerzální plech	4 4		210–230	30–35
	Dolní	Lasagne, 1,0–1,5 kg	Velký rošt, pečicí nádoba 22–24 cm	1		190–200	30–35
5	Horní	Rybí filet, pečený	Velký rošt + Univerzální plech	4 4		210–230	15–20
	Dolní	Jablečné listové těsto	Univerzální plech	1		170–180	25–30

Chcete-li ušetřit energii, můžete také použít horní nebo dolní zónu. Dobu přípravy lze prodloužit když použijete samostatnou zónu. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

Horní

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Malé koláčky	Univerzální plech	4		170	30–35
Koláčky	Univerzální plech	4		180–190	30–35
Lasagne	Velký rošt	4		190–200	30–35
Kuřecí stehýnka*	Velký rošt + Univerzální plech	4 4		230–250	30–35

* Troubu nepředehřívejte.

Dolní

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Malé koláčky	Univerzální plech	1		170	30–35
Bábovka	Velký rošt	1		160–170	60–70
Jablkový koláč	Velký rošt	1		160–170	70–80
Domácí pizza, 1,0–1,2 kg	Univerzální plech	1		190–210	13–18

Programy automatického vaření

⚠ UPOZORNĚNÍ

Potraviny, které se mohou snadno kazit (jako je mléko, vejce, ryby, maso nebo drůbež), by neměly stát v troubě déle než 1 hodinu před začátkem přípravy a měly by být po dokončení přípravy okamžitě vyjmuty. Konzumace zkaženého jídla může mít za následek onemocnění z otravy jídlem.

Samostatné vaření

V následující tabulce je uvedeno 40 programů automatické přípravy pokrmů pro vaření a pečení. Obsahuje množství, rozmezí hmotnosti a příslušná doporučení. Režimy a doby přípravy pokrmů byly pro vaše pohodlí předprogramovány. V návodu k obsluze naleznete také recepty pro programy automatické přípravy pokrmů.
Programy automatického vaření 1 až 19, 38 a 39 zahrnují předehřátí trouby a zobrazení postupu předehřátí. Prosíme, vyčkejte s vložením jídla do trouby, než se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty.
Stisknutím **Knoflíku voliče** nebo klepnutím na tlačítko ▷|| poté spusťte Automatické vaření.

⚠ VAROVÁNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
1	Zapékané brambory	1,0–1,5	Velký rošt	3
		Připravte čerstvé zapékané brambory v pečicí nádobě o rozměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
2	Zapékaná zelenina	0,8–1,2	Velký rošt	3
		Připravte čerstvou zapékanou zeleninu v pečicí nádobě o rozměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se zve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
3	Pečení těsta	1,2–1,5	Velký rošt	3
		Připravte zapečené lasagne v pečicí nádobě o rozměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
4	Lasagne	1,0–1,5	Velký rošt	3
		Připravte čerstvé lasagne v pečicí nádobě o rozměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
5	Ratatouille	1,2–1,5	Velký rošt	3
		Dejte ingredience na ratatouille do rendlíku s víkem. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. Pečte zakryté. Před podáním míchejte.		
6	Jablkový koláč	1,2–1,4	Velký rošt	2
		Připravte jablečný koláč v kulaté plechové pečicí nádobě o průměru 20–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
7	Loupáky	0,3–0,4	Univerzální plech	3
		Připravte loupáky (chlazené připravené těsto). Položte na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		
8	Jablečné listové těsto	0,3–0,4	Univerzální plech	3
		Položte jablečné listové těsto na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		

Chytré vaření

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
9	Základ ovocného koláče	0,4–0,5	Velký rošt	3
		Těsto dejte do černého kovového, máslem vymazaného, pekáčku na dortový základ. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
10	Quiche Lorraine	1,2–1,5	Velký rošt	2
		Připravte těsto na quiche, vložte do kulaté formy o průměru 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, přidejte náplň a umístěte nádobu do středu roštu.		
11	Bochník z bílého chleba	0,6–0,7	Velký rošt	2
		Připravte těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy o délce 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
12	Bochník chleba z obilné směsi	0,8–0,9	Velký rošt	2
		Připravte těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy o délce 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
13	Houska	0,3–0,5	Univerzální plech	3
		Připravte rohlíky (chlazené připravené těsto). Položte na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Po pípnutí vložte plech do trouby.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
14	Ovocný koláč s drobenkou	0,8–1,2	Velký rošt	3
		Čerstvé ovoce (maliny, ostružiny, plátky jablek nebo plátky hrušek) vložte do trouby v nádobě o průměru 22–24 cm. Navrch rozložte drobenky. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
15	Koláčky	0,5–0,6	Univerzální plech	3
		Koláčky (průměr 5–6 cm) pokládejte na pečicí papír na univerzální plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		
16	Piškotový moučník	0,5–0,6	Velký rošt	3
		Připravte dortové těsto a vložte jej do černé kulaté plechové formy na bábovku o průměru 26 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
17	Bábovka	0,7–0,8	Velký rošt	2
		Připravte dortové těsto a vložte jej do kulaté plechové formy nebo pečicí nádoby na bábovku. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
18	Holandský podlouhlý dort	0,7–0,8	Velký rošt	2
		Připravte dortové těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy (o délce 25 cm). Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
19	Šotky	0,7–0,8	Velký rošt	3
		Připravte dortové těsto v pečicí nádobě o rozměru 20–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
20	Hovězí svíčková	0,8–1,2	Velký rošt	2
			Univerzální plech	1
		Hovězí maso okořeňte a vložte na 1 hodinu do chladničky. Umístěte na rošt tučnou stranou nahoru.		
21	Pomalu vařená hovězí pečeně	0,8–1,2	Velký rošt	2
			Univerzální plech	1
		Hovězí maso okořeňte a vložte na 1 hodinu do chladničky. Umístěte na rošt tučnou stranou nahoru.		
22	Pečené jehněčí kotlety na bylinkách	0,4–0,8	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
		Namarinujte jehněčí kotlety s bylinkami a kořením a umístěte je na rošt.		
23	Jehněčí kýta s kostí	1,0–1,4	Velký rošt	3
			Univerzální plech	1
		Marinujte jehněčí a položte na velký rošt.		
24	Vepřová pečeně se škvarkem	0,8–1,2	Velký rošt	3
			Univerzální plech	1
		Vepřovou pečeni položte tučnou stranou nahoru na velký rošt.		
25	Vepřová žebírka z boků	0,8–1,2	Velký rošt	3
			Univerzální plech	1
		Vepřová žebírka z boků položte na rošt.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
26	Kuře, celé	1,0–1,4	Velký rošt	2
			Univerzální plech	1
		Kuře omyjte a očistěte. Kuře potřete olejem a kořením. Vložte prsní stranou směrem dolů na rošt a otočte jej, jakmile trouba zapípá.		
27	Kuřecí prsa	0,5–0,9	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
		Namarinujte kuřecí prsa a položte je na rošt.		
28	Kuřecí stehýnka	0,5–0,9	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
		Potřeme olejem a kořením a dáme na rošt.		
29	Kachní prsa	0,3–0,7	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
		Položte kachní prsa tučnou stranou nahoru na rošt. První nastavení je pro střední, druhé pro střední až dobře propečenou úroveň přípravy.		
30	Filet z pstruha, pečený	0,3–0,7	Univerzální plech	4
		Filety ze pstruha dejte kůží nahoru na univerzální plech.		
31	Pstruh	0,3–0,7	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
		Očistěte a opláchněte rybu a vložte ji napříč na rošt. Vnitřek ryby okořeňte solí, bylinkami a citronovou šťávou. Nožem nařízněte kůži. Potřete olejem a solí.		

Chytré vaření

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
32	Mořský jazyk	0,3–0,7	Univerzální plech	3
		Položte mořský jazyk na pečicí papír na univerzálním plechu. Nožem nařízněte povrch.		
33	Filet/steak z lososa	0,3–0,7	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
		Očistěte a opláchněte filety nebo steaky. Položte filety na rošt kůží nahoru.		
34	Pečená zelenina	0,3–0,7	Univerzální plech	4
		Opláchněte a připravte plátky cuket, lilku, papriky, cibule a cherry rajčátek. Potřete je olivovým olejem, posypte bylinkami a přidejte koření. Rovnoměrně rozložte na univerzální plech.		
35	Pečené rozpůlené brambory	0,5–0,9	Univerzální plech	3
		Nakrájejte velké brambory (každá přibližně 200 g) podélně na poloviny. Položte je na univerzální plech řezem nahoru a potřete je olivovým olejem, bylinkami a kořením.		
36	Mražené hranolky	0,3–0,7	Univerzální plech	3
		Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na univerzální plech.		
37	Mražené americké brambory	0,3–0,7	Univerzální plech	3
		Rozprostřete mražené americké brambory rovnoměrně na plech.		
38	Mražená pizza	0,3–0,7	Velký rošt	3
		Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte mraženou pizzu do středu velkého roštu.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
39	Domácí pizza	0,8–1,2	Univerzální plech	2
		Připravte čerstvou domácí pizzu z kvasnicového těsta a umístěte ji na univerzální plech. Hmotnost zahrnuje těsto a náplň, jako např. omáčku, zeleninu, šunku a sýr. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		
40	Kynutí těsta	0,3–0,7	Velký rošt	2
		Připravte těsto v míse, přikryjte ho potravinovou fólií. Umístěte mísu na střed roštu.		

Dvojí vaření

V následující tabulce je uvedeno 10 programů automatické přípravy pokrmů pro vaření a pečení. Můžete použít buď horní zónu, nebo dolní zónu a použít současně horní a dolní zónu.
Program obsahuje množství, rozmezí hmotnosti a příslušná doporučení. Režimy a doby přípravy pokrmů byly pro vaše pohodlí předprogramovány. V návodu k obsluze naleznete také recepty pro programy automatické přípravy pokrmů.
Všechny programy dvojího automatického vaření zahrnují předehřátí a zobrazují průběh předehřívání.
Prosíme, vyčkejte s vložením jídla do trouby, než se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty.
Poté stisknutím **Knoflíku voliče** spusťte Automatické vaření.

⚠ VAROVÁNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

1. Horní

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
1	Zapékané brambory	1,0–1,5	Velký rošt	4
		Připravte čerstvé zapékané brambory v pečicí nádobě o rozměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
2	Lasagne	1,0–1,5	Velký rošt	4
		Připravte čerstvé lasagne v pečicí nádobě o rozměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
3	Kuřecí stehýnka	0,5–0,9	Velký rošt	4
			Univerzální plech	4
		Potřeme olejem a kořením a dáme na rošt.		
4	Pečené rozpůlené brambory	0,5–0,9	Univerzální plech	4
		Nakrájejte velké brambory (každá přibližně 200 g) podélně na poloviny. Položte je na univerzální plech řezem nahoru a potřete je olivovým olejem, bylinkami a kořením.		
5	Mražené hranolky	0,3–0,7	Univerzální plech	4
		Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na univerzální plech.		

2. Dolní

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
1	Jablkový koláč	1,2–1,4	Velký rošt	1
		Připravte jablečný koláč v kulaté plechové pečicí nádobě o průměru 20–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
2	Jablečné listové těsto	0,3–0,4	Univerzální plech	1
		Položte jablečné listové těsto na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		
3	Quiche Lorraine	1,2–1,5	Velký rošt	1
		Připravte těsto na quiche, vložte do kulaté formy o průměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, přidejte náplň a umístěte nádobu do středu roštu.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
4	Mražená pizza	0,3–0,7	Velký rošt	1
		Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte mraženou pizzu do středu velkého roštu.		
5	Čerstvá domácí pizza	0,8–1,2	Univerzální plech	1
		Připravte čerstvou domácí pizzu z kvasnicového těsta a umístěte ji na univerzální plech. Hmotnost zahrnuje těsto a náplň, jako např. omáčku, zeleninu, šunku a sýr. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		

3. Dvojče

Můžete zvolit jeden automatický program pro spodní a horní zónu a vařit současně.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

Když použijete buď horní, nebo spodní zónu, ventilátor a ohřívač druhé zóny mohou pracovat pro optimální výkon. Zóna, která se nepoužívá, nesmí být používána pro žádné nezamýšlené účely.

Testovací pokrmy

Podle normy EN 60350-1.

1. Pečení

Doporučení pro pečení platí pro předehřátou troubu. Nepoužívejte funkci rychlého předehřátí. Plech by měl být vždy orientován šikmou hranou ven.

Typ pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Malé koláčky	Univerzální plech	3		165	23–28
		3		165	25–30
		1+3		155	33–38
Linecké těsto	Univerzální plech	1+3		140	28–33
Piškotový moučník bez tuku	Velký rošt + plechová dortová forma (Tmavý povrch, Ø 26 cm)	2		165	30–35 *
		2		160	30–35
		1+4		155	35–40
Jablkový koláč	Velký rošt + 2 plechové dortové formy ** (Tmavý povrch, Ø 20 cm)	2, umístěno šikmo		160	70–80
	Univerzální plech + velký rošt + 2 plechové dortové formy *** (Tmavý povrch, Ø 20 cm)	1+3		160	80–90

* Pokud k přípravě používáte běžný režim se skleněným nádobím (Ø 26 cm), zvyšte dobu přípravy o 5 minut.

** Na rošt se umístí dva moučníky – jeden do zadní levé části a jeden do přední pravé části.

*** Na rošt se umístí dva moučníky – doprostřed nad sebe.

2. Grilování

Předehřejte prázdnou troubu na 5 minut pomocí funkce Velký gril.

Typ pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Toast z bílého chleba	Velký rošt	5		270 (Max)	1–2
Hamburgery z hovězího masa * (12 ea)	Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání)	4 1		270 (Max)	První 15–18 Druhý 5–8

* Po uplynutí 2/3 doby přípravy otočte.

3. Pečení

Typ pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Celé kuře * 1,3–1,5 kg	Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání)	3 1		200	60–75
Celé kuře * 1,5–1,7 kg	Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání)	3 1		200	70–85

* Po uplynutí poloviny doby otočte.

Sbírka častých receptů automatického vaření

Zapékané brambory

Ingredience 800 g brambor, 100 ml mléka, 100 ml smetany, 50 g rozšlehaného celého vejce, 1 polévková lžíce jednotlivě soli, pepře, muškátového oříšku, 150 g strouhaného sýra, máslo, tymián

Pokyny Oloupejte brambory a nakrájejte je na plátky o tloušťce 3 mm. Vymažte máslem celý povrch zapékací nádoby (22–24 cm). Zatímco připravujete zbytek ingrediencí, rozložte plátky na čistý ručník a nechte je zakryté pod ručníkem.
Smíchejte zbytek ingrediencí s výjimkou strouhaného sýra ve velké nádobě a dobře promíchejte. Vyskládejte bramborové plátky do nádoby tak, aby se mírně překrývaly a brambory přelijte směsí. Na horní stranu rozprostřete strouhaný sýr a pečte. Po přípravě podávejte posypané několika čerstvými lístky tymiánu.

Zapékaná zelenina

Ingredience 800 g zeleniny (cuketa, rajče, cibule, mrkev, paprika, předvařené brambory), 150 ml smetany, 50 g rozšlehaného celého vejce, po 1 polévkové lžíci jednotlivě soli, bylinek (paprika, petržel nebo rozmarýn) 150 g strouhaného sýra, 3 polévkové lžíce olivového oleje

Pokyny Omyjte zeleninu a nakrájejte ji na plátky o tloušťce 3–5 mm. Plátky naskládejte na zapékací nádobu (22–24 cm) a na zeleninu nalijte olej. Smíchejte zbytek ingrediencí s výjimkou strouhaného sýra a nalijte na zeleninu. Na horní stranu rozprostřete strouhaný sýr a pečte. Poté podávejte posypané několika čerstvými lístky tymiánu.

Chytré vaření

Lasagne

Ingredience 2 polévkové lžíce olivového oleje, 500 g mletého hovězího, 500 ml rajčatové omáčky, 100 ml hovězího vývaru, 150 g sušených plátků lasagne, 1 cibule (krájená), 200 g strouhaného sýra, po 1 polévkové lžíci sušených vloček petržele, oregana a bazalky

Pokyny Připravte rajčatovou masovou omáčku. Ohřejte olej na pánvi na smažení, pak vařte mleté maso a nasekanou cibuli přibližně 10 minut až do celkového zhnědnutí. Přelijte rajčatovou omáčkou a hovězím vývarem, přidejte sušené bylinky. Uveďte do varu, pak poduste přibližně 30 minut. Uvařte lasagnové nudle podle pokynů na obalu. Položte vrstvu lasagnových nudlí, masové omáčky a sýra, poté vrstvy opakujte. Nakonec rovnoměrně posypejte horní vrstvu nudlí zbývajícím sýrem a pečte.

Jablkový koláč

Ingredience
- **Těsto**: 275 g mouky, 1/2 polévkové lžíce soli, 125 g bílého ricinového cukru, 8 g vanilkového cukru, 175 g studeného másla, 1 vejce (rozšlehané)
- **Náplň**: 750 g pevných celých jablek, 1 polévková lžíce citronové šťávy, 40 g cukru, 1/2 polévkové lžíce skořice, 50 g bezsemenných rozinek, 2 polévkové lžíce strouhanky

Pokyny Prosejte mouku se solí nad velkou nádobou. Prosejte společně ricinový cukr a vanilkový cukr. Rozkrájejte 2 noži máslo přes mouku na malé kostky. Přidejte 3/4 rozšlehaného vejce. Všechny ingredience hněteme v kuchyňském robotu, dokud se neobjeví drobivá hmota. Z těsta rukama vytvarujte kouli. Zabalte ji do plastové fólie a nechte asi 30 minut vychladit. Dortovou plechovou formu (průměr 24–26 cm) vymažte tukem a povrch vysypte moukou. Vyválejte 3/4 těsta do tloušťky 5 mm. Dejte jej do plechové formy (dno a boky).
Oloupejte jablka a odstraňte jádro. Nakrájejte je na kostky o rozměrech přibližně 3/4 x 3/4 cm. Jablka postříkejte citronovou šťávou a dobře promíchejte. Rybíz a rozinky omyjeme a osušíme. Přidáme cukr, skořici, rozinky a rybíz. Dobře promícháme a dno těsta posypeme strouhankou. Lehce stlačte.
Zbytek těsta rozválejte. Těsto nakrájíme na malé proužky a ty klademe křížem na náplň. Koláč rovnoměrně potřeme zbytkem rozšlehaného vejce.

Quiche Lorraine

Ingredience
- **Těsto**: 200 g hladké mouky, 80 g másla, 1 vejce
- **Náplň**: 75 g beztučné slaniny nakrájené na kostičky, 125 ml smetany, 125 g crème fraiche, 2 rozšlehaná vejce, 100 g strouhaného sýra ze Švýcarska, sůl a pepř

Pokyny K výrobě těsta dejte mouku, máslo a vejce do mísy a vmíchejte do změklého těsta a poté nechte 30 minut v lednici. Těsto rozválejte a vložte do vymazané keramické misky na quiche (průměr 25 cm). Dno propíchejte vidličkou. Smíchejte vejce, smetanu, crème fraiche, sýr, sůl a pepř. Nalijte na pečivo těsně před pečením.

Ovocný koláč s drobenkou

Ingredience
- **Poleva**: 200 g mouky, 100 g másla, 100 g cukru, 2 g soli, 2 g skořice
- **Ovoce**: 600 g míchaného ovoce

Pokyny Všechny ingredience smíchejte, dokud se nerozpadnou na přípravu polevy. Rozmixované ovoce rozložíme do pečicí nádoby a posypeme drobenkou.

Domácí pizza

Ingredience
- **Těsto na pizzu**: 300 g mouky, 7 g sušeného droždí, 1 polévková lžíce olivového oleje, 200 ml teplé vody, po 1 polévkové lžíci cukru a soli
- **Poleva**: 400 g nakrájené zeleniny (lilek, cuketa, cibule, rajče), 100 g šunky nebo slaniny (nakrájené), 100 g strouhaného sýra

Pokyny Mouku, kvásek, olej, sůl, cukr a teplou vodu dáme do mísy a umícháme vlhčí těsto. Hněteme v mixéru nebo ručně asi 5–10 min. Zakryjte poklicí a vložte do trouby na 30 minut při 35 °C, aby vykynulo. Těsto rozválejte na pomoučněné ploše do tvaru obdélníku a dejte na plech nebo pánev na pizzu. Na těsto rozetřeme rajčatový protlak a poklademe šunkou, žampiony, olivami a rajčaty. Navrch rovnoměrně posypeme sýrem a zapečeme.

Hovězí svíčková

Ingredience 1 kg hovězí svíčkové, 5 g soli, 1 g pepře, 3 g rozmarýnu, tymián

Pokyny Hovězí maso ochutíme solí, pepřem a rozmarýnem a necháme 1 hodinu v lednici odležet. Položíme na velký rošt. Vložíme do trouby a připravujeme.

Chytré vaření

Pečené jehněčí kotlety na bylinkách

Ingredience	1 kg jehněčích kotlet (6 kusů), 4 velké stroužky česneku (lisované), 1 lžíce čerstvého tymiánu (drceného), 1 lžíce čerstvého rozmarýnu (drceného), 2 lžíce soli, 2 lžíce olivového oleje
Pokyny	Smíchejte sůl, česnek, bylinky a olej a přidejte jehněčí maso. Otáčením obalte a nechte při pokojové teplotě alespoň 30 minut až 1 hodinu.

Vepřová žebírka z boků

Ingredience	2 vepřová žebírka z boků, 1 lžíce černého pepře, 3 bobkové listy, 1 cibule (nakrájená), 3 stroužky česneku (nakrájené), 85 g hnědého cukru, 3 lžíce worcesterské omáčky, 2 lžíce rajčatového protlaku, 2 lžíce olivového oleje
Pokyny	Připravte si grilovací omáčku. V hrnci rozehřejte olej a přidejte cibuli. Vařte do změknutí a přidejte zbývající ingredience. Grilujte a snižte teplotu a vařte 30 minut do zhoustnutí. Marinujte žebro grilovací omáčkou alespoň 30 minut až 1 hodinu.

Údržba

Čištění

Pro snadnější čištění troubu pravidelně čistěte.

⚠ VAROVÁNÍ

- Před čištěním se přesvědčte, že trouba a příslušenství jsou chladné.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ostré kartáče, drsné tkaniny, drátky, nože či žádné jiné abrazivní materiály.

Vnitřek trouby

- K čištění vnitřních částí trouby použijte čistý hadřík a jemný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu.
- Těsnění dvířek nečistěte ručně.
- Abyste zabránili poškození smaltovaných povrchů trouby, použijte pouze běžné prostředky na čištění trouby.
- K odstranění připečené špíny použijte speciální čistič na trouby.
- S tím, jak se během počátečního období zvyšuje teplota varného prostoru, můžete na vnitřním skle dvířek zaznamenat několik skvrn. Pokud k tomu dojde, vypněte troubu a počkejte, až vychladne. Pak použijte kuchyňský papír nebo neutrální saponát s čistým hadříkem k otření vnitřního skla.

Vnější části trouby

Pro čištění vnějšího povrchu trouby, jako např. dvířek trouby, madla a displeje, používejte čistý hadřík a jemný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu a osušte je kuchyňskou papírovou utěrkou nebo látkovou utěrkou.
Mastnota a nečistoty mohou ulpívat zejména v okolí madla, protože zevnitř vychází horký vzduch. Madlo doporučujeme čistit po každém použití.

Příslušenství

Příslušenství po každém použití umyjte a osušte utěrkou. Pro odstranění odolných nečistot ponořte použité příslušenství před omytím na 30 minut do teplé mýdlové vody.

Katalytický smaltovaný povrch (pouze příslušné modely)

Vyjímatelné části jsou opatřeny tmavě šedou katalytickou smaltovanou povrchovou úpravou. Mohou být znečištěné olejem a tukem, který je rozváděn cirkulujícím vzduchem během horkovzdušného ohřevu. Při teplotě 200 °C nebo vyšší však dochází ke spálení těchto nečistot.

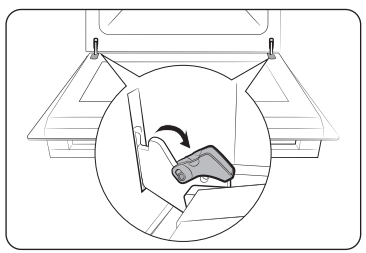
1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Očistěte vnitřní prostor trouby.
3. Zvolte režim Horkovzdušný ohřev s maximální teplotou a spusťte cyklus na dobu jedné hodiny.

Dvířka

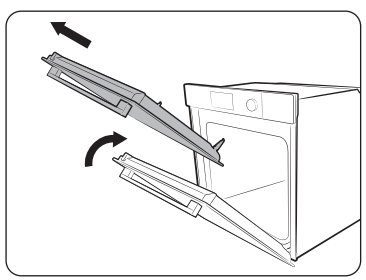
Neodstraňujte dvířka trouby, pokud to nebude pro účely čištění. Chcete-li odstranit dvířka kvůli čištění, postupujte podle těchto pokynů.

⚠ VAROVÁNÍ

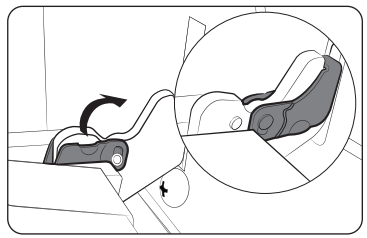
Dvířka trouby jsou těžká.



1. Otevřete dvířka a zcela odklopte zámky u obou závěsů.



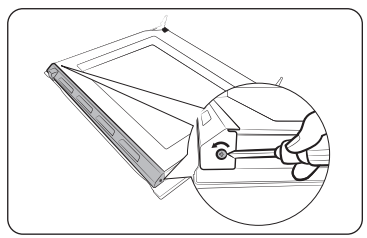
2. Přivřete dvířka přibližně do úhlu 70°. Uchopte dvířka trouby oběma rukama za boky a zvedněte a vytáhněte nahoru, dokud závěsy neodstraníte.
3. Vyčistěte dvířka mýdlovou vodou a čistým hadříkem.



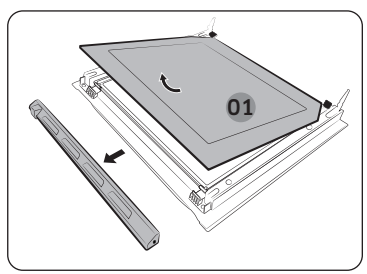
4. Po dokončení proveďte opětovnou montáž dvířek podle výše uvedených kroků 1 a 2 v opačném pořadí. Ujistěte se, že jsou spony zavěšené na obou stranách.

Sklo dvířek

Dvířka trouby jsou vybavena 3–4 vrstvami skla umístěnými proti sobě v závislosti na modelu. Neodstraňujte sklo dvířek, pokud to nebude pro účely čištění. Chcete-li odstranit sklo dvířek kvůli čištění, postupujte podle těchto pokynů.

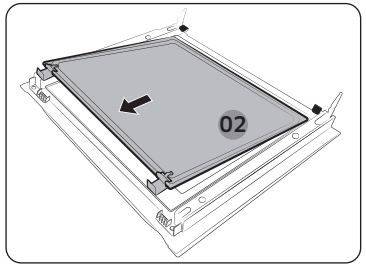


1. K odstranění šroubů na levé a pravé straně použijte šroubovák.

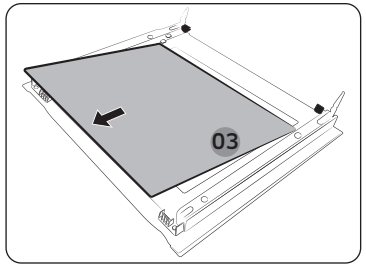


2. Odstraňte kryty ve směru šipek
3. Odstraňte první tabuli z dvířek.

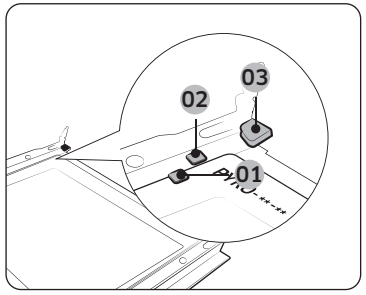
Údržba



4. Vyjměte druhou tabuli z dvířek ve směru šipky.



5. Vyjměte třetí tabuli z dvířek ve směru šipky.
6. Vyčistěte sklo mýdlovou vodou a čistým hadříkem.

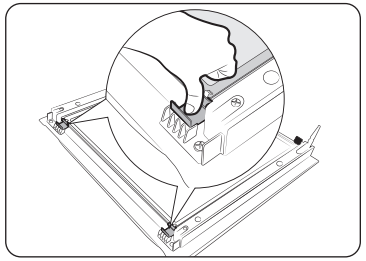


7. Po dokončení znovu vložte tabule zpět následovně:
- Podívejte se na obrázek a najděte panty. Vložte tabuli 3 pod opěrnou sponu 1, tabuli 2 mezi opěrnou sponu 1 a 2 a tabuli 1 do opěrné spony 3 v tomto pořadí. Ujistěte se, že je potištěná strana tabulí vložena dovnitř.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Chcete-li identifikovat správnou stranu tabule, najděte značku „PYRO“ v rohu každé tabule.
Správný směr: PYRO-**-**
Chybný směr: **–**–OЯYЧ

01 Opěrná spona 1
02 Opěrná spona 2
03 Opěrná spona 3

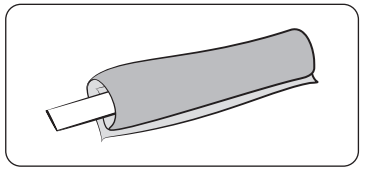


8. Po vložení tabule 2 zatlačte na skleněné spony a zkontrolujte, zda skleněnou tabuli správně zajišťují.
9. Proveďte opětovnou montáž dvířek podle výše uvedených kroků 1–2.

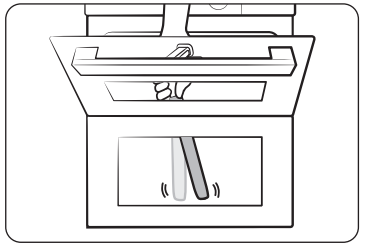
⚠ VAROVÁNÍ

Chcete-li zabránit úniku tepla, ujistěte se, že jste skleněné tabule správně vložili.

Dvojité sklo dvířek (pouze příslušné modely)



1. Svažte mokrý kapesník, aby se přilepil.

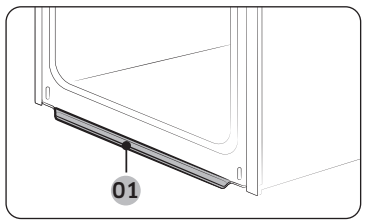


2. Položte na ručník pod dvířky.
3. Dvířka vyčistěte.
4. Na tkáň naneste šampón a znovu vyčistěte.
5. Otřete suchou tkáň od vlhkosti a bublin.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Při čištění neodpojujte dvířka.

Sběrač vody



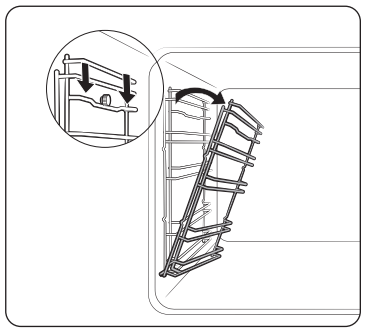
01 Sběrač vody

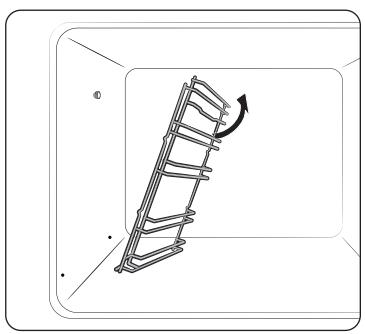
Ve sběrači vody se při přípravě zachytává nadměrná vlhkost, ale také zbytky potravin. Sběrač vody není možné vyjmout. Vodu na sběrači otírejte po dokončení vaření a vychladnutí trouby.

⚠ VAROVÁNÍ

Pokud zjistíte, že dochází k úniku vody ze sběrače, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung.

Boční jezdce (pouze příslušné modely)





1. Stiskněte horní lištu levého bočního vodítka a snižte jej přibližně o 45°.
2. Vytáhněte a vyjměte spodní lištu levého bočního vodítka.
3. Stejným způsobem vyjměte pravé boční vodítko.
4. Vyčistěte obě boční vodítka.
5. Po dokončení proveďte opětovnou montáž bočního vodítka podle výše uvedeného kroku 1 a 2 v opačném pořadí.

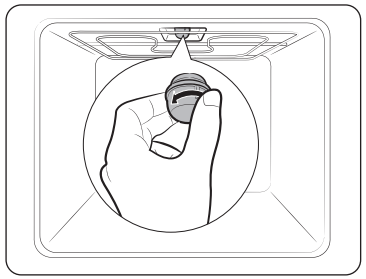
POZNÁMKA

Trouba funguje i bez nasazených bočních vodítek a roštů.

Údržba

Výměna

Žárovky

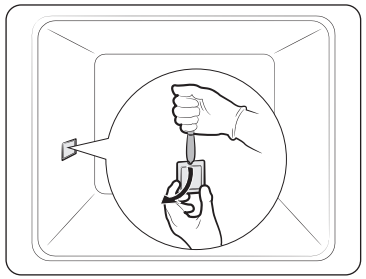


1. Odstraňte skleněný kryt otočením směrem doleva.
2. Vyměňte žárovku v troubě.
3. Očistěte skleněný kryt.
4. Po dokončení proveďte opětovnou montáž skleněného krytu podle výše uvedeného kroku 1 v opačném pořadí.

⚠ VAROVÁNÍ

- Před výměnou žárovky vypněte troubu a vytáhněte napájecí kabel.
- Používejte pouze žárovky 25–40 W / 220–240 V, odolné vůči teplotě 300 °C. Schválené žárovky lze zakoupit v místním servisním středisku společnosti Samsung.
- Při manipulaci s halogenovými žárovkami vždy používejte suchý hadřík. Tak je možné předejít ulpění otisků prstů nebo potu, které může mít za následek zkrácení doby životnosti žárovky.

Boční světlo trouby



1. Jednou rukou uchopte spodní konec krytu bočního osvětlení trouby a pomocí plochého nástroje, jako je například stolní nůž, kryt sejměte, jak je znázorněno na obrázku.
2. Vyměňte boční žárovku v troubě.
3. Nasaďte zpět kryt světla.

Odstraňování problémů

Kontrolní body

Pokud narazíte na problém s troubou, nejprve projděte tabulku níže a vyzkoušejte navrhovaná řešení. Pokud problém přetrvává, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

Problém	Příčina	Akce
Tlačítka nelze řádně stisknout.	• Pokud se mezi tlačítky nachází nečistoty	• Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
	• Dotykový model: pokud je vnější povrch vlhký	• Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu.
	• Pokud je nastavený zámek	• Zkontrolujte, zda není nastavena funkce zámku.
Nezobrazuje se čas.	• Pokud je vypnuté napájení	• Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.
Trouba nefunguje.	• Pokud je vypnuté napájení	• Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.
Trouba se za provozu sama vypne.	• Pokud je odpojena ze síťové zásuvky	• Znovu připojte napájení.
Za provozu se vypne napájení.	• Pokud trvá nepřetržité vaření dlouhou dobu	• Po dlouhém vaření nechte troubu vychladnout.
	• Pokud ventilátor chlazení nefunguje	• Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.
	• Pokud je trouba instalována v místě s nedostatečnou ventilací	• Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	• Při používání několika síťových zástrček ve stejné zásuvce	• Použijte samostatný síťový kabel.

Problém	Příčina	Akce
Není napájení trouby.	• Pokud je vypnuté napájení	• Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.
Vnější povrch trouby je za provozu příliš horký.	• Pokud je trouba instalována v místě s nedostatečnou ventilací	• Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
Dvířka nelze řádně otevřít.	• Pokud mezi dvířky a vnitřním prostorem spotřebiče ulpěly zbytky potravin	• Vyčistěte důkladně troubu a potom znovu otevřete dvířka.
Vnitřní osvětlení je ztlumené nebo se nezapne.	• Pokud se světlo rozsvítí a zhasne	• Pro zajištění úspory energie světlo po určité době automaticky zhasne. Můžete jej znovu rozsvítit stisknutím tlačítka světla.
	• Pokud je světlo pokryto nečistotami během vaření	• Očistěte vnitřní povrch trouby a znovu to zkontrolujte.
Trouba probíjí.	• Pokud není napájení správně uzemněno • Pokud používáte zásuvku bez uzemnění	• Zkontrolujte, zda je napájení správně uzemněno.
Odkapává voda. Škvírou ve dvířkách vystupuje pára. V troubě zůstala voda.	• V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o poruchu spotřebiče.	• Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.

Problém	Příčina	Akce
Jas uvnitř trouby se mění.	• Úroveň jasu se mění v závislosti na kolísání příkonu spotřebiče.	• Změny příkonu během vaření nejsou známkou závady.
Vaření skončilo, ale ventilátor je stále v provozu.	• Ventilátor je po určitou dobu automaticky v provozu pro zajištění ventilace uvnitř trouby.	• Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy.
Trouba nehřeje.	• Pokud jsou otevřená dvířka	• Zavřete dvířka a znovu spusťte troubu.
	• Pokud nejsou ovládací prvky trouby správně nastaveny	• Přejděte ke kapitole týkající se obsluhy trouby a resetujte troubu.
	• Pokud došlo ke spálení domovní pojistky nebo k vypnutí jističe.	• Vyměňte pojistku nebo znovu zapněte jistič. Pokud k těmto potížím dochází opakovaně, zavolejte elektrikáře.
Za provozu z trouby vychází kouř.	• Během prvního zapnutí	• Z topného článku může při prvním použití trouby vycházet kouř. Nejedná se o poruchu a po 2–3 použitích trouby by k tomu již nemělo docházet.
	• Pokud se na topném článku nachází zbytky potravin	• Nechte troubu vychladnout a odstraňte z topného článku zbytky potravin.

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Při používání trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	• Při používání plastových nebo jiných nádob, které nejsou žáruvzdorné	• Používejte skleněné nádoby vhodné pro používání při vysokých teplotách.
Trouba nevaří správně.	• Pokud jsou dvířka často během vaření otvírána	• Pokud nevaříte pokrmy, které je nutné otáčet, neotvírejte často dvířka. Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
Trouba je při pyrolytickém čištění tepla.	• Důvodem je vysoká teplota používaná během pyrolytického čištění.	• Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy.
Během pyrolytického čištění je cítit spálenina.	• Při pyrolytickém čištění je používána vysoká teplota, takže může být cítit zápach spáleniny zbytků potravin.	• Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy.
Parní čištění nefunguje.	• Příčinou může být příliš vysoká teplota.	• Nechte troubu vychladnout a poté použijte.
Režim dvojího vaření nefunguje.	• Pokud není dělicí prvek správně sestaven.	• Správně vložte a použijte dělicí prvek.
Režim samostatného vaření nefunguje.	• Pokud v troubě není zasunut dělicí prvek.	• Vyjměte dělicí prvek a použijte.

Informační kódy

Pokud trouba nefunguje, budete možné potřebovat informační kód na displeji. Podívejte se do tabulky níže a vyzkoušejte uvedená doporučení.

Kód	Význam	Akce
C-d1	Porucha zámku dvířek	Vypněte troubu a znovu ji zapněte. Pokud problém přetrvává, zcela na 30 sekund nebo déle vypněte napájení a zkuste troubu znovu zapnout. Pokud nedojde k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
C-20	Poruchy snímače	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Vyskytuje se pouze při čtení/zápisu EEPROM	
C-70	Problémy související s párou	
C-72		
C-F0	Neprobíhá komunikace mezi hlavní jednotkou PCB a dílčí jednotkou PCB	
C-F2	Zobrazí se při výskytu chyby komunikace mezi dotykovým IC <-> hlavní nebo dílčí komunikační jednotkou	Vypněte troubu a znovu ji zapněte. Pokud problém přetrvává, zcela na 30 sekund nebo déle vypněte napájení a zkuste troubu znovu zapnout. Pokud nedojde k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
C-d0	Problém s tlačítkem Dochází k tomu, pokud je tlačítko stisknuto a drženo delší dobu.	Očistěte tlačítka a ujistěte se, že se na nich ani v jejich blízkosti nenachází voda. Vypněte troubu a zkuste to znovu. Pokud problém přetrvává, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

Kód	Význam	Akce
-dC-	Pokud bude dělicí prvek odstraněn během přípravy v režimu dvojího vaření. Pokud bude dělicí prvek zasunut během přípravy v režimu samostatného vaření.	Dělicí prvek se nesmí odstranit během přípravy v režimu dvojího vaření. Vypněte troubu a znovu ji zapněte. Pokud problém přetrvává, zcela na 30 sekund nebo déle vypněte napájení a zkuste troubu znovu zapnout. Pokud nedojde k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
S-01	Bezpečnostní vypnutí Trouba byla v provozu při nastavené teplotě příliš dlouho. • 100 °C a méně – po dobu 16 hodin • 105 °C až 240 °C – po dobu 8 hodin • 245 °C až maximální teplota – po dobu 4 hodin	Nejedná se o chybu systému. Vypněte troubu a vyjměte pokrm. Následně to zkuste obvyklým způsobem znovu.

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

Napětí pro připojení		230–240 V ~ 50 Hz
Maximální příkon		3650–3950 W
Rozměry (Š x V x H)	Celý spotřebič	595 x 596 x 570 mm
	Vestavná	560 x 579 x 549 mm
Objem		76 litrů

* Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti <G>.

Dodatek

Katalogový list výrobku

SAMSUNG	SAMSUNG
Identifikace modelu	NV7B564****, NV7B565****, NV7B566****, NV7B567****, NV7B568****, NV7B564**C*, NV7B566**C*, NV7B568**C*, NV7B574****, NV7B575****, NV7B576****, NV7B577****, NV7B578****
Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů (EEI_{cavity})	81,6
Třída energetické účinnosti na prostor trouby	A+
Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie) ($EC_{electric\ cavity}$)	1,05 kWh/cyklus
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie) ($EC_{electric\ cavity}$)	0,71 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)	Elektřina
Objem jednotlivých pečicích prostorů (V)	76 l
Typ trouby	Vestavná

Hmotnost spotřebiče (M)	NV7B564**** : 33,4kg NV7B565**** : 38,4kg NV7B566**** : 35,6kg NV7B567**** : 40,6kg NV7B568**** : 35,6kg	NV7B564**C*: 35,4kg NV7B566**C*: 37,6kg NV7B568**C*: 37,6kg	NV7B574**** : 36,9kg NV7B575**** : 40,9kg NV7B576**** : 39,1kg NV7B577**** : 43,1kg NV7B578**** : 39,1kg

Údaje byly stanoveny v souladu s normou EN 60350-1, EN 50564 a nařízeními komise (EU) č. 65/2014 a (EU) č. 66/2014 a nařízením (ES) č. 1275/2008.

Celková spotřeba energie v pohotovostním režimu (W) (Všechny síťové porty jsou ve stavu „zapnuto“)		1,9 W
Doba pro správu napájení (min)		20 min
Wi-Fi	Spotřeba energie v pohotovostním režimu (W)	1,9 W
	Doba pro správu napájení (min)	20 min
Režim Vypnuto	Spotřeba energie	0,5 W
	Doba pro správu napájení (min)	30 min

Tipy, jak šetřit energii

- Během vaření by měla dvířka trouby zůstat zavřená, kromě okamžiků, kdy pokrm obracíte. Vyhněte se častému otevírání dvířek během vaření, abyste zachovali teplotu v troubě a šetřili energii.
- Plánujte použití trouby tak, abyste nemuseli mezi vařením dvou pokrmů troubu vypínat – ušetříte tak energii a omezíte dobu nutnou k opětovnému zahřátí trouby.
- Pokud je doba přípravy delší než 30 minut, můžete troubu vypnout 5 až 10 minut před koncem vaření a uspořit tak energii. Zbytkové teplo bude na dovaření pokrmu stačit.
- Kdykoli je to možné, vařte více položek najednou.

POZNÁMKA

Společnost Samsung tímto prohlašuje, že toto rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky ve Spojeném království.
Úplné znění prohlášení o shodě EU a prohlášení o shodě Spojeného království je k dispozici na následující internetové adrese: Oficiální prohlášení o shodě lze nalézt na http://www.samsung.com. přejděte na Support (Podpora) > Search Product Support (Vyhledat podporu výrobku) a zadejte název modelu.

	Kmitočtový rozsah	Výkon vysílače (max)
Wi-Fi	2412–2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402–2480 MHz	10 dBm

Prohlášení ohledně softwaru Open Source

Software obsažený v tomto produktu obsahuje software s otevřeným zdrojovým kódem. Následující adresa URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 vede k informacím o licenci open source souvisejícím s tímto produktem.

SAMSUNG

MÁTE DOTAZY NEBO POZNÁMKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 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 77 555 77	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/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
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/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
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01412C-00

Vstavaná rúra

Používateľská a inštalačná príručka

NV7B564**** / NV7B565**** / NV7B566**** / NV7B567**** / NV7B568**** /
NV7B564**C* / NV7B566**C* / NV7B568**C* / NV7B574**** / NV7B575**** /
NV7B576**** / NV7B577**** / NV7B578****

SAMSUNG

Obsah

Používanie tejto príručky 3

V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly: 3

Bezpečnostné pokyny 3

Dôležité bezpečnostné opatrenia 3
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad) 6
Funkcia automatickej úspory energie 6

Inštalácia 6

Čo nájdete v škatuli 6
Pripravte sa na inštaláciu rúry 7
Pripojenie na zdroj 7
Inštalácia do skrinky 8

Skôr než začnete 10

Úvodné nastavenia 10
Hodiny 10
Zápach novej rúry 10
Inteligentný bezpečnostný mechanizmus 10
Jemne zatvárané dvierka (jemné, bezpečné a tiché) 11
Montáž nádoby na paru 11
Príslušenstvo 12
Zásobník na vodu 13
Mechanická zámka 13
Pružné dvierka 14
Režim Dvojitej prípravy 15

Funkcie 15

Ovládací panel 15
Bežné nastavenia 16
Režimy varenia 18
Prirodzená para 20
Rozsah nastavenia teplôt pre režim Dvojitej prípravy 25
Teplovzdušné fritovanie 26
Príprava vo vákuu so vzduchom 28
Zastavenie varenia 30
Špeciálna funkcia 31
Automatická príprava 32
Čistenie 33
Ďalšie funkcie 36
Nastavenia systému 37
Inteligentné ovládanie 37

Inteligentné varenie 38

Manuálne varenie 38
Programy automatickej prípravy 43
Testovacie jedlá 48
Zbierka často používaných receptov na Automatickú prípravu 49

Údržba 52

Čistenie 52
Výmena 56

Riešenie problémov 56

Kontrolné body 56
Informačné kódy 58

Technické údaje 59

Príloha 60

Katalógový list výrobku 60
Oznámenie o otvorenom zdrojovom kóde 61

Používanie tejto príručky

Ďakujeme vám za výber vstavanej rúry značky SAMSUNG.
Táto používateľská príručka obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny, ktoré sú určené na to, aby vám pomohli pri prevádzke a údržbe vášho spotrebiča.
Nájdite si čas a pred použitím rúry si prečítajte túto používateľskú príručku a uschovajte ju na budúce použitie.

V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly:

⚠ VAROVANIE

Riziká alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne ublíženie na zdraví, smrť alebo škody na majetku.**

⚠ UPOZORNENIE

Riziká alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **ublíženie na zdraví alebo škody na majetku.**

POZNÁMKA

Užitočné tipy, odporúčania alebo informácie, ktoré pomáhajú používateľovi obsluhovať výrobok.

Bezpečnostné pokyny

Montáž tejto rúry môže vykonať jedine vyškolený elektrikár. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájaciemu zdroju za súčasného dodržania dôležitých bezpečnostných odporúčaní.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

⚠ VAROVANIE

Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.

Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú so zariadením hrať.

Prostriedky na odpojenie musíte zabudovať do pevného vedenia v súlade s predpismi pre elektroinštaláciu.

Spotrebič je potrebné namontovať tak, aby sa dal po montáži ľahko odpojiť od zdroja napájania. Odpojenie je možné zabezpečiť ľahkou dostupnosťou zástrčky alebo zapojením vypínača do napájacieho obvodu v súlade s elektrikárskymi zásadami.

Ak je poškodený prívodný kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Bezpečnostné pokyny

Nespoliehajte sa na lepidlá ako spôsob upevnenia, keďže sa nepovažujú za spoľahlivé upevňovacie prostriedky.

Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na ne bude dozerať alebo ak budú poučené o pokynoch používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám. Deti by sa nemali hrať so zariadením. Deti by bez dozoru nemali vykonávať čistenie ani údržbu zariadenia.

Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.

VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.

Nepoužívajte veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

Ak tento spotrebič obsahuje funkciu čistenia, pred čistením musíte odstrániť všetky rozliatia a počas čistenia parou alebo samočistenia v rúre nenechávajte žiadne riady. Funkcia čistenia závisí od konkrétneho modelu.

Ak tento spotrebič obsahuje funkciu samočistenia, počas čistenia môže byť povrch horúcejší než obvykle. Deti preto udržiavajte mimo jeho dosah. V prípade spotrebičov s procesom pyrolytického čistenia môžu byť niektoré zvieratá, najmä vtáky, citlivé na výpary a miestne výkyvy teploty počas pyrolytického čistenia a mali by sa počas tohto procesu premiestniť na vhodné dobre vetrané miesto.

Počas procesov pyrolytického čistenia a po nich miestnosť vyvetrajte.

Funkcia čistenia závisí od konkrétneho modelu.

Používajte iba sondu na meranie teploty určenú pre túto rúru. (Iba model so sondou na mäso)

Nepoužívajte parný čistič.

VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.

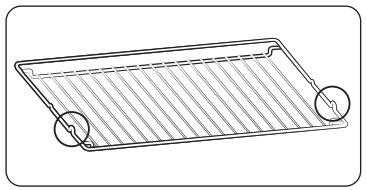
Zariadenie nesmie byť namontované za dekoratívnymi dvierkami, aby sa predišlo prehrievaniu.

VAROVANIE: Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.

UPOZORNENIE: Na proces pečenia musíte dohliadať. Krátkodobé pečenie musíte nepretržite kontrolovať.

Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.

Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká. Povrchy sa môžu počas používania zahriať.



Vložte mriežku na miesto s vyčnievajúcimi časťami (zarážkami po oboch stranách) smerujúcimi dopredu tak, aby bola mriežka pri príprave veľkého množstva jedla umiestnená v potrebnej polohe.

⚠ UPOZORNENIE

Ak sa rúra počas prepravy poškodila, nezapájajte ju.

Tento spotrebič môže pripojiť k hlavnému napájaciemu zdroju jedine špeciálne vyškolený elektrikár.

V prípade poruchy alebo poškodenia spotrebiča sa s ním nepokúšajte pracovať.

Opravy by mal vykonávať jedine vyškolený technik. Výsledkom nesprávnej opravy môže byť značné nebezpečenstvo pre vás a ostatných. Ak rúra potrebuje opravu, obráťte sa na servisné stredisko spoločnosti SAMSUNG alebo na svojho predajcu.

Elektrické vodiče a káble by sa nemali dotýkať rúry.

Rúra by mala byť pripojená k hlavnému napájaciemu zdroju prostredníctvom schváleného ističa alebo poistky. Nikdy nepoužívajte adaptéry s viacerými zásuvkami ani predlžovacie káble.

Napájací zdroj spotrebiča by mal byť počas opravy alebo čistenia vypnutý.

Keď pripájate elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.

V prípade, že tento spotrebič disponuje funkciou varenia na pare, nepoužívajte ho, ak je kazeta prívodu vody poškodená. (Iba model s funkciou prípravy na pare)

Kazetu nepoužívajte v prípade, že je prasknutá alebo poškodená a obráťte sa na vaše najbližšie servisné stredisko. (Iba model s funkciou prípravy na pare)

Táto rúra bola navrhnutá výlučne pre varenie jedla v domácnosti.

Počas používania sa vnútorné povrchy rúry zohrejú dostatočne na to, aby spôsobili popáleniny. Nedotýkajte sa ohrevných prvkov ani vnútorných povrchov rúry, pokiaľ nestihli vychladnúť.

V rúre nikdy neskladujte horľavé materiály.

Počas prevádzky spotrebiča sa povrchy rúry zohrejú na vysokú teplotu a na dlhý čas.

Keď varíte, dávajte pozor pri otváraní dvierok, pretože z rúry môže prudko uniknúť horúci vzduch a para.

Pri varení jedál obsahujúcich alkohol sa alkohol môže vyparovať pre vysoké teploty a výpary môžu spôsobiť požiar, ak prídu do styku s horúcou časťou rúry.

Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.

Počas používania rúry by ste mali držať deti v bezpečnej vzdialenosti.

Zamrazené jedlá, ako napríklad pizza, by sa mali variť na veľkej mriežke. Ak používate plech na pečenie, môže sa kvôli veľkým zmenám v teplote zdeformovať.

Nenalievajte do spodnej časti rúry vodu, keď je horúca. Mohlo by to poškodiť smaltovaný povrch.

Počas varenia musia byť dvierka rúry zatvorené.

Nezakrývajte spodok rúry hliníkovou fóliou ani naň neumiestňujte žiadne plechy na pečenie či konzervy. Hliníková fólia blokuje teplo, čo by mohlo mať za následok poškodenie smaltovaných povrchov a slabé výsledky varenia.

Ovocné džúsy zanechajú škvrny, ktoré sa na smaltovanom povrchu rúry môžu stať neodstrániteľnými.

Keď pečiete veľmi vlhké koláče, použite hlboký pekáč.

Neodkladajte pečenie na otvorené dvierka rúry.

Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty.

Nestúpajte a nesadajte si na dvierka zariadenia, neopierajte sa o ne ani na ne neklaďte ťažké predmety.

Neotvárajte dvierka zariadenia použitím zbytočne veľkej sily.

VAROVANIE: Neodpájajte spotrebič od hlavného napájacieho zdroja, dokonca ani vtedy, keď sa proces varenia skončil.

VAROVANIE: Nenechávajte dvierka otvorené, kým je rúra v prevádzke.

Bezpečnostné pokyny

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)

(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu. Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.
Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

Viac informácií o ochrane životného prostredia a regulačných povinnostiach týkajúcich sa konkrétnych výrobkov spoločnosti Samsung, napríklad nariadenie REACH, OEEZ, smernica o Batériách, nájdete na webovej stránke :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funkcia automatickej úspory energie

Jemné : Svetlo rúry môžete počas procesu varenia vypnúť stlačením tlačidla ‚Svetlo rúry'. Na účel úspory energie sa osvetlenie rúry niekoľko minút po zapnutí programu varenia vypne.

Inštalácia

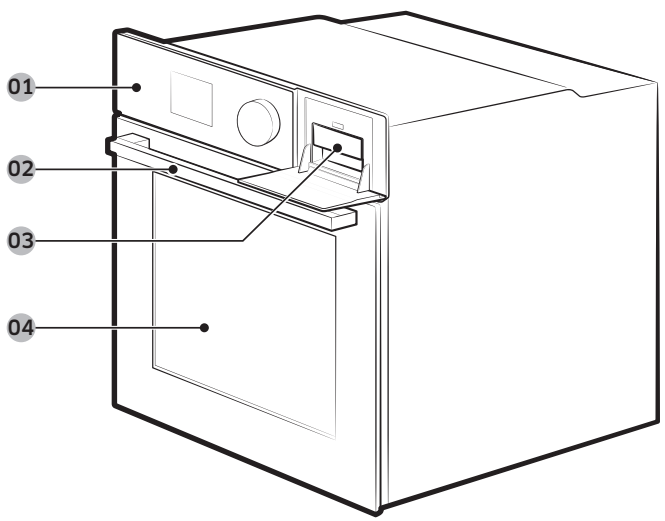
⚠ VAROVANIE

Tento výrobok je určený na vstavanie.
Túto rúru musí nainštalovať kvalifikovaný technik. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájaciemu zdroju za súčasného dodržania dôležitých bezpečnostných predpisov vo vašej oblasti.

Čo nájdete v škatuli

Uistite sa, že všetky diely a príslušenstvo sú súčasťou balenia výrobku. Ak sa vyskytne problém s rúrou alebo príslušenstvom, kontaktujte miestne zákaznícke centrum alebo predajcu výrobkov značky Samsung.

Prehľad rúry



01 Ovládací panel **02** Rukoväť dverí **03** Zásobník na vodu (*)

04 Dvere

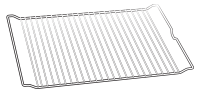
POZNÁMKA

V závislosti na modeli sú k dispozícii dva typy tejto rúry: so samostatnými dvierkami a s dvojitými dvierkami.

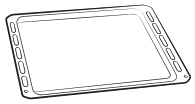
Príslušenstvo

Rúra sa dodáva s rôznym príslušenstvom, ktoré vám umožňuje pripravovať rôzne druhy jedál.

Mriežka



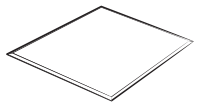
Vkladacia mriežka (*)



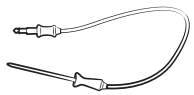
Plech na pečenie (*)

Univerzálny plech (*)

Extrahlboký plech (*)

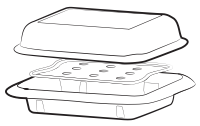


Deliaci panel



Sonda na mäso (*)

2 skrutky (M4 L25)



Nádoba na paru (*)

Plech na paru (*)

Rošt na teplovzdušné fritovanie (*)

POZNÁMKA

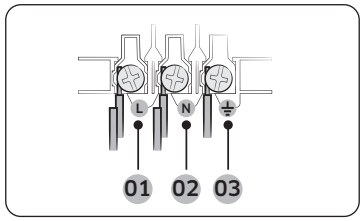
Dostupnosť príslušenstva označeného hviezdičkou (*) závisí od modelu rúry.

Pripravte sa na inštaláciu rúry

Krížový skrutkovač

Vŕtačka

Pripojenie na zdroj



Zapojte rúru do elektrickej zásuvky. Ak zásuvka typu zástrčky nie je dostupná z dôvodu obmedzení prípustného prúdu, použite viacpólový izolačný spínač (s minimálnym odstupom 3 mm medzi nimi), aby ste splnili bezpečnostné predpisy. Používajte napájací kábel s dostatočnou dĺžkou, ktorý podporuje špecifikáciu H05 RR-F alebo H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm^2.

01 HNEDÁ alebo ČIERNA
02 MODRÁ alebo BIELA
03 ŽLTÁ a ZELENÁ

Menovité napätie (A)	Minimálna oblasť prierezu
10 < A ≤ 16	1,5 mm^2
16 < A ≤ 25	2,5 mm^2

Pozrite si parametre výstupu na štítku nalepenom na rúre.
Skrutkovačom otvorte zadný kryt rúry a odstráňte skrutky na svorke na káble. Následne pripojte elektrické vedenie k príslušným pólom pripojenia.
Pól (⏚) je určený na uzemnenie. Najskôr pripojte žlté a zelené vedenie (uzemnenie), ktoré musia byť dlhšie ako ostatné. Ak používate zásuvku typu zástrčky, po nainštalovaní rúry musí byť k nej voľný prístup. Spoločnosť Samsung nezodpovedá za nehody spôsobené chýbajúcim alebo chybným uzemnením.

VAROVANIE

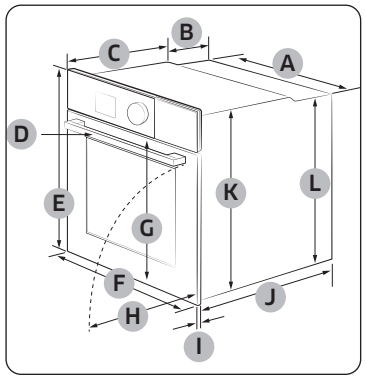
Pri inštalácii nepostúpajte káble, neohýbajte ich a udržujte ich mimo častí rúry, ktoré vyžarujú teplo.

Inštalácia

Inštalácia do skrinky

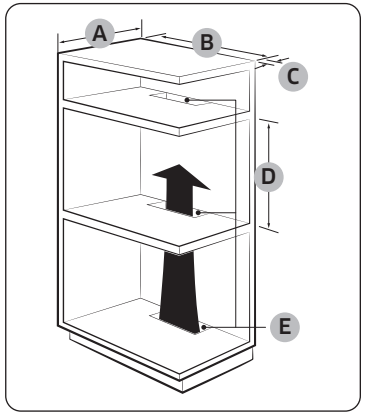
Ak inštalujete rúru do vstavanej skrinky, plastové povrchy a lepiace časti skrinky musia byť odolné do teploty 90 °C. Spoločnosť Samsung nezodpovedá za poškodenie nábytku spôsobené tepelnými emisiami rúry.
Rúra sa musí riadne vetrať. Medzi spodnou poličkou a podpornou stenou nechajte medzeru na vetranie približne 50 mm. Ak nainštalujete rúru pod varnú dosku, postupujte podľa pokynov na inštaláciu varnej dosky.

Požadované rozmery na inštaláciu



Rúra (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

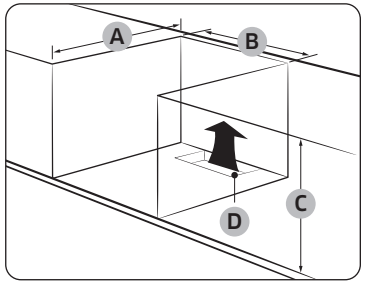


Vstavaná skrinka (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

POZNÁMKA

Vstavaná skrinka musí mať otvory **(E)** na vetranie tepla a cirkuláciu vzduchu.

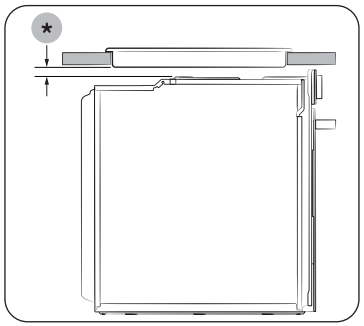


Skrinka pod umývadlom (mm)

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

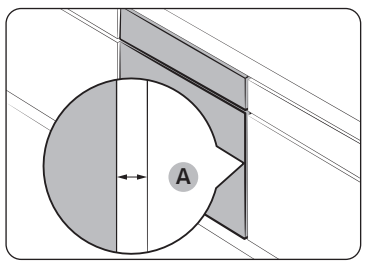
POZNÁMKA

- Vstavaná skrinka musí mať otvory **(D)** na vetranie tepla a cirkuláciu vzduchu.
- Požiadavka na minimálnu výšku **(C)** platí pre samotnú inštaláciu rúry.

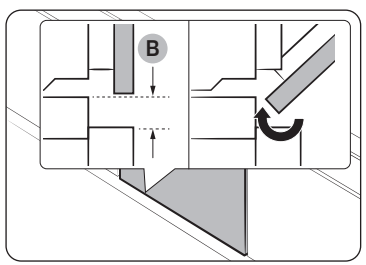


Inštalácia s platňou
Ak chcete na rúru nainštalovať platňu, pozrite si inštalačnú príručku k platni, kde nájdete požiadavku na inštalačný priestor **(*)**.

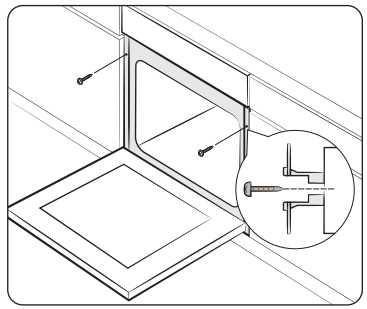
Inštalácia rúry



Medzi rúrou a každou stranou skrinky nechajte medzeru **(A)** s veľkosťou minimálne 5 mm.



Zaistite medzeru s veľkosťou minimálne 3 mm **(B)**, aby sa dvierka jednoducho otvárali a zatvárali.



Vložte rúru do skrinky a pomocou 2 skrutiek rúru na oboch stranách pevne upevnite.

Po dokončení inštalácie odstráňte ochrannú fóliu, pásku a ďalší baliaci materiál a z rúry vyberte poskytnuté príslušenstvo. Ak chcete rúru vybrať zo skrinky, najskôr odpojte rúru od napájacieho zdroja a potom uvoľnite 2 skrutky nachádzajúce sa na oboch stranách rúry.

⚠ VAROVANIE

Aby rúra správne fungovala, vyžaduje si vetranie. Za žiadnych okolností neblokujte otvory na vetranie.

POZNÁMKA

Skutočný vzhľad rúry sa môže líšiť od konkrétneho modelu.

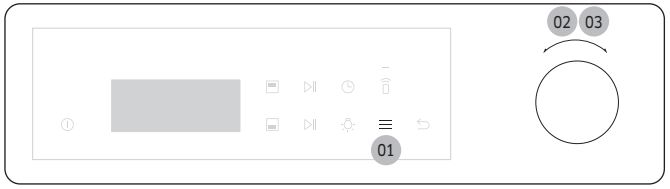
Skôr než začnete

Úvodné nastavenia

Po prvom zapnutí rúry sa zobrazí obrazovka Sprievodca prvým použitím. Postupujte podľa pokynov na obrazovke a Sprievodca prvým použitím sa znova nezobrazí.
Po dokončení Sprievodcu prvým použitím sa na obrazovke zobrazí prednastavený čas a dátum (12:00 Jan 1). Podľa pokynov uvedených nižšie nastavte aktuálny čas a dátum.

Hodiny

Je dôležité nastaviť správny čas, aby sa zabezpečili správne automatické operácie.



Nastavenie času hodín

1. Klepnite na ☰.
2. Zvoľte **Nastaviť čas** pomocou **Otočného voliča** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Nastavte aktuálny čas pomocou **Otočného voliča** a potom stlačte **Otočný volič**. (Hodiny, minúty a v prípade potreby AM/PM)

Nastavenie dátumu

1. Klepnite na ☰.
2. Zvoľte **Nastaviť dátum** pomocou **Otočného voliča** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Nastavte aktuálny dátum pomocou **Otočného voliča** a potom stlačte **Otočný volič**. (Mesiac, deň a rok)

Nastavenie formátu času

1. Klepnite na ☰.
2. Zvoľte **Formátu času** pomocou **Otočného voliča** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte položku 12hr alebo 24hr a potom stlačte **Otočný volič**.

POZNÁMKA

Čas hodín nie je možné meniť, keď je rúra v prevádzke.

Zápach novej rúry

Pred prvým použitím vyčistite vnútro rúry, aby sa odstránil zápach novej rúry.
1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Na hodinu zapnite rúru v režime prúdenia tepla pri teplote 200 °C alebo v bežnom režime pri teplote 200 °C. Tento postup spáli všetky zostávajúce produkčné látky v rúre.
3. Po dokončení rúru vypnite.

POZNÁMKA

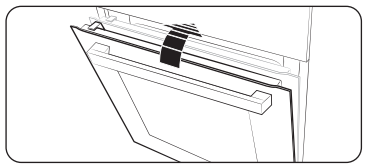
- Po prvom použití môžete vidieť trochu dymu v rúre počas jej činnosti. Nejde však o poruchu rúry.
- Vzhľadom na to, že teplota v kuchyni sa na začiatku zvýši, na vnútornom skle dvierok sa môžu objaviť škvrny. V takom prípade vypnite rúru a vyčkajte na jej ochladenie. Potom použite papierové kuchynské utierky alebo neutrálny čistiaci prostriedok a čistú handru na utretie vnútorného skla.
- Je tiež dôležité uistiť sa, že rúru používate v dobre vetranom prostredí kuchyne.

Inteligentný bezpečnostný mechanizmus

Ak počas činnosti rúry otvoríte dvierka, svetlo rúry sa zasvieti a ventilátor aj ohrevné prvky zastavia činnosť. Zabráni sa tak fyzickým zraneniam, ako napr. popáleninám, ako aj zbytočnej strate energie. Ak sa tak stane, jednoducho zatvorte dvierka a rúra bude ďalej bežne fungovať, pretože nejde o poruchu systému.

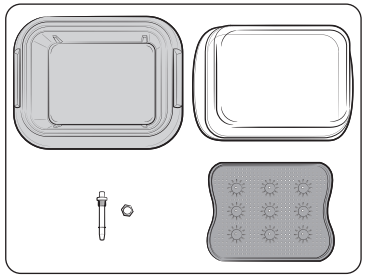
Jemne zatvárané dvierka (jemné, bezpečné a tiché) (len príslušné modely)

Vstavaná rúra značky Samsung ponúka jemné zatváranie dvierok, s ktorým sa dvierka zatvárajú jemne, bezpečne a ticho.
Pri zatváraní dvierok špeciálne navrhnuté závesy zachytia dvierka pár centimetrov pred koncovou polohou. Ide o dokonalý príspevok k pridanému komfortu, ktorý umožňuje zatváranie dvierok tichým a pozvoľným spôsobom.
(Dostupnosť tejto funkcie závisí od modelu rúry.)

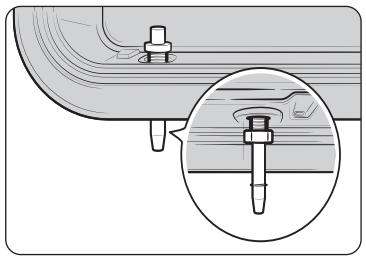


Dvierka za začínajú pohybovať jemne približne od polohy 15 stupňov a sú úplne zatvorené v priebehu približne 5 sekúnd.

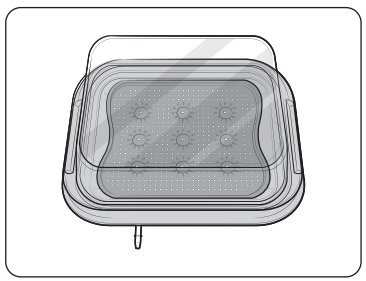
Montáž nádoby na paru (len príslušné modely)



1. Skontrolujte a uistite sa, že máte všetky diely nádoby na paru.
- Diely zahŕňajú sklenenú pokrievku, kovovú panvicu, plech na paru a parnú dýzu.



2. Vložte parnú dýzu do otvoru na pravej zadnej strane kovovej panvice a potom dotiahnite dodanú maticu.

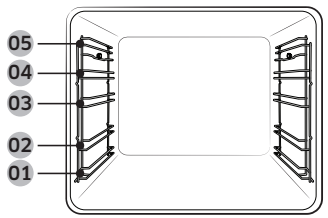


3. Plech na paru vložte do kovovej panvice a potom zatvorte sklenenú pokrievku, čím ste panvicu pripravili na použitie v rúre.

Skôr než začnete

Príslušenstvo

Pred prvým použitím príslušenstvo dôkladne očistite pomocou jemnej čistej handričky v teplej vode s čistiacim prostriedkom.



01 Úroveň 1
02 Úroveň 2
03 Úroveň 3
04 Úroveň 4
05 Úroveň 5

- Príslušenstvo vložte do rúry na správne miesto.
- Uistite sa, že je medzi príslušenstvom a dnom rúry alebo iným príslušenstvom aspoň 1 cm voľného priestoru.
- Pri vyberaní náčinia na varenie alebo príslušenstva z rúry postupujte opatrne. Horúce jedlá alebo príslušenstvo môžu spôsobiť popáleniny.
- Príslušenstvo môže vplyvom zahrievania zmeniť tvar. Po schladnutí nadobudne svoj pôvodný tvar a výkon.

Základné použitie

Pre lepší zážitok z varenia sa oboznámte s tým, ako používať jednotlivé príslušenstvo.

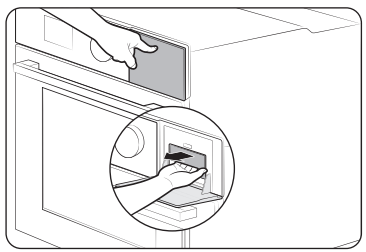
Mriežka	Mriežka je určená na grilovanie a opekanie. Vložte mriežku na miesto s vyčnievajúcimi časťami (zarážkami po oboch stranách) smerujúcimi dopredu.
Vkladacia mriežka (*)	Vkladacia mriežka sa používa v kombinácii s plechom, aby kvapaliny nekvapkali na dno rúry.
Plech na pečenie (*)	Plech na pečenie (hĺbka: 20 mm) sa používa na pečenie koláčov, keksíkov a ďalšieho pečiva. Vložte šikmou stranou smerom dopredu.
Univerzálny plech (*)	Univerzálny plech (hĺbka: 30 mm) sa používa na varenie a opekanie. Používajte vkladaciu mriežku, aby kvapaliny nekvapkali na dno rúry. Vložte šikmou stranou smerom dopredu.
Extrahlboký plech (*)	Extrahlboký plech (hĺbka: 50 mm) sa používa na opekanie s vkladacou mriežkou alebo bez nej. Vložte šikmou stranou smerom dopredu.
Teleskopické koľajnice (*)	Pomocou teleskopickej lišty umiestnite plech nasledovne: **1.** Vytiahnite lištu z rúry. **2.** Položte plech na lištu a zasuňte ju do rúry. **3.** Zatvorte dvierka rúry.
Deliaci panel	Deliaci panel je navrhnutý na rozdelenie rúry na dve zóny. Používajte deliaci panel v režime Dvojitej prípravy. Nepoužívajte deliaci panel na iné účely ako na rozdelenie vnútorného priestoru rúry na dva priestory pre prípravu jedál. Nepoužívajte deliaci panel ako štít.
Sonda na mäso (*)	Sonda na mäso meria vnútornú teplotu mäsa, ktoré sa bude variť. Používajte iba sondu na mäso dodávanú s vašou rúrou.
Nádoba na paru (*)	Nádoba na parnú prípravu a sklenená pokrievka sú vhodné len pre funkciu varenia výlučne v pare. Nádobu na paru používajte len na úrovni pre nádobu na paru a dbajte na to, aby ste ju úplne vložili do vnútorného priestoru tak, aby sa nádoba dotýkala zadnej steny. Nádoba na paru má 4 samostatné diely: Sklenenú pokrievku, kovovú panvicu, plech na paru a parnú dýzu. Varovanie: Sklenenú pokrievku nepoužívajte na grilovanie ani na pečenie. **⚠ VAROVANIE** • Pri manipulácii s nádobou na paru vždy používajte kuchynské rukavice a dávajte pozor, aby ste nádobu na paru nepustili na podložku. • Náhle zmeny teploty môžu spôsobiť prasknutie alebo rozbitie sklenených častí.
Plech na paru (*)	Plech na paru používajte len v režime Prirodzená para. Vložte plech do stredu spodnej časti priestoru na prípravu a naplňte ho čistou vodou. Keďže sa plech stane horúcim počas prípravy jedla alebo bezprostredne po nej, na manipuláciu používajte kuchynské rukavice alebo pred vybraním plechu vyčkajte na úplné ochladenie rúry.
Rošt na teplovzdušné fritovanie (*)	Rošt na teplovzdušné fritovanie používajte iba v režime teplovzdušného fritovania. Keďže sa plech stane horúcim počas prípravy jedla alebo bezprostredne po nej, na manipuláciu používajte kuchynské rukavice alebo pred vybraním plechu vyčkajte na úplné ochladenie rúry.

POZNÁMKA

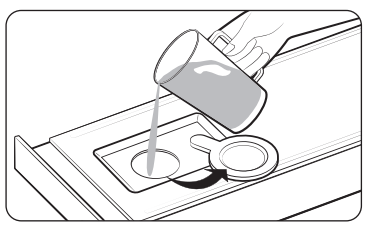
Dostupnosť príslušenstva označeného hviezdičkou (*) závisí od modelu rúry.

Zásobník na vodu (len príslušné modely)

Zásobník na vodu sa používa na funkcie prípravy na pare. Pred prípravou jedla na pare ho naplňte vodou.



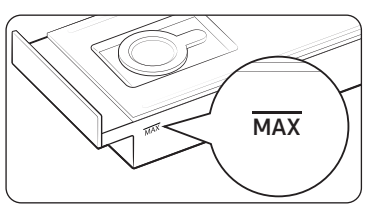
1. Zásobník na vodu umiestnite v pravom hornom rohu. Zatlačte zásobník, aby ste ho otvorili a vybrali.



2. Otvorte uzáver nádržky a naplňte ju 500 ml pitnej vody.
3. Zatvorte uzáver a zásobník zasuňte späť.

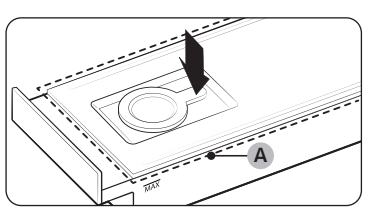
POZNÁMKA

Zásobník na vodu zasuňte až do konca, kým sa nezaistí.



POZNÁMKA

Neprekračujte maximálnu hladinu.

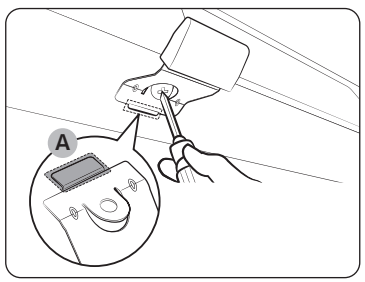


POZNÁMKA

Pred použitím rúry sa uistite, že je horné časť **(A)** zásobníka na vodu zatvorená.

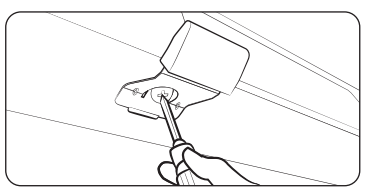
Mechanická zámka (len príslušné modely)

Inštalácia



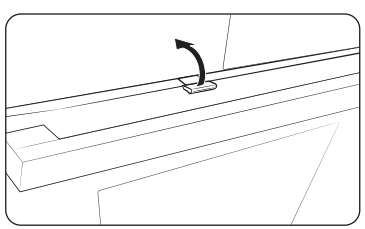
1. Vložte tenkú časť **(A)** mechanickej zámky do príslušného otvoru uzamykacej rukoväte podľa obrázka.
2. Pritiahnite skrutku na uzamykacej rukoväti.

Odinštalácia



- Uvoľnite a odstráňte skrutku z uzamykacej rukoväte.

Zamknutie/odomknutie



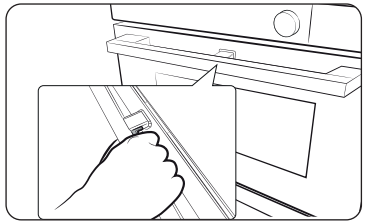
- Ak chcete dvierka otvoriť, jemne nadvihnite uzamykaciu rukoväť, aby ste dvierka odomkli. Potom otvorte dvierka.
- Ak chcete dvierka uzamknúť, jednoducho ich zavrite. Mechanická zámka automaticky dvierka uzamkne.

Skôr než začnete

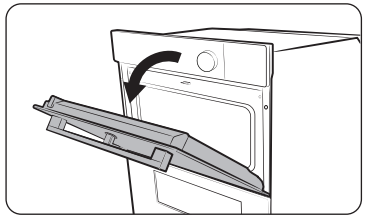
Pružné dvierka (len príslušné modely)

Táto rúra je vybavená špecifickými pružnými dvierkami ktoré sú uchytené v závesoch v strede, a preto pre prístup do horného priestoru potrebujete otvoriť len hornú polovicu dvierok. Pri použití režimu Duálnej prípravy môžete využiť prístup do hornej časti rúry oveľa ľahšie a s väčšou energetickou účinnosťou.

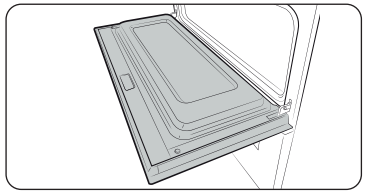
Použitie horných dvierok



1. Úplne zatlačte páku rukoväte.

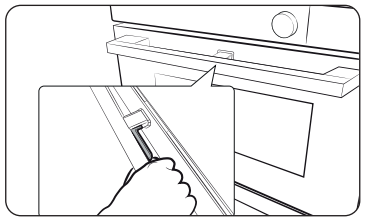


2. Potiahnite rukoväť.

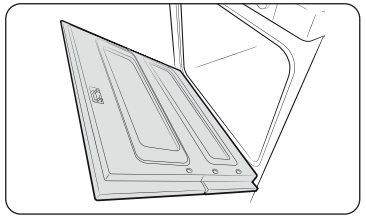


3. Tým dôjde k otvoreniu len horných dvierok - viď obrázok.

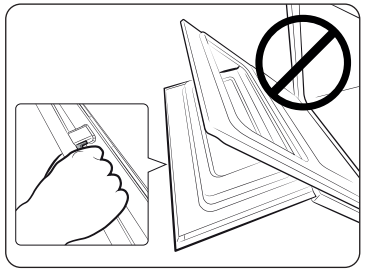
Použitie celých dvierok



1. Uchopte plochu rukoväte bez páky a potiahnite.



2. Tým dôjde k otvoreniu celých dvierok - viď obrázok.



⚠ UPOZORNENIE

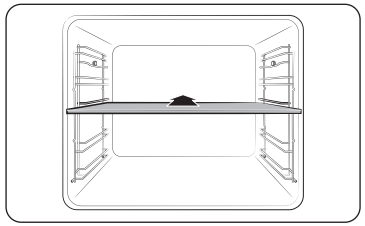
Pri otváraní celých dvierok sa uistite, že ste uchopili rukoväť prostredníctvom časti bez páky.
Pri stlačení páky do polovice prostredníctvom otvorenia dvierok, horné dvierka sa môžu otvoriť a spôsobiť tak zranenie.

POZNÁMKA

- Neklaďte ťažké predmety na horné dvierka, ani na ne nepôsobte príliš veľkou silou.
- Nedovoľte deťom hrať sa s hornými dvierkami.

Režim Dvojitej prípravy

V tomto režime môžete používať hornú i dolnú zónu na prípravu dvoch rôznych receptov alebo jednoducho pripravovať jedlo len v jednej zóne.



Na rozdelenie vnútorného priestoru rúry na dve zóny vložte deliaci panel na úroveň 3. Rúra zaznamená prítomnosť deliaceho panelu a v rámci prednastavenia aktivuje hornú zónu.

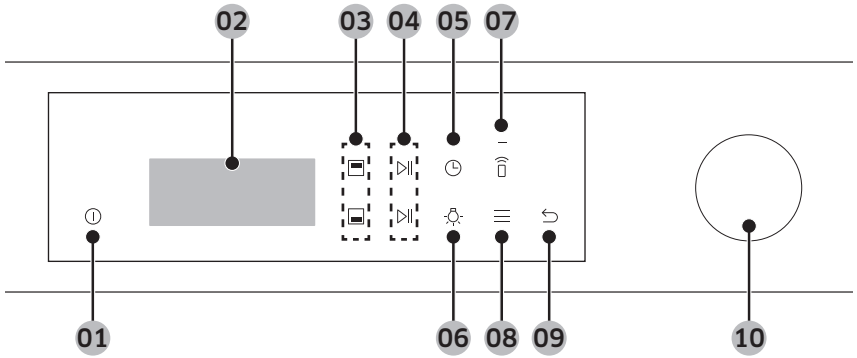
POZNÁMKA

Dostupnosť režimu Dvojitej prípravy závisí na recepte. Ďalšie informácie si pozrite v časti Inteligentné varenie v tejto príručke.

Funkcie

Ovládací panel

Čelný panel sa dodáva v širokej palete materiálov a farieb. Pre vylepšovanie kvality podlieha skutočný vzhľad rúry zmene bez predošlého upozornenia.



01 Elektrické napájanie	Stlačením zapnete rúru. Ak ju chcete vypnúť, podržte 1 sekundu.
02 Obrazovka	Zobrazí ponuku, informácie a priebeh prípravy jedla.
03 Volič hornej / Dolnej zóny	Môžete zvoliť ovládanie hornej zóny alebo dolnej zóny. Tlačidlá sa aktivujú, keď vložíte deliaci panel do rúry.
04 Štart / Stop	Klepnutím spustite alebo zastavte prevádzku rúry. Klepnutím a podržaním na 3 sekundy počas prípravy zrušíte nastavenie. V režime Dvojitej prípravy použite horné tlačidlo pre hornú zónu a dolné tlačidlo pre dolnú zónu.
05 Čas prípravy	Klepnutím nastavte čas prípravy jedla.
06 Jemné	Klepnutím zapnete alebo vypnete svetlo rúry.

Funkcie

07 Inteligentné ovládanie	Funkciu Inteligentné ovládanie zapnite alebo vypnite. **POZNÁMKA** Pred použitím tejto funkcie musí byť nastavené Jednoduché pripojenie.
08 Možnosti	Klepnutím zobrazíte Zoznam možností. Klepnutím a podržaním na 3 sekundy zobrazíte Nastavenia systému.
09 Späť	Klepnutím sa presuniete na predchádzajúcu obrazovku alebo zrušíte prípravu jedla.
10 Otočný volič	Otáčaním doľava a doprava sa môžete pohybovať v ponukách a zoznamoch. Bude zvolená položka, aby ste videli, kde sa na obrazovke nachádzate. Stlačením vyberte zvolenú položku.

POZNÁMKA

Ťukanie na displej plastovými rukavicami alebo chňapkami nemusí fungovať správne.

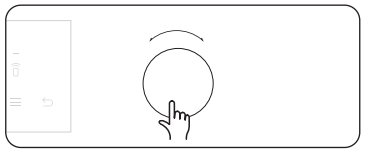
Bežné nastavenia

Predvolená teplota alebo doba varenia sa dajú v rámci všetkých režimov varenia bežne meniť. Postupujte podľa pokynov uvedených nižšie a upravte teplotu alebo dobu varenia pre vybratý režim varenia.

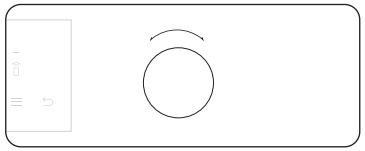
Najpoužívanejší režim a teplota

- Prednastavené poradie režimov prípravy sa automaticky zmení po 10 použitiach rúry. Zoznam režimov prípravy bude usporiadaný od najpoužívanejšieho po najmenej používaný, aby ste mohli rýchlo zvoliť režim, ktorý ste použili najčastejšie.
- Prednastavená teplota v režime prípravy sa automaticky zmení, ak ste pre tento režim použili konkrétnu teplotu viac ako 3-krát.

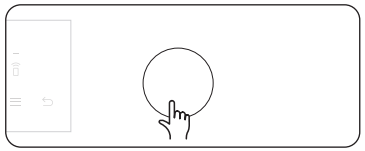
Režim a teplota



1. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte požadovaný režim alebo funkciu a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Objaví sa prednastavená teplota pre zvolený režim.



2. Otáčaním **Otočného voliča** nastavte požadovanú teplotu.

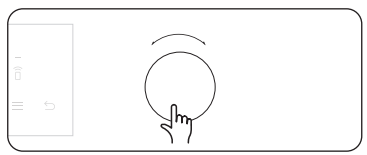


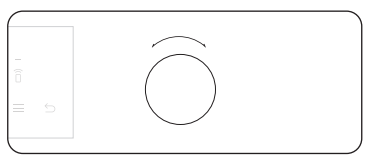
3. Voľbu potvrďte stlačením **Otočného voliča**.

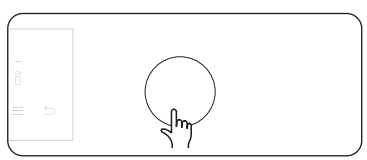
POZNÁMKA

- Ak chcete zmeniť nastavenú teplotu, otočením **Otočného voliča** nastavte požadovanú teplotu a potom klepnite nižšie ▷||.
- Presnú teplotu v rúre môžete merať schváleným teplomerom a pomocou metódy definovanej schválenou inštitúciou. Použitie iných teplomerov môže spôsobiť chybu merania.

Čas prípravy







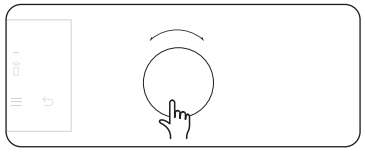
1. Vyberte režim a teplotu varenia.
   - Podrobné pokyny si pozrite v časti „**Režim a teplota**“.
2. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte **Nastaviť čas prípravy** a potom na potvrdenie stlačte **Otočný volič**.
   - Alebo môžete klepnutím na nastaviť čas prípravy.
3. Otočením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas až do 23 hodín a 59 minút.
4. Voľbu potvrďte stlačením **Otočného voliča**.

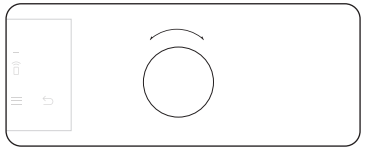
POZNÁMKA

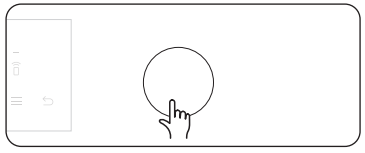
- Variť môžete aj bez nastavenia doby varenia. V tomto prípade sa rúra spustí s nastavenými teplotami bez údaju o čase a rúru musíte vypnúť manuálne.
- Ak chcete nastaviť dobu varenia, klepnite na ◷ a postupujte podľa pokynov uvedených nižšie.

Funkcie

Čas ukončenia





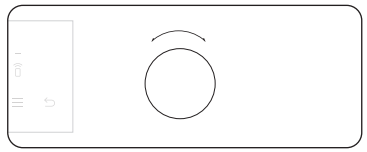


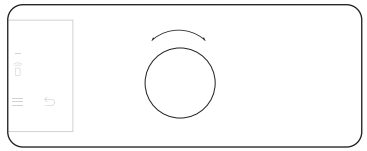
1. Vyberte režim a teplotu varenia.
   - Podrobné pokyny si pozrite v časti „**Režim a teplota**“
2. Nastavená doba prípravy.
   - Podrobné pokyny si pozrite v časti „**Čas prípravy**“.
3. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte „**Hotové o (čas)**“ a potom na potvrdenie stlačte **Otočný volič**.
4. Otáčaním **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas ukončenia.
5. Voľbu potvrďte stlačením **Otočného voliča**.

POZNÁMKA

- Jedlo v rúre môžete pripravovať aj bez nastavenia doby prípravy. V takom prípade začne rúra pripravovať jedlo pri nastavených teplotách hneď a prípravu jedla ukončí po uplynutí požadovaného času.
- Pre zmenu času ukončenia klepnite na ◷ a postupujte podľa pokynov uvedených nižšie.

Režimy varenia





1. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte režim prípravy.
2. Podľa potreby nastavte dobu alebo teplotu varenia. Podrobnosti si pozrite v časti **Bežné nastavenia**.
3. Po nastavení režimu, teploty a času prípravy jedla otočte **Otočným voličom** a zvoľte **Nastavenie rýchleho predhrievania**. Potom zapnite možnosť.
   - Možnosť rýchleho predhrievania nemusí byť v niektorých režimoch prípravy dostupná.

Rúra sa začne predhrievať so zobrazenou ikonou Predhrievanie, alebo ikonou Rýchle predhrievanie, až kým vnútorná teplota nedosiahne cieľovú teplotu.
Po dokončení predohrevu indikátor zmizne a ozve sa pípnutie.
Pri všetkých režimoch varenia odporúčame predhrievanie, pokiaľ nie je v sprievodcovi varenia uvedené inak.

POZNÁMKA

Počas varenia môžete zmeniť dobu alebo teplotu varenia.

Popisy režimov prípravy

Režimy prípravy, označené hviezdičkou (*) sú dostupné na rýchly predohrev a sú deaktivované pre teploty nastavené na menej ako na 100 °C.

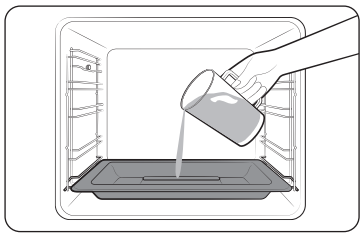
Režim		Teplotný rozsah (°C)				Odporúčaná teplota (°C)
		Samostatný	Dvojitý			
			Horný priestor	Dolný priestor	Dvojitý	
	Prúdenie tepla	* 30–250	40–250	40–250	40–250	160
		Zadný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré je rovnomerne distribuované pomocou ventilátora na prúdenie tepla. Tento režim používajte na pečenie a opekanie v rôznych úrovniach súčasne.				
	Bežný	* 30–250	-	-	-	180
		Teplo sa generuje z horného a dolného ohrevného prvku. Túto funkciu by ste mali použiť na bežné pečenie a opekanie väčšiny typov jedál.				
	Úsporné prúdenie tepla	30–250	-	-	-	160
		Režim Úsporné prúdenie tepla používa optimalizovaný ohrevný systém, ktorý počas varenia šetrí energiu. Doby varenia sa mierne zvýšia, ale výsledky varenia zostávajú rovnaké. Upozorňujeme, že tento režim si nevyžaduje predhrievanie. **POZNÁMKA** Režim Úsporné prúdenie tepla sa používa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.				
Grilovanie						
	Veľký gril	100–270	40–250	-	40–250	220
		Gril s veľkou plochou vyžaruje teplo. Tento režim používajte na zapečenie vrchnej vrstvy jedál (napríklad mäso, lazane alebo zapekané jedlá).				
	Ekologické grilovanie	100–270	-	-	-	220
		Gril s malou plochou vyžaruje teplo. Použite tento režim prípravy pre jedlá, ktoré vyžadujú menej tepla, ako sú ryby alebo plnené sendviče.				
	Grilovanie s ventilátorom	100–250	-	-	-	180
		Dva horné ohrevné prvky produkujú teplo, ktoré je distribuované pomocou ventilátora. Tento režim používajte na grilovanie mäsa alebo rýb.				

Režim		Teplotný rozsah (°C)				Odporúčaná teplota (°C)
		Samostatný	Dvojitý			
			Horný priestor	Dolný priestor	Dvojitý	
	Horný ohrev + Prúdenie tepla	* 40–250	40–250	-	40–250	180
		Horný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré je rovnomerne distribuované pomocou ventilátora na prúdenie tepla. Tento režim používajte na opekanie, pri ktorom chcete chrumkavú vrchnú vrstvu (napríklad mäso alebo lazane).				
	Dolný ohrev + Prúdenie tepla	* 40–250	-	40–250	40–250	200
		Dolný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré je rovnomerne distribuované pomocou ventilátora na prúdenie tepla. Tento režim používajte na pizzu, chlieb alebo koláč.				
	Dolný ohrev	100–230	-	40–250	40–250	150
		Dolný ohrevný prvok generuje teplo. Tento režim používajte na konci pečenia alebo varenia na zapečenie spodnej vrstvy plneného koláča quiche alebo pizze.				
	Opekanie Pro	80–200	-	-	-	160
		Režim Opekanie Pro automaticky spustí cyklus predhrievania, až kým rúra nedosiahne teplotu 220 °C. Potom začnú fungovať horný výhrevný prvok a ventilátor na prúdenie vzduchu, ktoré jedlo opečú, napr. mäso. Po opečení sa bude mäso variť pri nízkych teplotách. Tento režim používajte na hovädzie mäso, hydinu alebo ryby.				
	Príprava vo vákuu so vzduchom	50–95	-	-	-	60
		Režim Príprava vo vákuu so vzduchom umožňuje prípravu jedál vo vákuovom balení pridaním horúceho vzduchu pri nízkych teplotách k režimu Príprava vo vákuu bez pary alebo zásobníka s vodou. V tomto režime rúra udržiava v komore konštantnú nízku teplotu.				
	Teplovzdušné fritovanie	-	150–250	-	-	220
		Režim Teplovzdušné fritovanie používa horúci vzduch na dosiahnutie chrumkavejších a zdravších mrazených alebo čerstvých potravín bez oleja alebo s menším množstvom oleja než bežné konvekčné režimy.				

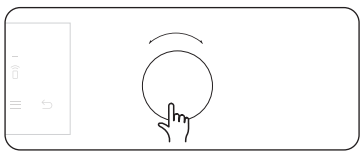
Funkcie

Prirodzená para (len príslušné modely)

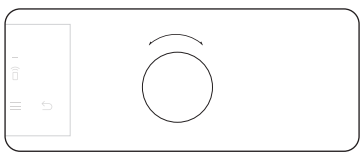
Pomocou prirodzenej pary môžete piecť chlieb, ktorý je chrumkavý na vonkajšej strane a vlhký vo vnútri. Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.



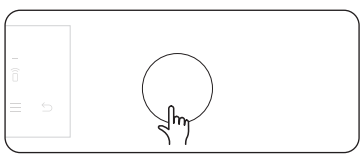
1. Vložte plech na paru na spodnú časť vnútorného priestoru rúry.
2. Naplňte plech 250 ml vody pri vychladnutej rúre.



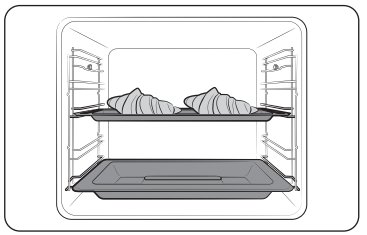
3. Nastavte režim **Prúdenie tepla** a zvoľte funkciu **Prirodzená para**.
   - Funkcia **Prirodzená para** pracuje len v režime **Prúdenie tepla**.



4. Otáčaním **Otočného voliča** nastavte teploty a času prípravy.



5. Na spustenie predhrievania stlačte **Otočný volič**.



6. Umiestnite jedlo do rúry do ľubovoľnej výšky a spustite prípravu.

POZNÁMKA

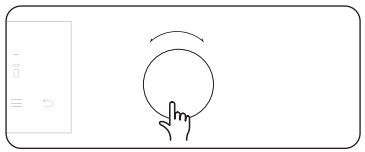
- Nenapĺňujte plech vodou počas prípravy jedla alebo keď je rúra horúca.
- Po úplnom vychladnutí rúry po použití funkcie **Prirodzená para** utrite spodok zóny mokrou handrou.
- Na odstránenie vodného kameňa, ktorý sa vytvára po dlhodobom používaní rúry, použite mäkkú handru s určeným čistiacim prostriedkom.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (min.)
Croissanty, 4-6 kusov	Univerzálny plech	3	190	20–25
Jablkový koláč z lístkového cesta	Univerzálny plech	3	190	20–25
Dánske pečivo	Univerzálny plech	3	190	20–30
Veka	Univerzálny plech	3	180	20–30
Biely chlieb	Mriežka	2	180	30–40

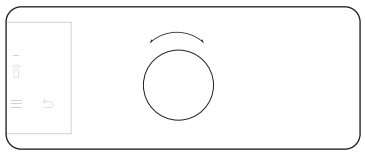
Režimy s parou

⚠ UPOZORNENIE

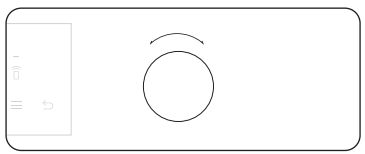
Pred použitím režimov s parou sa uistite, že je zásobník na vodu naplnený.



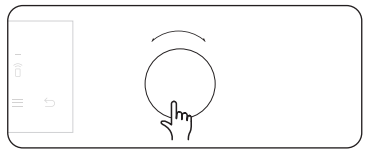
1. Zvoľte požadovaný režim prípravy a potom stlačte **Otočný volič**. (Podrobné informácie o každom režime sú uvedené v časti „**Popisy režimov s parou**“.)
   - Pri niektorých režimoch môžete používať sondu na mäso. Ak chcete požívať pri príprave sondu na mäso, pozrite časť „**Varenie so sondou na mäso (len príslušné modely)**“.



2. Nastavte požadovanú teplotu.
   - Prednastavená teplota a rozsah teplôt sa líšia v závislosti od režimu prípravy jedla.



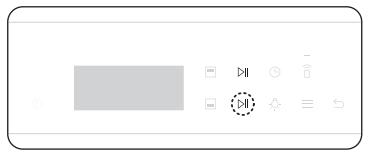
3. Nastavte úroveň pary.
   - Prednastavené nastavenie je „Stredná“.



4. Zvoľte **Čas prípravy** a potom stlačením **Otočného voliča nastavte** požadovaný čas prípravy.
   - Maximálny čas prípravy jedla je 23 hodín a 59 minút.
5. Po nastavení času prípravy zvoľte možnosť, ktorú chcete spustiť po skončení prípravy, a potom stlačte **Otočný volič**.

POZNÁMKA

Ak začnete s prípravou jedla bez nastavenia času prípravy, rúru musíte zastaviť manuálne.



6. Prípravu spustíte stlačením ▷||.

POZNÁMKA

- Počas prípravy môžete meniť teplotu a čas prípravy.
- Počas prípravy môžete klepnutím na ▷|| pozastaviť prípravu jedla alebo klepnutím na tlačidlo ▷|| a jeho podržaním na 3 sekundy zastaviť a zrušiť proces prípravy.
- Po dokončení prípravy sa na obrazovke zobrazí **Pridať 5 min**.
  - Môžete zvoliť **Pridať 5 min** a potom stlačením **Otočného voliča** predĺžiť prípravu jedla o ďalších 5 minút.

Funkcie

Popisy režimov s parou

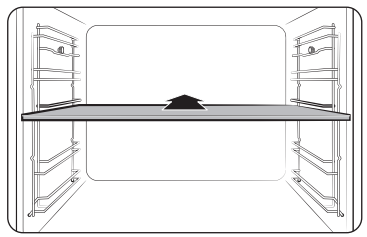
Režim		Teplotný rozsah (°C)	Prednastavená teplota (°C)	Rýchle predhrievanie	Sonda na mäso
Funkcia prípravy na pare					
	Príprava na pare (*)	-	-	X	X
		Horúca para z generátora pary sa vstrekuje cez parnú dýzu do rúry na prípravu jedla. Tento režim je vhodný na prípravu zeleniny, rýb, vajec, ovocia a ryže.			
	Prúdenie tepla s parou (*)	120–250	160	O	O
		Teplo vytvárané konvekčným ohrievačom a ventilátormi je nepretržite podporované horúcou parou. Intenzitu pary môžete nastaviť na nízku, strednú alebo vysokú. Tento režim je vhodný na pečenie lístkového pečiva, kysnutých koláčov, chleba a pizze a na pečenie mäsa a rýb.			
	Horný ohrev s parou + Prúdenie tepla (*)	120–250	180	O	O
		Teplo vytvárané horným výhrevným telesom a konvekčným výhrevným telesom je rovnomerne rozdeľované v rúre ventilátorom a horúca para podporuje výhrevné telesá. Tento režim je vhodný na pečenie chrumkavých pokrmov, ako je mäso, hydina alebo ryby.			
	Dolný ohrev s parou + Prúdenie tepla (*)	120–250	200	O	O
		Teplo vytvárané dolným výhrevným telesom a konvekčným výhrevným telesom je rovnomerne rozdeľované v rúre ventilátorom a horúca para podporuje výhrevné telesá. Tento režim je vhodný na pečenie chrumkavých potravín, ako je pizza alebo jablkový koláč.			

POZNÁMKA

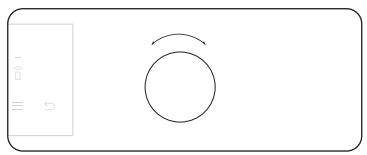
- Dostupnosť režimov, označených hviezdičkou (*), závisí od modelu rúry.
- Pri príprave v týchto režimoch vždy naplňte zásobník na vodu čerstvou vodou.

Režim Dvojitej prípravy

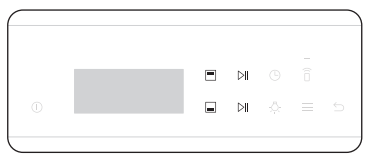
Môžete použiť deliaci panel na rozdelenie vnútorného priestoru rúry na hornú a dolnú zónu. Tým sa používateľovi umožní aktivovať dva odlišné režimy prípravy súčasne, alebo jednoducho zvoliť zónu, v ktorej má pripravovať jedlo.



1. Na rozdelenie vnútorného priestoru rúry na dve zóny vložte deliaci panel na úroveň 3.

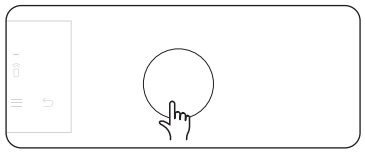


2. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte režim prípravy. Môžete zvoliť režimy Grilovanie, Konvekcia, Horný ohrev + Konvekcia a Teplovzdušné fritovanie v hornej zóne a Konvekcia, Dolný ohrev + Konvekcia, Dolný ohrev v dolnej zóne.



3. Klepnutím na ▭ zvoľte hornú zónu alebo klepnutím na ▭ zvoľte dolnú zónu.
Tlačidlo ▷‖ sa aktivuje pre zvolenú zónu.

4. Podľa potreby nastavte dobu alebo teplotu varenia. Podrobnosti si pozrite v časti **Bežné nastavenia**.



5. Keď to urobíte, voľbu potvrďte stlačením **Otočného voliča**.

Rúra sa začne predhrievať so zobrazenou ikonou , až kým vnútorná teplota nedosiahne nastavenú teplotu.

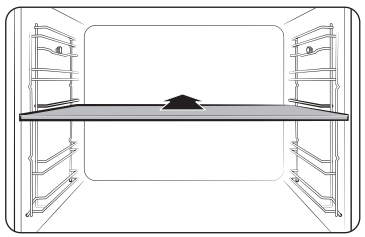
Pri všetkých režimoch varenia odporúčame predhrievanie, pokiaľ nie je v sprievodcovi varenia uvedené inak.

POZNÁMKA

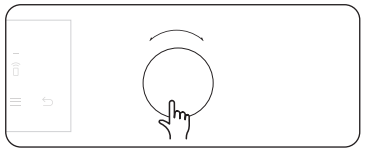
Dostupnosť režimu Dvojitej prípravy závisí na režime prípravy. Ďalšie informácie si pozrite v časti **Inteligentné varenie** v tejto príručke.

Režim Dvojitej prípravy (režim Grilovanie)

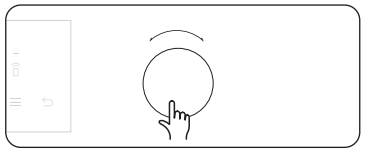
Grilovanie s režimom Dvojitej prípravy je užitočné na prípravu malých porcií kvôli šetreniu energiou. V rámci prednastavenia je v hornej zóne dostupná len možnosť Veľké grilovanie, pretože rúra používa len horný ohrevný prvok.



1. Vložte deliaci panel na úroveň 3 kvôli aktivácii režimu Dvojitej prípravy.



2. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte **Veľký gril** a potom na potvrdenie stlačte **Otočný volič**.
   - Ekologické grilovanie a Grilovanie s ventilátorom nie sú dostupné v režime Dvojitej prípravy.



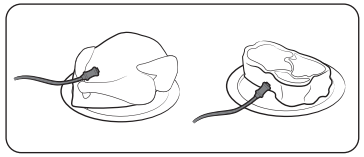
3. Otáčaním **Otočného voliča** nastavte požadovanú teplotu a potom na potvrdenie stlačte **Otočný volič**.

Funkcie

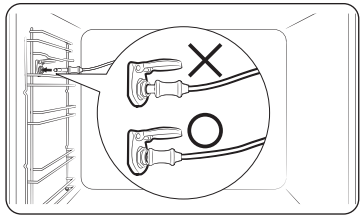
Varenie so sondou na mäso (len príslušné modely)

Sonda na mäso meria vnútornú teplotu mäsa počas jeho varenia. Keď teplota dosiahne cieľovú teplotu, rúra sa vypne sa a ukončí varenie.

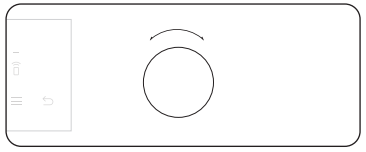
- Používajte iba sondu na mäso dodávanú s vašou rúrou.
- Ak je sonda na mäso zapojená, nemôžete nastaviť dobu varenia.



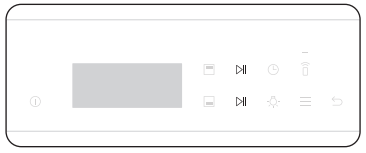
1. Na paneli funkcií klepnite na príslušné tlačidlá a zvoľte režim prípravy a teplotu.
2. Vložte hrot sondy na mäso do stredu mäsa, ktoré chcete variť. Uistite sa, že gumová rúčka nie je vložená.



3. Zapojte konektor sondy do zásuvky na ľavej stene. Pri zapojenom konektore sondy sa uistite, že vidíte indikátor zapojenej sondy na mäso.



4. Otáčaním **Otočného voliča** nastavte vnútornú teplotu mäsa.



5. Prípravu spustíte stlačením ▷||. Keď vnútorná teplota mäsa dosiahne nastavenú teplotu, varenie sa dokončí a rúra prehrá melódiu.

⚠ VAROVANIE

- Sondu na mäso nepoužívajte s príslušenstvom ražňa, aby ste zabránili poškodeniu.
- Po dokončení varenia bude sonda na mäso veľmi horúca. Na vybratie jedla použite chňapky, aby ste zabránili popáleninám.

POZNÁMKA

Nie všetky režimy podporujú použitie sondy na mäso. Ak použijete sondu na mäso s nevhodnými režimami, indikátor aktuálneho režimu začne blikať. Ak sa to stane, sondu na mäso okamžite vyberte.

Rozsah nastavenia teplôt pre režim Dvojitej prípravy

Môžete použiť hornú aj dolnú zónu súčasne na prípravu dvoch rôznych jedál.
V režim Dvojitej prípravy je rozsah teplôt jednej zóny ovplyvnený nastaveniami teploty druhej zóny. Napríklad grilovanie v hornej zóne bude obmedzovať činnosť v dolnej zóne z hľadiska teplôt prípravy. Avšak obidve zóny obmedzia nastavenie svojej teploty medzi minimom 40 a maximom 250.

Ak je Horná zóna nastavená na (℃)	Dolná zóna je obmedzená na (℃)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Ak je Dolný priestor nastavený na (℃)	Horná zóna je obmedzená na (℃)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Funkcie

Dostupné režimy v každom priestore

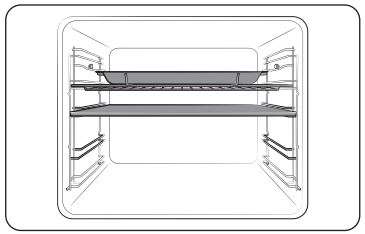
Priestor	Dostupný režim	Teplotný rozsah (°C)	Prednastavená teplota (°C)	Rýchle predhrievanie	Sonda na mäso
Horný priestor	Prúdenie tepla	40–250	160	X	X
	Veľký gril	40–250	220	X	X
	Horný ohrev + Prúdenie tepla	40–250	180	X	X
	Teplovzdušné fritovanie	150–250	220	X	X
Dolný priestor	Prúdenie tepla	40–250	160	X	X
	Dolný ohrev + Prúdenie tepla	40–250	200	X	X
	Dolný ohrev	40–250	150	X	X
	Príprava na pare (*)	-	-	X	X
	Prúdenie tepla s parou (*)	120–250	160	X	X
	Dolný ohrev s parou + Prúdenie tepla (*)	120–250	200	X	X

POZNÁMKA

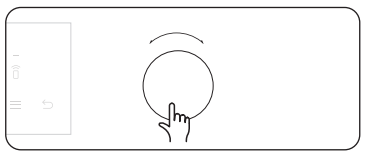
- Popis každého režimu nájdete v časti „**Popisy režimov prípravy**“ alebo „**Popisy režimov s parou**“.
- Dostupnosť režimov, označených hviezdičkou (*), závisí od modelu rúry.

Teplovzdušné fritovanie (len príslušné modely)

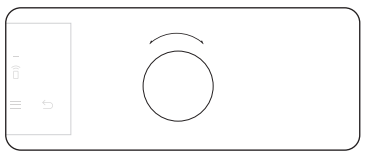
Pre tento režim nie je predhrievanie potrebné. Na deliaci panel odporúčame dať plech na pečenie na zachytenie odkvapkávania.
Ak sa majú dosiahnuť lepšie výsledky prípravy jedla, potraviny počas procesu obracajte.



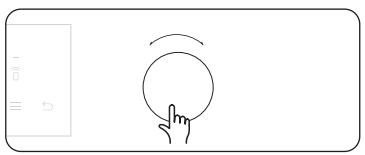
1. Vložte deliaci panel a položte plech s mriežkou na stojan v polohe 4.



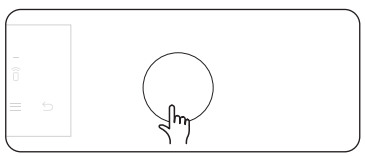
2. Zvoľte režim **Teplovzdušné fritovanie** pomocou **Otočného voliča**.



3. Pomocou **Otočného voliča** zmeňte prednastavenú teplotu. Zadajte teplotu, odporúčanú pre vaše jedlo podľa informácií v kuchárskej knihe. Prednastavená teplota je 220 °C.



4. Stlačte **Otočný volič** a podľa potreby nastavte **Čas prípravy** alebo **Čas ukončenia**.



5. Klepnite ▷‖ alebo stlačte **Otočný volič**.

POZNÁMKA

- Na deliaci panel dajte plech na pečenie na zachytenie odkvapkávania. Pomôže to znížiť znečistenie a dym.
- Pred použitím plechu na pečenie skontrolujte maximálnu povolenú teplotu plechu na pečenie.
- **Teplovzdušné fritovanie** je určené pre dvojitý horný stojan rúry. Na dosiahnutie najlepších výsledkov vložte deliaci panel a jedlo položte na stojan v polohe 4.
- Pri príprave čerstvých alebo domácich potravín olej rovnomernejšie rozotrite na väčšiu plochu, čím sa jedlo lepšie opečie.

VAROVANIE

- Ak v dolnej zóne niečo prebieha, **Teplovzdušné fritovanie** nie je v hornej zóne k dispozícii.
- Keď prebieha **Teplovzdušné fritovanie** v hornej zóne, spodná zóna nie je vôbec k dispozícii.

Na dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame obrátiť po polovici času prípravy.

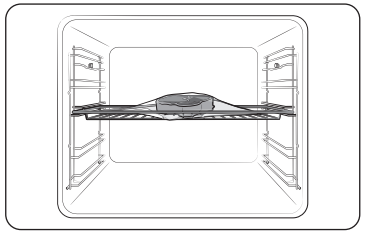
Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (min.)
Zemiaky				
Mrazené hranolčeky	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	210–220	20–25
Mrazené hranolčeky, ochutené	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	210–220	20–25
Mrazené zemiakové krokety	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	210–220	15–20
Mrazené Hash Brown	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	210–220	15–20
Americké zemiaky z mrazených zemiakov	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	210–220	15–20
Domáce hranolčeky	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	200–210	20–25
Domáce zemiakové kliny	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	210–220	20–25
Zmrazená				
Mrazené kuracie nugetky	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	210–220	15–20
Mrazené kuracie krídelká	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	210–220	25–30
Mrazené cibuľové krúžky	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	210–220	15–20
Mrazené kuracie prúžky	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	210–220	20–25
Mrazené Churros	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	190–200	10–15

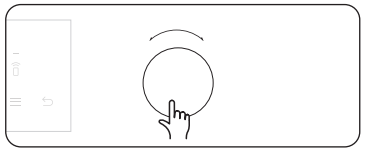
Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (min.)
Kurča				
Čerstvé dolné stehná	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	200–210	30–35
Čerstvé krídelká	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	200–210	25–30
Prsia, obaľované	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	200–210	25–30
Zelenina				
Špargľa, obaľované	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	200–210	15–20
Baklažán, nakrájaný na plátky a obaľovaný	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	200–210	15–20
Cibuľové krúžky, obaľované	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	200–210	15–20
Dyňa nakrájaná na kocky	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	200–210	20–25
Ružičky karfiolu	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	190–200	15–20
Miešaná zelenina	Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie	4	200–210	15–20

Príprava vo vákuu so vzduchom (len príslušné modely)

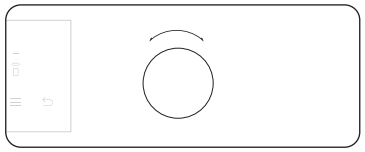
Režim **Príprava vo vákuu so vzduchom** umožňuje prípravu jedál vo vákuovom balení pridaním horúceho vzduchu pri nízkych teplotách k režimu Príprava vo vákuu bez pary alebo zásobníka s vodou. V tomto režime rúra udržiava konštantné nízke teploty vo vnútri komory na prípadu, pričom pripravované jedlo si uchováva svoju pôvodnú vôňu a ingrediencie, pričom ponúka obohatenú chuť a mäkkú textúru.

1. Umiestnite jedlo do čistého vákuového vrecka a utesnite ho. Potom umiestnite jedlo do rúry, na stojan v polohe 3.

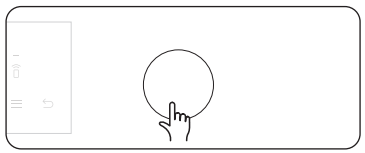




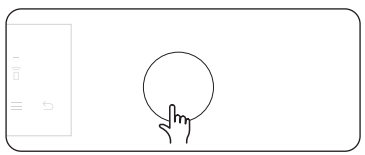
2. Zvoľte režim **Príprava vo vákuu so vzduchom** .



3. Pomocou **Otočného voliča** zmeňte prednastavenú teplotu. Zadajte teplotu, odporúčanú pre vaše jedlo podľa informácií v kuchárskej knihe. Prednastavená teplota je 60 °C. (Môžete meniť teplotu po 1 °C)



4. Stlačte **Otočný volič** a nastavte teplotu a čas prípravy.



5. Klepnite ▷|| alebo stlačte **Otočný volič**.

POZNÁMKA

- Používajte len čerstvé a kvalitné ingrediencie. Orezávajte ich v čistom stave a skladujte ich v chladenom stave.
- Na manipuláciu a skladovanie ingrediencií použite vákuové vrecká, odolné voči teplu.
- Vákuové vrecká, odolné voči teplu, nepoužívajte opakovane.
- Doba prípravy závisí na hrúbke jedla. Pridanie soli alebo cukru môže skrátiť dobu prípravy.

Rady

- Pre zachovanie pôvodnej chuti odporúčame použiť menej byliniek a korenín ako pri bežnom recepte.
- Mäso a ryby lepšie chutia, ak sú prudko opečené a podávané.
- Ak jedlo nie je podávané ihneď po príprave, vložte ho do ľadovej vody a úplne ho ochlaďte. Potom ho skladujte pri teplote 5 °C kvôli zachovaniu jeho vône a textúry.
- Osobitne to platí pre kuracie mäso, ktoré je potrebné zjesť ihneď po príprave.

Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

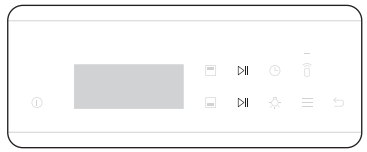
Jedlo	Stupeň prepečenia	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (h.)
Hovädzie mäso					
Steak, s hrúbkou 4 cm	Mierne opečený	Mriežka	3	54	3–4
Steak, s hrúbkou 4 cm	Stredne prepečený	Mriežka	3	60	3–4
Steak, s hrúbkou 4 cm	Úplne prepečený	Mriežka	3	68	3–4
Opekanie	Stredne prepečený	Mriežka	3	62	6–8
Opekanie	Úplne prepečený	Mriežka	3	68	6–8
Bravčové mäso					
Sekaná, bez kostí	Jemne prepečené	Mriežka	3	60	3–4
Sekaná, bez kostí	Húževnaté	Mriežka	3	71	3–4
Opekanie	Stredne prepečený	Mriežka	3	62	4–6
Opekanie	Úplne prepečený	Mriežka	3	72	4–6
Trhané bravčové	Úplne prepečený	Mriežka	3	74	18–24
Hydina					
Kuracie prsia	Jemne prepečené	Mriežka	3	66	3–4
Kuracie prsia	Húževnaté	Mriežka	3	72	3–4
Kačacie prsia	Jemne prepečené	Mriežka	3	63	3–4
Ryba					
Pečený losos	Jemne prepečené	Mriežka	3	52	2–3
Pečený losos	Úplne prepečený	Mriežka	3	63	2–3
Filé z tresky	Jemne prepečené	Mriežka	3	55	2–3

Funkcie

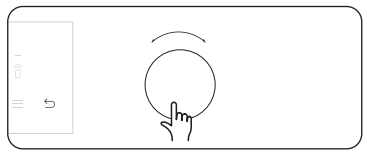
Jedlo	Stupeň prepečenia	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (h.)
Zelenina					
Špargľa	-	Mriežka	3	85	2-3
Zemiaky, nakrájané na kolieska	-	Mriežka	3	90	2-3
Sladké zemiaky, nakrájané na kolieska	-	Mriežka	3	90	2-3
Mrkva, nakrájaná na kolieska	-	Mriežka	3	90	2-3
Dyňa, nakrájaná na kocky	-	Mriežka	3	90	2-3
Ovocie					
Jablká, nakrájané na kolieska	-	Mriežka	3	80	2-3
Ananás, nakrájaný na kolieska	-	Mriežka	3	85	1-2
Hruška, nakrájaná na kolieska	-	Mriežka	3	83	2-3
Iné					
Slepačie vajcia	Stratené vajcia	Mriežka	3	63	2-3
Slepačie vajcia	Uvarené na tvrdo	Mriežka	3	71	2-3

* Slúži na prípravu slepačích vajec bez vákuového tesnenia.

Zastavenie varenia



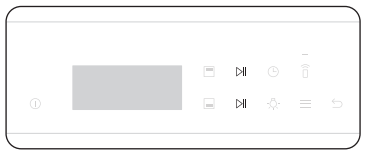
- Počas prípravy jedla môžete klepnutím na tlačidlo ▷|| vypnúť rúru. Rúra sa však nevypne okamžite, aby sa predišlo neúmyselnej manipulácii. Ak omylom klepnete na tlačidlo ▷||, môžete do 3 sekúnd klepnúť na tlačidlo ▷||.
- Počas prípravy môžete klepnutím na ▷|| pozastaviť prípravu jedla alebo klepnutím na tlačidlo ▷|| a jeho podržaním na 3 sekundy zastaviť a zrušiť proces prípravy.



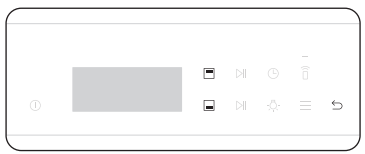
- Alebo môžete klepnúť na ⮌, pomocou **Otočného voliča** zvoliť možnosť **Áno** a potom stlačením **Otočného voliča** zrušiť proces prípravy jedla.

Zastavenie prípravy v samostatnej zóne

Pri zastavení prípravy v režime Dvojitej prípravy postupujte podľa týchto pokynov.

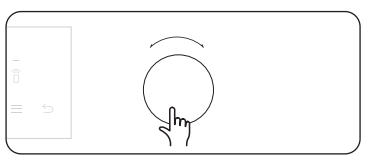


- Počas prípravy môžete klepnutím na ▷|| pozastaviť prípravu jedla alebo klepnutím na tlačidlo ▷|| a jeho podržaním na 3 sekundy zastaviť a zrušiť proces prípravy.
  - Klepnite horné tlačidlo ▷|| pre hornú zónu a dolné tlačidlo ▷|| pre dolnú zónu.



- Alebo môžete postupovať podľa nižšie uvedených pokynov.

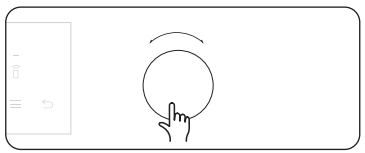
1. Klepnutím na ▭ zvoľte hornú zónu alebo klepnutím na ▭ zvoľte dolnú zónu a potom klepnite na ⮌.



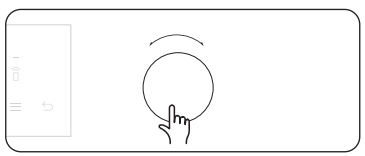
2. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte možnosť **Áno** a potom stlačením **Otočného voliča** zrušte proces prípravy jedla.

Špeciálna funkcia

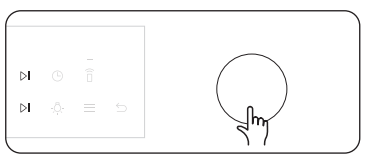
Ďalšie funkcie, ktoré zlepšia varenie. V režime Dvojitej prípravy nie sú Špeciálne funkcie aktivované.



1. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte **Špeciálna funkcia** a na potvrdenie stlačte **Otočný volič**.



2. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte funkciu a potom na potvrdenie stlačte **Otočný volič**.
3. Podľa potreby nastavte dobu alebo teplotu varenia. Podrobnosti si pozrite v časti **Bežné nastavenia**.



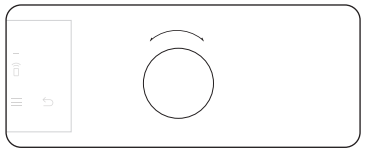
4. Stlačením **Otočného voliča alebo** klepnutím na tlačidlo ▷|| spustíte funkciu.

Režim	Teplotný rozsah (°C)	Odporúčaná teplota (°C)	Pokyny
Uchovanie v teplom stave	40–100	60	Túto funkciu používajte len na uchovanie práve uvarených jedál v teplom stave.
Zohrievanie taniera	30–80	50	Túto funkciu používajte na ohrievanie jedál alebo nádob vhodných na vloženie do rúry.
Rozmrazovanie	30–60	30	Tento režim sa používa na rozmrazovanie mrazených výrobkov, pečených výrobkov, ovocia, koláčov, krémov a čokolády. Doba rozmrazovania závisí od druhu, veľkosti a množstve jedla.

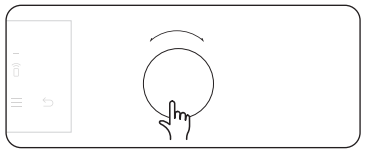
Funkcie

Automatická príprava

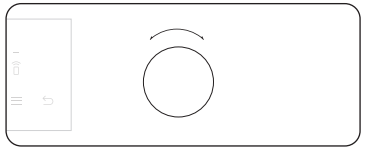
Pre neskúsených kuchárov rúra ponúka celkovo 50 receptov pre režim automatickej prípravy. Využite túto funkciu na ušetrenie času alebo skrátenie vašej výučbovej krivky. Doba prípravy a teplota budú nastavené podľa zvoleného receptu.



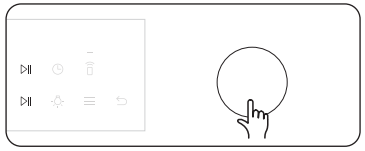
1. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte **Automatická príprava**.



2. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte program a potom na potvrdenie stlačte **Otočný volič**.



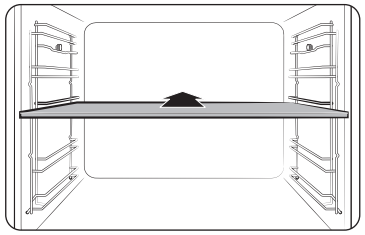
3. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte veľkosť porcie. Rozsah hmotností závisí od programu.
4. Stlačením **Otočného voliča alebo** klepnutím na tlačidlo ▷‖ spustíte prípravu.



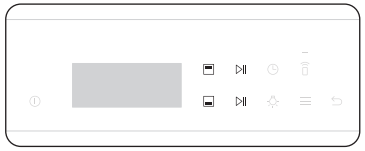
POZNÁMKA

- Niektoré položky v programoch automatickej príprave zahŕňajú predhrievanie. Pre tieto položky je zobrazený priebeh predhrievania. Po pípnutí dokončenia predhrievania vložte do rúry jedlo. Potom stlačením **Otočného voliča** alebo klepnutím na tlačidlo ▷‖ spustíte Automatická príprava.
- Ďalšie informácie si pozrite v časti **Inteligentné varenie** v tejto príručke.

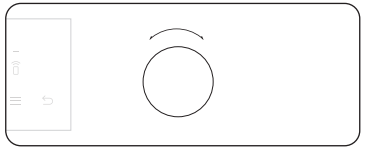
Režim Dvojitej prípravy



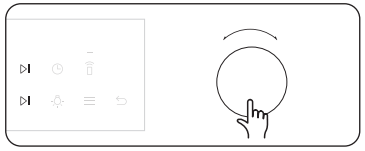
1. Vložte deliaci panel na úroveň 3 kvôli aktivácii režimu Dvojitej prípravy.



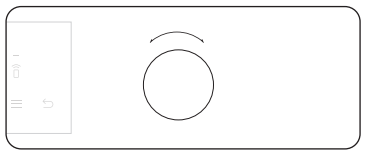
2. Klepnutím na ▭ zvoľte hornú zónu alebo klepnutím na ▭ zvoľte dolnú zónu. Tlačidlo ▷‖ sa aktivuje pre zvolenú zónu.

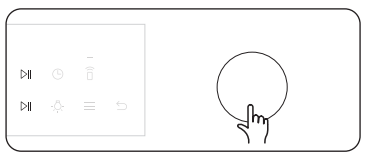


3. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte **Automatická príprava**.



4. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte program pre zvolenú zónu a potom stlačte **Otočný volič** alebo klepnite na tlačidlo ▷‖ .





5. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte veľkosť porcie. Rozsah hmotností závisí od programu.
6. Stlačením **Otočného voliča alebo** klepnutím na tlačidlo ▷|| spustíte prípravu.

POZNÁMKA

Ďalšie informácie si pozrite v časti **Inteligentné varenie** v tejto príručke.

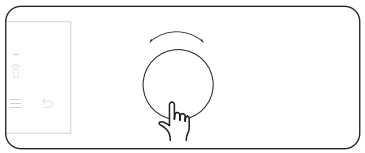
Čistenie

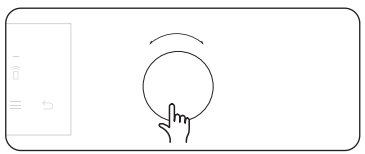
K dispozícii sú dva režimy čistenia. Táto funkcia šetrí čas tým, že odstraňuje potrebu pravidelného manuálneho čistenia. Na displeji je počas tohto procesu zobrazený zostávajúci čas.

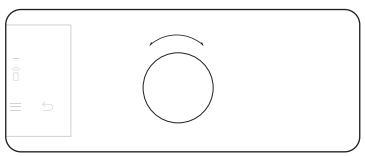
Funkcia	Pokyny
Čistenie parou	Táto funkcia je vhodná na čistenie jemného znečistenia pri varení v pare.
Pyrolytické čistenie	Pyrolytické čistenie sa vyznačuje tepelným čistením pri vysokej teplote. Odstráni mastné zvyšky, čím uľahčí manuálne čistenie. 1 h 50 m / 2 h 10 m (prednastavené nastavenie) / 2 h 30 m
Odstránenie vodného kameňa	Vyčistite vnútro generátora pary, aby ste zabránili ovplyvnenia kvality a chuti potravín.
Vypustenie	Po použití režimov s parou musíte vypustiť zvyšnú vodu, aby ste predišli ovplyvnenia ostatných režimov prípravy.

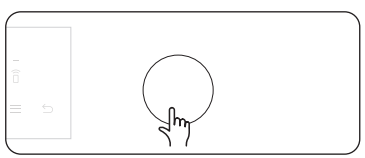
Pyrolytické čistenie (len príslušné modely)

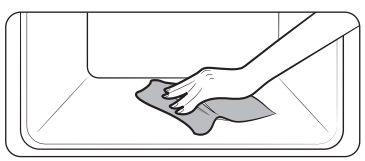
Pyrolytické čistenie sa vyznačuje tepelným čistením pri vysokej teplote. Odstráni mastné zvyšky, čím uľahčí manuálne čistenie.











1. Vyberte všetko príslušenstvo vrátane vodiacich líšt a vnútri rúry utrite manuálne veľké nečistoty. V opačnom prípade môže počas cyklu čistenia vzniknúť plameň, čo môže viesť k požiaru.
2. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte **Čistenie** a potom na potvrdenie stlačte **Otočný volič**.
3. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte **Pyrolytické čistenie** a potom na potvrdenie stlačte **Otočný volič**.
4. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte čas čistenia z 3 úrovní: 1 h 50 min, 2 h 10 min (prednastavené nastavenie) a 2 h 30 min.
5. Na spustenie čistenia stlačte **Otočný volič**.
6. Po dokončení počkajte, kým rúra nevychladne, a potom pomocou suchej tkaniny utrite dvierka pozdĺž okrajov.

Funkcie

⚠ UPOZORNENIE

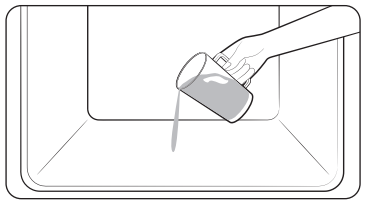
- Nedotýkajte sa rúry, pretože sa počas tohto cyklu veľmi zahreje.
- Udržiavajte deti mimo rúry, aby ste zabránili nehodám.
- Po dokončení cyklu rúru nevypínajte, kým chladiaci ventilátor funguje, aby sa rúra ochladila.

POZNÁMKA

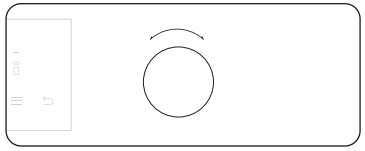
- Po spustení cyklu sa rúra vnútri zahreje. Potom sa z bezpečnostných dôvodov zablokujú dvierka. Po dokončení cyklu a vychladnutí rúry sa dvierka odblokujú.
- Pred čistením rúru vyprázdnite. Príslušenstvo sa môže pre vysoké teploty vnútri rúry zdeformovať.

Čistenie parou

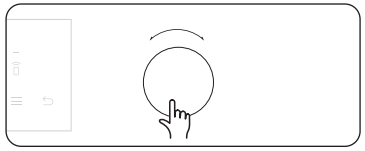
Táto funkcia je vhodná na čistenie jemného znečistenia pri varení v pare.



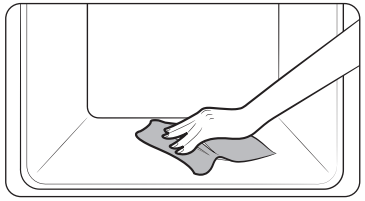
1. Na dno rúry nalejte 400 ml (3/4 pinty) vody a zatvorte dvierka rúry.



2. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte **Čistenie**.



3. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte **Čistenie parou** a potom na spustenie čistenia stlačte **Otočný volič**.
Čistenie parou bude trvať 26 minút.



4. Vnútro rúry očistite suchou tkaninou.

⚠ VAROVANIE

Neotvárajte dvierka, kým sa cyklus nedokončí. Voda vnútri rúry je veľmi horúca a môže spôsobiť popáleniny.

POZNÁMKA

- Ak je rúra veľmi znečistená tukom, napríklad po opekaní alebo grilovaní, odporúča sa, aby ste pred aktiváciou čistenia parou odstránili čistiacim roztokom nepoddajnú špinu.
- Po dokončení cyklu nechajte dvierka rúry otvorené. Umožní sa tak dôkladné vysušenie vnútorného smaltovaného povrchu.
- Kým je vnútro rúry horúce, čistenie nebude aktivované. Počkajte, kým rúra vychladne, a skúste znovu.
- Nenalievajte do spodnej časti vodu nasilu. Urobte to opatrne. V opačnom prípade voda pretečie do prednej časti.

Odstránenie vodného kameňa

Vyčistite vnútro generátora pary, aby ste zabránili ovplyvnenia kvality a chuti potravín.

POZNÁMKA

Rúra počíta čas režimov s parou a v prípade potreby vás upozorní na spustenie funkcie Odstránenie vodného kameňa. Režimy s parou môžete používať aj počas nasledujúcich dvoch hodín bez spustenia funkcie Odstránenie vodného kameňa. Režimy s parou však nemôžete používať po uplynutí dvoch hodín, pokiaľ nespustíte a nedokončíte funkciu Odstránenie vodného kameňa.

1. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte Čistenie.
2. Potom stlačte **Otočný volič**.
3. Zvoľte **Odstránenie vodného kameňa** a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
5. Postupujte podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **Štart** a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Ak sa zobrazí hlásenie s upozornením, že máte nedostatok vody, do zásobníka na vodu pridajte vodu, zvoľte **OK** a potom stlačte **Otočný volič**.
6. Po dokončení odstraňovania vodného kameňa sa z rúry automaticky vypustí voda.
7. Po vypustení vyprázdnite zásobník na vodu.
8. Naplňte zásobník na vodu 500 ml pitnej vody podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **OK** a potom stlačením **Otočného voliča** spustite oplachovanie.
9. Po dokončení oplachovania vyprázdnite zásobník na vodu.
   - Po vyprázdnení zásobníka ho pred vložením späť do rúry vyčistite.

VAROVANIE

- Pri manipulácii so zásobníkom na vodu používajte kuchynské rukavice.
- Používajte len prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, ktoré sú určené pre parné rúry alebo kávovary.

UPOZORNENIE

- Odstraňovanie vodného kameňa počas procesu nezrušujte. V opačnom prípade musíte cyklus odstraňovania vodného kameňa spustiť znova a dokončiť ho v priebehu nasledujúcich troch hodín, aby sa aktivovali režimy s parou.
- Udržiavajte deti mimo rúry, aby ste zabránili nehodám.
- Pri pomere zmesi vody a prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa postupujte podľa pokynov výrobcu prostriedku.

Vypustenie

Po použití režimov s parou musíte vypustiť zvyšnú vodu, aby ste predišli ovplyvnenia ostatných režimov prípravy. Túto funkciu použite aj v prípade, ak chcete na účely čistenia opäť vypustiť vodu.

1. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte Čistenie.
2. Potom stlačte **Otočný volič**.
3. Zvoľte **Vypustenie** a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Zvoľte **Štart** a potom stlačte **Otočný volič**.
5. Postupujte podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **OK** a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Rúra odvádza vodu z generátora pary do zásobníka na vodu.
6. Po dokončení vypúšťania vyprázdnite zásobník na vodu.
   - Po vyprázdnení zásobníka ho pred vložením späť do rúry vyčistite.

VAROVANIE

- Pri manipulácii so zásobníkom na vodu používajte kuchynské rukavice.
- Počas vypúšťania nevyberajte zásobník na vodu.

POZNÁMKA

- Keď rúra začne vypúšťanie, počkajte, kým sa cyklus vypúšťania nedokončí.
- V závislosti od prostredia výrobku môže operácia vypúšťania trvať dlho. Nejde o poruchu výrobku, je to z dôvodu bezpečnosti, preto počkajte, kým voda vychladne.

Funkcie

Ďalšie funkcie

Ponuka	Popis
Časovač	Môžete nastaviť časovač.
Zamknúť	Ovládací panel môžete uzamknúť.
Moje režimy	Môžete upraviť zoznam režimov varenia.
Časový limit obrazovky	Môžete nastaviť časový limit displeja.
Automatický dátum a čas	Môžete nastaviť Automatický dátum a čas.
Nastavenie dátumu	Môžete nastaviť aktuálny dátum. **POZNÁMKA** Podrobné pokyny nájdete na strane 10
Formát času	Formát času môžete nastaviť na 12-hodinový alebo 24-hodinový formát. **POZNÁMKA** Podrobné pokyny nájdete na strane 10.
Zvuk	Môžete zapnúť alebo vypnúť zvuk rúry (pípanie).
Rýchle predhrievanie (*)	Môžete nastaviť Rýchle predhrievanie.

(*) len príslušné modely.

Časovač

1. Klepnite na ☰.
2. Zvoľte **Časovač** pomocou **Otočného voliča** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Nastavte časovač (hodiny a minúty) pomocou **Otočného voliča** a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Na spustenie časovača stlačte **Otočný volič**.
5. Ak chcete časovač pozastaviť, zrušiť alebo upraviť, stlačte **Otočný volič** alebo otočte **Otočný volič**.

Zamknúť

1. Klepnite na ☰.
2. Zvoľte **Zamknúť** pomocou **Otočného voliča** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Ak chcete odomknúť ovládací panel, klepnite a podržte na 3 sekundy ☰.

Moje režimy

1. Klepnite na ☰.
2. Zvoľte **Moje režimy** pomocou **Otočného voliča** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Otáčaním **Otočného voliča** a stlačením **Otočného voliča** zvoľte alebo zrušte režim.
4. Klepnite na ⮌ uložte.
5. Vyberte **Uložiť** na uloženie zmien.

Časový limit obrazovky

1. Klepnite na ☰.
2. Zvoľte **Časový limit obrazovky** pomocou **Otočného voliča** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Otáčaním **Otočného voliča** vyberte požadovaný čas.
4. Stlačením **Otočného voliča** uložte zmeny.

Automatický dátum a čas

1. Klepnite na ☰.
2. Vyberte **Automatický dátum a čas** pomocou **Otočného voliča** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte **Zap.** alebo **Vyp**.
4. Stlačením **Otočného voliča** uložte zmeny.

Zvuk

1. Klepnite na ☰.
2. Zvoľte **Zvuk** pomocou **Otočného voliča** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte **Zap.** alebo **Vyp**.
4. Stlačením **Otočného voliča** uložte zmeny.

Rýchle predhrievanie

1. Klepnite na ☰.
2. Zvoľte **Rýchle predhrievanie** pomocou **Otočného voliča** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte **Zap.** alebo **Vyp**.
4. Stlačením **Otočného voliča** uložte zmeny.

Nastavenia systému

Klepnutím a podržaním ☰ na 3 sekundy vstúpte do ponuky **Nastavenia systému** a potom otáčaním **Otočného voliča** meňte rôzne nastavenia rúry.
Podrobný popis nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Nastavenia systému	Popis
Wi-Fi	Môžete zapnúť alebo vypnúť Wi-Fi.
Jazyk	Môžete vybrať jazyk.
Moje vzory	Táto funkcia si zapamätá a uloží nastavenia varenia.
Prednastavená zóna	Ako prednastavené nastavenie môžete vybrať hornú alebo dolnú rúru. (Len režim Dvojitej prípravy)
Tvrdosť vody	Môžete zvoliť tvrdosť vody.
Znovu nastaviť	Znovu nastavte svoje nastavenie. (Viac funkcií, nastavenia systému)

Wi-Fi / Moje vzory

1. Klepnutím a podržaním ☰ na 3 sekundy vstúpte do ponuky **Nastavenia systému**.
2. Zvoľte požadovanú ponuku pomocou **Otočného voliča** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte **Zap.** alebo **Vyp**.
4. Stlačením **Otočného voliča** uložte zmeny.

Jazyk

1. Klepnutím a podržaním ☰ na 3 sekundy vstúpte do ponuky **Nastavenia systému**.
2. Zvoľte **Jazyk** pomocou **Otočného voliča** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Otáčaním **Otočného voliča** vyberte požadovaný jazyk.
4. Stlačením **Otočného voliča** uložte zmeny.

Prednastavená zóna

1. Klepnutím ☰ a podržaním na 3 sekundy vstúpte do ponuky **Nastavenia systému**.
2. Zvoľte Prednastavená zóna pomocou **Otočného voliča** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte **Hornú** alebo **Dolnú**.
4. Stlačením **Otočného voliča** uložte zmeny.

Tvrdosť vody

1. Klepnutím ☰ a podržaním na 3 sekundy vstúpte do ponuky **Nastavenia systému**.
2. Zvoľte **Tvrdosť vody** pomocou **Otočného voliča** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte požadovanú **Tvrdosť vody**.
4. Stlačením **Otočného voliča** uložte zmeny.

Znovu nastaviť

1. Klepnutím a podržaním ☰ na 3 sekundy vstúpte do ponuky **Nastavenia systému**.
2. Zvoľte **Znovu nastaviť** pomocou **Otočného voliča** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Otáčaním **Otočného voliča** zvoľte **Znovu nastaviť** alebo **Zrušiť**.
4. potvrďte stlačením **Otočného voliča**.

Inteligentné ovládanie

Ak chcete používať funkciu Inteligentné ovládanie rúry, musíte si do mobilného zariadenia stiahnuť aplikáciu SmartThings. Funkcie ovládané aplikáciou SmartThings nemusia fungovať bez problémov, ak sú komunikačné podmienky zlé alebo ak je rúra nainštalovaná na mieste so slabým signálom Wi-Fi.

Ako pripojiť rúru

1. Stiahnite si a otvorte aplikáciu SmartThings v mobilnom zariadení.
2. Pri pripájaní rúry postupujte podľa pokynov na obrazovke aplikácie.
3. Po dokončení procesu sa zobrazí ikona umiestnená na displeji rúry a aplikácia potvrdí, že ste pripojení.
4. Ak sa ikona nezobrazí, znova sa pripojte podľa pokynov v aplikácii.

Inteligentné varenie

Manuálne varenie

⚠ VAROVANIE týkajúce sa akrylamidov

Akrylamidy vznikajúce počas pečenia potravín s obsahom škrobu, ako napr. zemiakové lupienky, hranolčeky a chlieb, môžu spôsobiť zdravotné problémy. Tieto potraviny odporúčame variť pri nízkych teplotách a zabrániť pritom prevareniu, prílišnému schrumkaveniu alebo spáleniu.

POZNÁMKA

- Pri všetkých režimoch varenia odporúčame predhrievanie, pokiaľ nie je v sprievodcovi varenia uvedené inak.
- Pri používaní funkcie Ekologické grilovanie umiestnite jedlo do stredu prídavného plechu.

Tipy k príslušenstvu

Vaša rúra sa dodáva s rôznym počtom alebo rôznymi druhmi príslušenstva. Niektoré príslušenstvo z nižšie uvedenej tabuľky nemusí byť k dispozícii. Hoci nemáte presne to isté príslušenstvo špecifikované v sprievodcovi varenia, môžete použiť to, čo už máte, a dosiahnete rovnaký výsledok.

- Plech na pečenie a univerzálny plech sú zameniteľné.
- Pri varení mastných jedál odporúčame podložiť mriežku s plechom, do ktorého bude kvapkať zvyškový olej. Ak vám bola dodaná vkladacia mriežka, môžete ju používať spolu s plechom.
- Ak vám bol dodaný univerzálny plech, extrahlboký plech alebo oba, pri varení mastných jedál je lepšie použiť ten hlbší.

Pečenie

Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Piškótový koláč	Mriežka, forma s Ø 25–26 cm	2		160–170	35–40
Mramorovaná bábovka	Mriežka, forma na bábovku	3		175–185	50–60
Koláč	Mriežka, forma na koláč s Ø 20 cm	3		190–200	50–60
Kvasený koláč na plechu s ovocím a mrveničkou	Univerzálny plech	2		160–180	40–50
Ovocný crumble	Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22–24 cm	3		170–180	25–30
Čajové pečivo	Univerzálny plech	3		180–190	30–35
Lazane	Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22–24 cm	3		190–200	25–30
Snehové pusinky	Univerzálny plech	3		80–100	100–150
Suflé	Mriežka, zapekacie misky na suflé	3		170–180	20–25
Kvasený jablkový koláč na plechu	Univerzálny plech	3		150–170	60–70
Domáca pizza, 1–1,2 kg	Univerzálny plech	2		190–210	10–15
Mrazené lístkové cesto, plnené	Univerzálny plech	2		180–200	20–25
Plnený koláč	Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22–24 cm	2		180–190	25–35

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Jablkový koláč	Mriežka, forma s Ø 20 cm	2		160–170	65–75
Chladená pizza	Univerzálny plech	3		180–200	5–10

Opekanie

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Mäso (Hovädzina/Bravčovina/Jahňacina)					
Hovädzia sviečkovica, 1 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		160–180	50–70
Teľacie karé bez kosti, 1,5 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		160–180	90–120
Pečená bravčovina, 1 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		200–210	50–60
Bravčová roštenka, 1 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		160–180	100–120
Jahňacie stehno s kosťou, 1 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		170–180	100–120

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Hydina (Kuracina/Kačacina/Morčacina)					
Celé kura 1,2 kg *	Mriežka + Univerzálny plech (na zachytenie odkvapkávania)	3 1		205	80–100*
Kúsky kurača	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		200–220	25–35
Kačacie prsia	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		180–200	20–30
Malá morka, celá, 5 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		180–200	120–150
Zelenina					
Zelenina, 0,5 kg	Univerzálny plech	3		220–230	15–20
Pečené polené zemiaky, 0,5 kg	Univerzálny plech	3		200	45–50
Ryba					
Pečené filety z ryby	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		200–230	10–15
Opekaná ryba	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		180–200	30–40

* V polovici času otočte.

Inteligentné varenie

Grilovanie

Odporúčame, aby ste rúru predhriali na 5–10 minút pomocou režimu veľkého grilovania. V polovici prevráťte.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Chlieb					
Hrianka	Mriežka	5		270	2–4
Syrová hrianka	Univerzálny plech	4		200	4–8
Hovädzie mäso					
Steak *	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		240–250	15–20
Burgery *	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		250–270	13–18
Bravčové mäso					
Bravčové rezne	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		250–270	15–20
Klobásy	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		260–270	10–15
Hydina					
Kuracie prsia	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		230–240	30–35
Kuracie stehná	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		230–240	25–30

* Po uplynutí 2/3 doby varenia otočte.

Mrazené hotové jedlá

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Mrazená pizza, 0,4–0,6 kg	Mriežka	3		200–220	15–25
Mrazené lazane	Mriežka	3		180–200	45–50
Mrazené hranolčeky do rúry	Univerzálny plech	3		220–225	20–25
Mrazené krokety	Univerzálny plech	3		220–230	25–30
Mrazený Camembert na pečenie	Mriežka	3		190–200	10–15
Mrazené bagety s polevou	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		190–200	10–15
Mrazené rybie prsty	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		190–200	15–25
Mrazený rybí burger	Mriežka	3		180–200	20–35

Opekanie Pro

Súčasťou tohto režimu je cyklus automatického predhriatia až na 220 °C. Horný ohrevný prvok a ventilátor na prúdenie tepla sú v prevádzke počas procesu opekania mäsa. Po tejto fáze sa jedlo pomaly dovarí na nízkej teplote, ktorú si vopred nastavíte. Pri tomto procese je v prevádzke horný aj dolný ohrevný prvok. Tento režim je vhodný na opekanie mäsa a hydiny.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (h.)
Pečené hovädzie	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	80–100	3–4
Pečená bravčovina	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	80–100	4–5
Pečená jahňacina	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	80–100	3–4
Kačacie prsia	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	80–100	2–3

Úsporné prúdenie tepla

Tento režim používa optimalizovaný ohrevný systém, ktorý počas varenia jedál šetrí energiu. Odporúča sa, aby sa časy tejto kategórie pred varením nepredhrievali, aby sa ušetrilo viac energie.

Podľa svojich preferencií môžete zvýšiť alebo znížiť dobu alebo teplotu varenia.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (min.)
Ovocný crumble, 0,8–1,2 kg	Mriežka	2	160–180	60–80
Zemiaky v šupke, 0,4–0,8 kg	Univerzálny plech	2	190–200	70–80
Klobásky, 0,3–0,5 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	160–180	20–30
Mrazené hranolčeky na smaženie, 0,3–0,5 kg	Univerzálny plech	3	180–200	25–35
Mrazené zemiakové kúsky, 0,3–0,5 kg	Univerzálny plech	3	190–210	25–35
Filety z ryby, pečené, 0,4–0,8 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	200–220	30–40
Chrumkavé filety z ryby, obaľované v strúhanke, 0,4–0,8 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	200–220	30–45
Pečená hovädzia sviečkovica, 0,8–1,2 kg	Mriežka + Univerzálny plech	2 1	180–200	65–75
Pečená zelenina, 0,4–0,6 kg	Univerzálny plech	3	200–220	25–35

Inteligentné varenie

Dvojitá príprava

Pred použitím funkcie dvojitej prípravy vložte do rúry deliaci panel. Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

Nasledujúca tabuľka predstavuje 5 návodov na varenie, opekanie a pečenie v rámci dvojitej prípravy. Pri použití funkcie dvojitej prípravy budete môcť súčasne pripravovať hlavný chod a druhý chod alebo hlavný chod a dezert.

- Pri použití funkcie dvojitej prípravy môže dôjsť k predĺženiu doby predohrevu.

Nie	Priestor	Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
1	Horný priestor	Piškótový koláč	Mriežka, forma s Ø 25–26 cm	4		160–170	40–45
	Dolný priestor	Domáca pizza, 1,0–1,2 kg	Univerzálny plech	1		190–210	13–18
2	Horný priestor	Pečená zelenina, 0,4–0,8 kg	Univerzálny plech	4		220–230	13–18
	Dolný priestor	Jablkový koláč	Mriežka, forma s Ø 20 cm	1		160–170	70–80
3	Horný priestor	Sýrsky chlieb	Univerzálny plech	4		230–240	13–18
	Dolný priestor	Pečené zemiaky, 1,0–1,5 kg	Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22–24 cm	1		180–190	45–50
4	Horný priestor	Kuracie stehná	Mriežka + univerzálny plech	4 4		210–230	30–35
	Dolný priestor	Lazane, 1,0–1,5 kg	Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22–24 cm	1		190–200	30–35
5	Horný priestor	Pečené filety z ryby	Mriežka + Univerzálny plech	4 4		210–230	15–20
	Dolný priestor	Jablkový koláč z lístkového cesta	Univerzálny plech	1		170–180	25–30

Kvôli šetreniu energiou môžete tiež používať len horný alebo len dolný priestor. Pri použití oddeleného priestoru môže dôjsť k predĺženiu doby prípravy. Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

Horný priestor

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Malé koláče	Univerzálny plech	4		170	30–35
Čajové pečivo	Univerzálny plech	4		180–190	30–35
Lazane	Mriežka	4		190–200	30–35
Kuracie stehná*	Mriežka + Univerzálny plech	4 4		230–250	30–35

* Nepredhrievajte rúru.

Dolný priestor

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Malé koláče	Univerzálny plech	1		170	30–35
Mramorovaná bábovka	Mriežka	1		160–170	60–70
Jablkový koláč	Mriežka	1		160–170	70–80
Domáca pizza, 1,0–1,2 kg	Univerzálny plech	1		190–210	13–18

Programy automatickej prípravy

⚠ UPOZORNENIE

Jedlá, ktoré sa môžu rýchlo pokaziť (ako mlieko, vajcia, ryby, mäso alebo hydina) nesmú zostať v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred zahájením prípravy a po jej dokončení musia byť odložené. Kaziace sa jedlo môže mať za následok ochorenie, spôsobené otravou z jedla.

Samostatná príprava

Nasledujúca tabuľka predstavuje 40 automatických programov na varenie, opekanie a pečenie. Obsahuje svoje množstvá, hmotnostné rozsahy a príslušné odporúčania. Režimy a doby varenia boli kvôli vášmu pohodliu predprogramované. V príručke nájdete niekoľko receptov pre programy automatického varenia.
Programy automatickej prípravy 1 až 19, 38 a 39 zahŕňajú predhrievanie a zobrazujú postup predhrievania. Po pípnutí dokončenia predhrievania vložte do rúry jedlo.
Potom stlačením **Otočného voliča** alebo klepnutím na tlačidlo ▷‖ spustíte Automatická príprava.

⚠ VAROVANIE

Pri vyberaní jedla vždy používajte chňapky.

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
1	Pečené zemiaky	1,0–1,5	Mriežka	3
		Pripravte čerstvé zapekané zemiaky v nádobe vhodnej na použitie v rúre s priemerom 22–24 cm. Spustite program, po zaznení pípnutia dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
2	Zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou	0,8–1,2	Mriežka	3
		Pripravte čerstvú zapekanú zeleninu v nádobe vhodnej na použitie v rúre s priemerom 22–24 cm. Spustite program, po zaznení pípnutia dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
3	Zapekané cestoviny	1,2–1,5	Mriežka	3
		Pripravte gratinované cestoviny v nádobe vhodnej pre rúru, s priemerom 22–24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
4	Lazane	1,0–1,5	Mriežka	3
		Pripravte domáce lazane použitím nádoby vhodnej na použitie v rúre s veľkosťou 22–24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
5	Ratatouille	1,2–1,5	Mriežka	3
		Umiestnite ingrediencie na Ratatouille do hrnca s pokrievkou. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. Pečte prikryté. Pred podávaním premiešajte.		
6	Jablkový koláč	1,2–1,4	Mriežka	2
		Pripravte jablkový koláč použitím okrúhlej kovovej formy na pečenie s veľkosťou 20–24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		
7	Croissanty	0,3–0,4	Univerzálny plech	3
		Príprava croissantov (z mrazeného cesta, pripraveného na pečenie). Na univerzálny plech uložte papier na pečenie. Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry.		
8	Jablkový koláč z lístkového cesta	0,3–0,4	Univerzálny plech	3
		Na univerzálny plech uložte papier na pečenie a naň jablkový koláč z lístkového cesta. Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry.		

Inteligentné varenie

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
9	Ovocný koláč s tortovým korpusom	0,4–0,5	Mriežka	3
		Vložte cesto do čiernej kovovej nádoby na pečenie základu koláča. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		
10	Quiche Lorraine	1,2–1,5	Mriežka	2
		Pripravte cesto na ovocný koláč, vložte ho do nádoby na ovocný koláč s priemerom 25 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania pridajte plnku a vložte nádobu do stredu stojana.		
11	Bochník bieleho chleba	0,6–0,7	Mriežka	2
		Pripravte cesto a vložte ho do čiernej obdĺžnikovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25 cm). Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
12	Bochník chleba z miešaného obilia	0,8–0,9	Mriežka	2
		Pripravte cesto a vložte ho do čiernej obdĺžnikovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25 cm). Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
13	Veka	0,3–0,5	Univerzálny plech	3
		Príprava roliek (z mrazeného cesta, pripraveného na pečenie). Na univerzálny plech uložte papier na pečenie. Zahájte program a po zaznení pípnutia predohrevu, vložte plech do rúry.		

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
14	Ovocný crumble	0,8–1,2	Mriežka	3
		Vložte čerstvé ovocie (maliny, černice, pokrájané jablká alebo hrušky) do nádoby na pečenie s priemerom 22-24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
15	Čajové pečivo	0,5–0,6	Univerzálny plech	3
		Na univerzálny plech uložte papier na pečenie a naň čajové pečivo (s priemerom 5-6 cm). Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry.		
16	Piškótový koláč	0,5–0,6	Mriežka	3
		Pripravte cesto a vložte ho do čiernej okrúhlej kovovej formy na pečenie s priemerom 26 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		
17	Mramorovaná bábovka	0,7–0,8	Mriežka	2
		Pripravte cesto a vložte ho okrúhlej kovovej formy vhodnej na bábovku alebo kysnutý koláč. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		
18	Holandský bochník	0,7–0,8	Mriežka	2
		Pripravte cesto a vložte ho do čiernej obdĺžnikovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25 cm). Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		
19	Sušienky	0,7–0,8	Mriežka	3
		Pripravte cesto na koláč s použitím nádoby vhodnej na použitie v rúre. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
20	Pečená hovädzia sviečkovica	0,8–1,2	Mriežka	2
			Univerzálny plech	1
		Hovädzie mäso osoľte a okoreňte a nechajte odležať v chladničke na 1 hodinu. Položte na mriežku s tukovou vrstvou smerom nahor.		
21	Pomaly pečené hovädzie mäso	0,8–1,2	Mriežka	2
			Univerzálny plech	1
		Hovädzie mäso osoľte a okoreňte a nechajte odležať v chladničke na 1 hodinu. Položte na mriežku s tukovou vrstvou smerom nahor.		
22	Pečené jahňacie kúsky s bylinkami	0,4–0,8	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Jahňacie kúsky namarinujte v zmesi byliniek a korenia a položte ich na mriežku.		
23	Jahňacie stehno s kosťou	1,0–1,4	Mriežka	3
			Univerzálny plech	1
		Namarinujte jahňacie a uložte ho na mriežku.		
24	Pečené bravčové s chrumkavou kožou	0,8–1,2	Mriežka	3
			Univerzálny plech	1
		Bravčovinu na pečenie položte na mriežku mastnou stranou nahor.		
25	Bravčové rebierka na ražni	0,8–1,2	Mriežka	3
			Univerzálny plech	1
		Uložte bravčové rebierka na rošt.		

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
26	Celé kura	1,0–1,4	Mriežka	2
			Univerzálny plech	1
		Kura opláchnite a očistite. Potrite kura olejom a koreninami. Položte ho prsiami nadol na rošt a po pípnutí rúry ho prevráťte.		
27	Kuracie prsia	0,5–0,9	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Prsia namarinujte a položte na rošt.		
28	Kuracie stehná	0,5–0,9	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Potrite olejom a koreninami a položte na rošt.		
29	Kačacie prsia	0,3–0,7	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Položte kačacie prsia na rošt, mastnou stranou nahor. Najprv nastavte úroveň prepečenia na stredne prepečené a potom na úplne prepečené.		
30	Pečené filé zo pstruha	0,3–0,7	Univerzálny plech	4
		Uložte filé zo pstruha na univerzálny plech, kožou nahor.		
31	Pstruh	0,3–0,7	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Rybu opláchnite a očistite a vcelku ju položte na plech. Vnútro ryby ochuťte citrónovou šťavou, soľou a korením. Kožu narežte. Potrite olejom a posoľte.		

Inteligentné varenie

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
32	Morský jazyk	0,3–0,7	Univerzálny plech	3
		Na univerzálny plech uložte papier na pečenie a naň uložte morský jazyk. Povrch narežte nožom.		
33	Pečený losos/filé z lososa	0,3–0,7	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Filé alebo steaky opláchnite a očistite. Položte filé kožou nahor na rošt.		
34	Opekaná zelenina	0,3–0,7	Univerzálny plech	4
		Opláchnite a pripravte kúsky cukety, baklažánu, papriky, cibule a cherry paradajok. Potrite olivovým olejom, bylinkami a koreninami. Rovnomerne ich rozmiestnite na univerzálny plech.		
35	Pečené polené zemiaky	0,5–0,9	Univerzálny plech	3
		Veľké zemiaky (každý 200 g) nakrájajte pozdĺžne na polovičky. Položte na univerzálny plech rovnou stranou nahor a potrite olivovým olejom, posypte bylinkami a korením.		
36	Mrazené hranolčeky do rúry	0,3–0,7	Univerzálny plech	3
		Rovnomerne rozmiestnite mrazené hranolky na univerzálny plech.		
37	Americké zemiaky z mrazených zemiakov	0,3–0,7	Univerzálny plech	3
		Rovnomerne rozmiestnite mrazené americké zemiaky na univerzálny plech.		
38	Mrazená pizza	0,3–0,7	Mriežka	3
		Zahájte program a po zaznení pípnutia predohrevu uložte mrazenú pizzu do stredu mriežky.		
39	Domáca pizza	0,8–1,2	Univerzálny plech	2
		Pripravte domácu pizzu z kysnutého cesta a položte ju na univerzálny plech. Hmotnosť zahŕňa cesto aj oblohu, ako napr. omáčka, zelenina, šunka a syr. Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry.		
40	Kysnuté cesto	0,3–0,7	Mriežka	2
		Pripravte cesto v mise a prikryte ho priľnavou fóliou. Položte do stredu stojana.		

Dvojitá príprava

Nasledujúca tabuľka predstavuje 10 automatických programov na varenie, opekanie a pečenie. Môžete použiť horný priestor alebo dolný priestor a môžete použiť aj horný i dolný priestor súčasne.
Program obsahuje množstvá, hmotnostné rozsahy a príslušné odporúčania. Režimy a doby varenia boli kvôli vášmu pohodliu predprogramované. V príručke nájdete niekoľko receptov pre programy automatického varenia.
Všetky programy dvojitej automatickej prípravy zahŕňajú predohrev a zobrazujú jeho priebeh.
Po pípnutí dokončenia predhrievania vložte do rúry jedlo.
Potom stlačením **Otočného voliča** spustite Automatická príprava.

⚠ VAROVANIE

Pri vyberaní jedla vždy používajte chňapky.

1. Horný priestor

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
1	Pečené zemiaky	1,0–1,5	Mriežka	4
		Pripravte čerstvé zapekané zemiaky v nádobe vhodnej na použitie v rúre s priemerom 22–24 cm. Spustite program, po zaznení pípnutia dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
2	Lazane	1,0–1,5	Mriežka	4
		Pripravte domáce lazane použitím nádoby vhodnej na použitie v rúre s veľkosťou 22–24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
3	Kuracie stehná	0,5–0,9	Mriežka	4
			Univerzálny plech	4
		Potrite olejom a koreninami a položte na rošt.		
4	Pečené polené zemiaky	0,5–0,9	Univerzálny plech	4
		Veľké zemiaky (každý 200 g) nakrájajte pozdĺžne na polovičky. Položte na univerzálny plech rovnou stranou nahor a potrite olivovým olejom, posypte bylinkami a korením.		
5	Mrazené hranolčeky do rúry	0,3–0,7	Univerzálny plech	4
		Rovnomerne rozmiestnite mrazené hranolky na univerzálny plech.		

2. Dolný priestor

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
1	Jablkový koláč	1,2–1,4	Mriežka	1
		Pripravte jablkový koláč použitím okrúhlej kovovej formy na pečenie s veľkosťou 20–24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		
2	Jablkový koláč z lístkového cesta	0,3–0,4	Univerzálny plech	1
		Na univerzálny plech uložte papier na pečenie a naň jablkový koláč z lístkového cesta. Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry.		
3	Quiche Lorraine	1,2–1,5	Mriežka	1
		Pripravte cesto na ovocný koláč, vložte ho do nádoby na ovocný koláč s priemerom 22–24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania pridajte plnku a vložte nádobu do stredu stojana.		

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
4	Mrazená pizza	0,3–0,7	Mriežka	1
		Zahájte program a po zaznení pípnutia predohrevu uložte mrazenú pizzu do stredu mriežky.		
5	Domáca pizza	0,8–1,2	Univerzálny plech	1
		Pripravte domácu pizzu z kysnutého cesta a položte ju na univerzálny plech. Hmotnosť zahŕňa cesto aj oblohu, ako napr. omáčka, zelenina, šunka a syr. Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry.		

3. Obidva

Môžete zvoliť program automatickej prípravy pre dolný a horný priestor a pripravovať v nich rôzne jedlá súčasne.

⚠ **UPOZORNENIE**

Pri použití horného alebo dolného priestoru môže ohrievač druhého priestoru byť v činnosti kvôli optimalizácii výkonu. Priestor, ktorý sa nepoužíva, nesmie byť použitý na neurčené účely.

Testovacie jedlá

V súlade s normou EN 60350-1.

1. Pečenie

Odporúčania na pečenie sa týkajú predhriatej rúry. Nepoužívajte funkciu rýchleho predhriatia. Plechy vždy vkladajte šikmou stranou smerom k dvierkam.

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Malé koláče	Univerzálny plech	3		165	23–28
		3		165	25–30
		1+3		155	33–38
Linecké cesto	Univerzálny plech	1+3		140	28–33
Nemastný pórovitý koláč	Mriežka + Tortová forma na pečenie (Tmavý povrch, Ø 26 cm)	2		165	30–35 *
		2		160	30–35
		1+4		155	35–40
Jablkový koláč	Mriežka + 2 Tortové formy na pečenie ** (Tmavý povrch, Ø 20 cm)	2, umiestnené diagonálne		160	70–80
	Univerzálny plech + Mriežka + 2 Tortové formy na pečenie *** (Tmavý povrch, Ø 20 cm)	1+3		160	80–90

* Ak pečiete v režime Bežný a používate sklenenú nádobu vhodnú na vloženie do rúry (Ø 26 cm), zvýšte dobu varenia o 5 minút.

** Dva koláče sa umiestnia na ľavú zadnú a prednú pravú stranu mriežky.

*** Dva koláče sa umiestnia v strede nad seba.

2. Grilovanie

Predhrejte prázdnu rúru na 5 minút pomocou funkcie veľkého grilu.

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Hrianka z bieleho chleba	Mriežka	5		270 (Max.)	1–2
Hovädzie karbonátky * (12 ks)	Mriežka + Univerzálny plech (na zachytenie odkvapkávania)	4 1		270 (Max.)	1. 15–18 2. 5–8

* Po uplynutí 2/3 doby varenia prevráťte.

3. Opekanie

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Celé kura * 1,3–1,5 kg	Mriežka + Univerzálny plech (na zachytenie odkvapkávania)	3 1		200	60–75
Celé kura * 1,5–1,7 kg	Mriežka + Univerzálny plech (na zachytenie odkvapkávania)	3 1		200	70–85

* V polovici prevráťte.

Zbierka často používaných receptov na Automatickú prípravu

Pečené zemiaky

Ingrediencie 800 g zemiakov, 100 ml mlieka, 100 ml smotany, 50 g celého rozšľahaného vajca, 1 polievková lyžica soli, korenie, muškátový orech, 150 g strúhaného syra, maslo, tymián

Postup Olúpte zemiaky a nakrájajte ich na kolieska s hrúbkou 3 mm. Potrite celý povrch nádoby na gratinovanie (22-24 cm) maslom. Rozložte kolieska na čistú utierku a nechajte ich prikryté utierkou kým pripravíte zvyšné ingrediencie.
Zmiešajte zvyšné ingrediencie okrem strúhaného syra vo veľkej miske a dobre ich pomiešajte. Poukladajte kolieska zemiakov do nádoby tak, aby sa mierne prekrývali a vylejte zmes na zemiaky. Posypte po vrchu strúhaným syrom a dajte piecť. Po príprave podávajte posypané čerstvými tymianovými lístkami.

Zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou

Ingrediencie 800 g zeleniny (cukety, paradajky, cibuľa, mrkva, paprika, predvarené zemiaky), 150 ml smotany, 50 g celého rozšľahaného vajca, 1 polievková lyžica soli, bylinky (paprika, petržlen alebo rozmarín), 150 g strúhaného syra, 3 polievkové lyžice olivového oleja, pár lístkov tymianu

Postup Umyte zeleninu a pokrájajte ju na kolieska s hrúbkou 3-5 mm. Rozložte kolieska zeleniny do nádoby na gratinovanie (22-24 cm) a polejte ich olejom. Zmiešajte zvyšné ingrediencie okrem strúhaného syra a vylejte zmes na zeleninu. Posypte po vrchu strúhaným syrom a dajte piecť. Podávajte posypané čerstvými tymianovými lístkami.

Inteligentné varenie

Lazane

Ingrediencie 2 polievkové lyžice olivového oleja, 500 g mletého hovädzieho mäsa, 500 ml paradajkovej omáčky, 100 ml hovädzieho vývaru, 150 g suchých listov lazaní, 1 cibuľa (pokrájaná), 200 g strúhaného syra, 1 lyžička sušenej petržlenovej vňate, oregano, bazalka

Postup Pripravte mäso s paradajkovou omáčkou. Zohrejte olej na panvici, opražte pomleté hovädzie mäso a pokrájanú cibuľu po dobu 10 min až kým nebude opražená do hneda. Nalejte paradajkovú omáčku a hovädzí vývar, a pridajte sušené bylinky. Priveďte do varu a potom varte na miernom ohni po dobu 30 min.
Uvarte lazane podľa pokynov na obale. Uložte vrstvu lazaní, mäsovej omáčky a syra. Pokračujte uložením ďalších vrstiev. Potom rovnomerne posypte po vrchu zvyšným syrom a dajte piecť.

Jablkový koláč

Ingrediencie
- **Cesto**: 275 g múky, 1/2 polievkovú lyžicu soli, 125 g bieleho práškového cukru, 8 g vanilkového cukru, 175 g studeného masla, 1 vajce (rozšľahané)
- **Plnka**: 750 g tvrdých celých jabĺk, 1 polievková lyžica citrónovej šťavy, 40 g cukru, 1/2 polievková lyžica škorice, 50 g hrozienok bez jadier, 2 polievkové lyžice strúhanky

Postup Preosejte múku so soľou do veľkej misky. Preosejte práškový cukor s vanilkovým cukrom. Odrežte dva plátky masla a nakrájajte ho na malé kocky. Pridajte 3/4 rozšľahaného vajca. Zamieste všetky ingrediencie v kuchynskom robote až do vytvorenia drobivej hmoty. Vymieste cesto rukami do gúľ. Rozložte ho na plastovú fóliu a nechajte vychladnúť približne na 30 min.
Namažte formu (s priemerom 24-26 cm) a posypte povrch múkou. Rozvaľkajte 3/4 cesto na hrúbku 5 mm. Uložte ho na plech (spodok aj boky). Olúpte a povykrajujte jablká. Nakrájajte ich na kocky s veľkosťou približne 3/4 x 3/4 cm. Polejte jablká citrónovou šťavou a dobre premiešajte. Umyte a osušte ríbezle a hrozienka. Pridajte cukor, škoricu a ríbezle. Dobre premiešajte a vyložte na spodné cesto so strúhankou. Mierne stlačte. Rozvaľkajte zvyšné cesto. Narežte cesto na malé pásy a uložte ho krížom na plnku. Potrite koláč zvyškom rozšľahaného vajca.

Quiche Lorraine

Ingrediencie
- **Cesto**: 200 g hladkej múky, 80 g masla, 1 vajce
- **Plnka**: 75 g slaniny bez tuku, 125 ml smotany, 125 g crème fraiche, 2 rozšľahané vajcia, 100 g strúhaného syra zo Švajčiarska, soľ a korenie

Postup Na prípravu cesta vložte múku, maslo a vajce do misky a rozmiešajte na vláčne cesto. Uložte ho na 30 min do chladničky. Rozvaľkajte cesto a umiestnite ho do pomastenej keramickej nádoby na lquiche (s priemerom 25 cm). Prepichnite spodok vidličkou. Zmiešajte vajce, smotanu, crème fraiche, syr, soľ a korenie. Vylejte zmes na cesto a dajte piecť.

Ovocný crumble

Ingrediencie
- **Obloženie**: 200 g múky, 100 g masla, 100 g cukru, 2 g soli, 2 g práškovej škorice
- **Ovocie**: 600 g miešaného ovocia

Postup Na prípravu mrveného cesta zmiešajte všetky ingrediencie, až kým sa nezačnú mrviť. Rozložte miešané ovocia na nádobu na pečenie a posypte mrveným cestom.

Domáca pizza

Ingrediencie
- **Cesto na pizzu**: 300 g múky, 7 g sušených kvasníc, 1 polievková lyžica olivového oleja, 200 ml teplej vody, 1 polievková lyžica cukru a soľ
- **Obloženie**: 400 g zeleniny nakrájanej na kolieska (baklažán, cukety, cibuľa, paradajky), 100 g šunky alebo slaniny (nakrájanej), 100 g strúhaného syra

Postup Vložte múku, kvasnice, olej, soľ, cukor a teplú vodu do misky a rozmiešajte na vlhké cesto. Nechajte miesiť v miešači alebo zamieste rukou po dobu 5-10 min. Prikryte vekom a uložte do rúry na 30 min pri teplote 35 °C, aby cesto nakyslo. Rozvaľkajte cesto na povrchu posypanom múkou, vytvarujte ho do obdĺžnikového tvaru a uložte na plech alebo do formy na pizzu. Vylejte na cesto paradajkový pretlak a umiestnite šunku, huby, olivy a paradajky. Posypte rovnomerne po vrchu strúhaným syrom a dajte piecť.

Pečená hovädzia sviečkovica

Ingrediencie 1 kg hovädzej roštenky, 5 g soli, 1 g korenia, po 3 g rozmarínu a tymianu

Postup Hovädzie mäso osoľte, okoreňte, pridajte rozmarín a nechajte odležať v chladničke na 1 hodinu Uložte ho na mriežku. Vložte do rúry a nechajte piecť.

Inteligentné varenie

Pečené jahňacie kúsky s bylinkami

Ingrediencie 1 kg jahňacieho karé (6 ks), 4 veľké strúčiky cesnaku (pretlačené), 1 polievková lyžica čerstvého tymianu (rozdrveného), 1 polievková lyžica čerstvého rozmarínu (rozdrveného), 2 polievkové lyžice soli, 2 polievkové lyžice olivového oleja

Postup Rozmiešajte soľ, cesnak, bylinky a olej a pridajte jahňacinu. Pootáčajte mäso v pripravenej zmesi a nechajte pri izbovej teplote najmenej na 30 min až 1 hodinu.

Bravčové rebierka

Ingrediencie 2 pláty bravčových rebierok, 1 polievková lyžica celého čierneho korenia, 3 bobkové listy, 1 cibuľa (pokrájaná), 3 strúčiky cesnaku (pokrájané), 85 g hnedého cukru, 3 polievkové lyžice Worcestrovej omáčky, 2 polievkové lyžice paradajkového pretlaku, 2 polievkové lyžice olivového oleja

Postup Pripravte grilovaciu omáčku. Zohrejte olej na panvici a pridajte cibuľu. Osmažte do zmäknutia a pridajte zvyšné ingrediencie. Prudko osmažte, znížte teplotu a varte po dobu 30 min, až kým nezhustne. Rebierka marinujte v grilovacej omáčke najmenej na 30 min až 1 hodinu.

Údržba

Čistenie

Rúra sa vám bude ľahšie čistiť, ako to budete robiť pravidelne.

⚠ VAROVANIE

- Pred čistením sa uistite, že rúra a príslušenstvo sú studené.
- Nepoužívajte odierajúce čistiace prostriedky, tvrdé kefy, brúsne kotúče alebo tkaniny, drôtenku, nože ani iné odierajúce materiály.

Interiér rúry

- Na čistenie vnútra rúry použite čistú tkaninu a mierny čistiaci prostriedok alebo teplú mydlovú vodu.
- Nečistite tesnenie dvierok.
- Aby ste sa vyhli poškodeniu smaltovaných povrchov, používajte iba štandardné čistiace prostriedky na rúry.
- Na odstránenie nepoddajnej špiny použite špeciálny čistiaci prípravok na rúry.
- Vzhľadom na to, že teplota v kuchyni sa na začiatku zvýši, na vnútornom skle dvierok sa môžu objaviť škvrny. V takom prípade vypnite rúru a vyčkajte na jej ochladenie. Potom použite papierové kuchynské utierky alebo neutrálny čistiaci prostriedok a čistú handru na utretie vnútorného skla.

Exteriér rúry

Exteriér rúry, ako napr. dvierka, rúčka a displej, očistite pomocou čistej handričky a jemného čistiaceho prostriedku alebo teplej mydlovej vody a osušte pomocou kuchynskej utierky alebo suchého uteráka.
V dôsledku horúceho vzduchu vychádzajúceho z rúry sa môže najmä na rúčke zachytiť mastnota či nečistoty. Rúčku odporúčame čistiť po každom použití.

Príslušenstvo

Po každom použití príslušenstvo umyte a vysušte ho kuchynskou utierkou. Ak chcete odstrániť odolné nečistoty, pred umývaním namočte použité príslušenstvo do teplej mydlovej vody po dobu približne 30 minút.

Katalytický smaltovaný povrch (len príslušné modely)

Vyberateľné časti sú pokryté tmavosivým katalytickým smaltom. Môžu sa zašpiniť olejom a mastnotou šírenou vzduchom cirkulujúcim pri prúdení tepla. Avšak tieto nečistoty sa odstránia pri 200 °C alebo vyšších teplotách rúry.

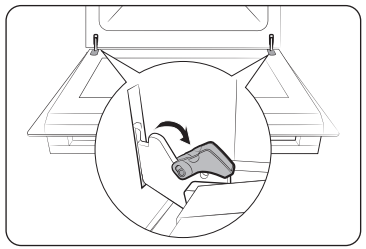
1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Vyčistite vnútro rúry.
3. Vyberte režim Prúdenie tepla s max. teplotou a spustite cyklus na jednu hodinu.

Dvere

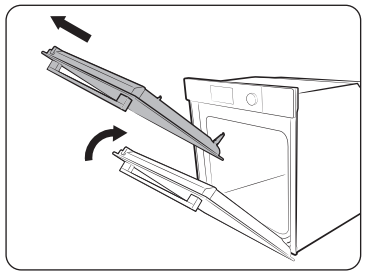
Nedemontujte dvierka rúry s výnimkou prípadu ich čistenia. Pri demontáži dvierok kvôli čisteniu postupujte podľa týchto pokynov.

⚠ VAROVANIE

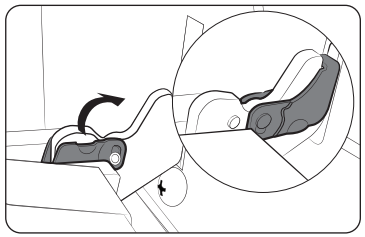
Dvierka rúry sú ťažké.



1. Otvorte dvierka a úplne prepnite príchytky na oboch závesoch.



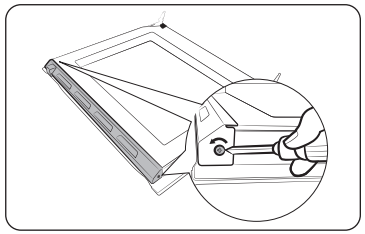
2. Zatvorte dvierka o približne 70°. Uchopte dvierka rúry obidvomi rukami, zdvihnite a potiahnite ich, až kým nevytiahnete závesy.
3. Vyčistite dvierka mydlovou vodou a čistou handrou.



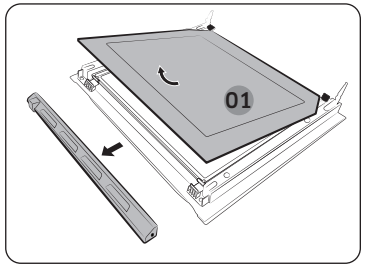
4. Po dokončení postupujte podľa vyššie uvedených krokov 1 a 2, ale v opačnom poradí, aby ste dvierka nainštalovali späť. Uistite sa, že úchyty sú na obidvoch stranách zaháknuté.

Sklo dvierok

V závislosti od modelu sú dvierka rúry vybavené 3-4 tabuľami skla, umiestnenými proti sebe. Nedemontujte sklo dvierok s výnimkou prípadu ich čistenia. Pri demontáži skla dvierok kvôli čisteniu postupujte podľa týchto pokynov.

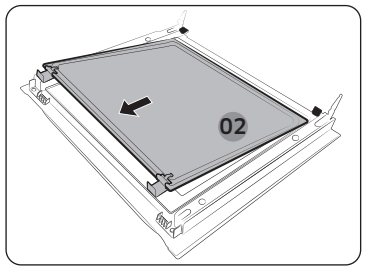


1. Na odskrutkovanie skrutiek na ľavej i na pravej strane použite skrutkovač.

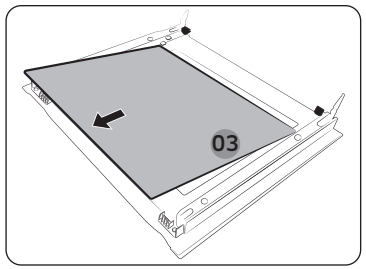


2. Odpojte kryty v smere šípok
3. Najprv odmontujte prvú tabuľu z dvierok.

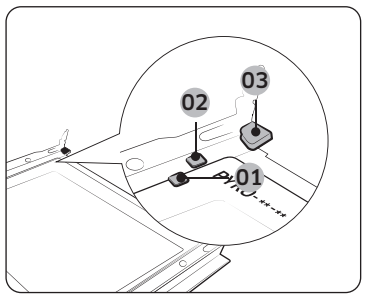
Údržba



4. Potom odmontujte druhú tabuľu z dvierok v smere šípky.



5. Potom odmontujte tretiu tabuľu z dvierok v smere šípky.
6. Vyčistite sklo mydlovou vodou a čistou handrou.

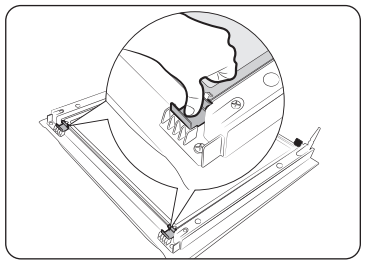


01 Nosný úchyt 1
02 Nosný úchyt 2
03 Nosný úchyt 3

7. Po dokončení vložte tabule skla nasledovne:
- Pozrite si obrázok a nájdite závesy. Vložte tabuľu 3 pod nosný úchyt 1, tabuľu 2 medzi nosný úchyt 1 a 2 a tabuľu 1 do nosného úchytu 3 v tomto poradí. Uistite sa, že potlačená strana tabúľ je vložená smerom dovnútra.

⚠ UPOZORNENIE

Na identifikáciu správnej strany tabule nájdite značku „PYRO“ v rohu každej tabule.
Správny smer: PYRO-**-**
Nesprávny smer: **-**-OЯYq

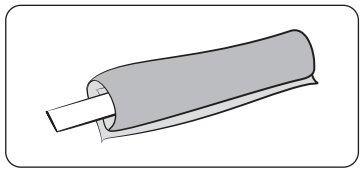


8. Po vložení tabule 2 stlačte úchyty na sklo a skontrolujte, či správne držia sklenenú tabuľu.
9. Postupujte podľa vyššie uvedených krokov 1–2, ale v opačnom poradí, aby ste kryty nainštalovali späť.

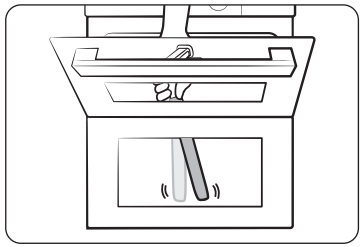
⚠ VAROVANIE

Aby sa zabránilo úniku tepla, uistite sa, že ste vložili sklenené tabule správnym spôsobom.

Sklo dvojitých dvierok (len príslušné modely)



1. Naviňte mokrú utierku na palicu.

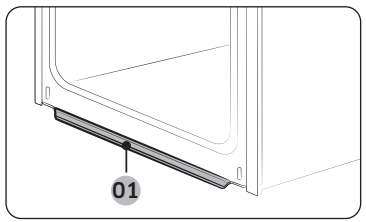


2. Poutierajte dolné dvierka.
3. Vyčistite dvierka.
4. Aplikujte na utierku čistiaci prostriedok a znovu vyčistite dvierka.
5. Vyutierajte dosucha kvôli odstráneniu vlhkosti a peny.

⚠ UPOZORNENIE

Neodpájajte dvierka kvôli čisteniu.

Kolektor vody



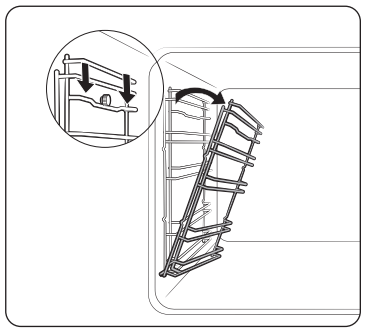
01 Kolektor vody

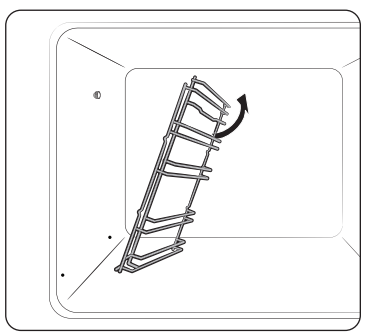
Kolektor vody zhromažďuje nielen prebytočnú vlhkosť z varenia, ale aj zvyšky jedla. Kolektor vody sa nedá odpojiť. Utrite vodu z kolektora vody, keď rúra po procese varenia vychladne.

⚠ VAROVANIE

Ak zistíte, že z kolektora vyteká voda, kontaktujte naše miestne servisné stredisko Samsung.

Bočné bežce (len príslušné modely)





1. Zatlačte hornú tyčku bežca na ľavej strane, a znížte ju približne o 45°.
2. Potiahnite a odložte dolnú tyčku bežca na ľavej strane.
3. Rovnakým spôsobom odmontujte bežec na pravej strane.
4. Vyčistite bežce na obdivoch stranách.
5. Po dokončení postupujte podľa vyššie uvedených krokov 1 a 2, ale v opačnom poradí, aby ste vložili bočné bežce späť.

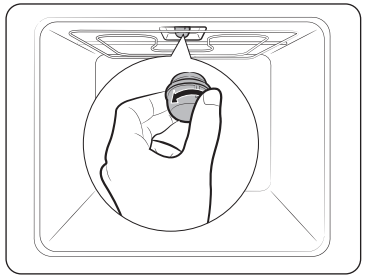
POZNÁMKA

Rúra funguje bez bočných bežcov a roštov v určenej polohe.

Údržba

Výmena

Žiarovky

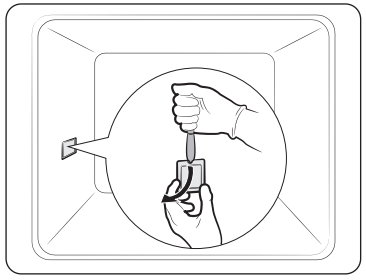


1. Odstráňte sklený kryt jeho otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.
2. Vymeňte osvetlenie rúry.
3. Sklenený kryt vyčistite.
4. Po dokončení postupujte podľa kroku 1 v opačnom poradí, aby ste sklený kryt opätovne nasadili.

⚠ VAROVANIE

- Pred výmenou žiarovky rúru vypnite a odpojte napájací kábel.
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25–40 W/220–240 V odolné voči teplotám do 300 °C. Schválené žiarovky si môžete zakúpiť v miestnom servisnom stredisku Samsung.
- Pri manipulácii s halogénovou žiarovkou používajte vždy suchú tkaninu, aby ste na nej nezanechali odtlačky prstov alebo pot, čo by mohlo viesť k skráteniu životného cyklu.

Bočné osvetlenie rúry



1. Jednou rukou uchopte dolný koniec krytu bočného svetla rúry a s použitím plochého ostrého nástroja, ako napr. kuchynský nôž odmontujte kryt zobrazeným spôsobom.
2. Vymeňte bočné svetlo rúry.
3. Nasaďte späť kryt svetla.

Riešenie problémov

Kontrolné body

Ak sa pri používaní rúry stretnete s problémom, najprv si pozrite túto tabuľku, v ktorej môžete nájsť odporúčané riešenia. Ak problém pretrváva, kontaktujte miestne servisné stredisko Samsung.

Problém	Príčina	Riešenie
Tlačidlá nemožno dobre stlačiť.	• Ak je medzi tlačidlami zachytená neznáma látka	• Odstráňte ju a opakujte pokus.
	• Dotykové modely: ak sa na vonkajšej strane nachádza vlhkosť	• Odstráňte ju a opakujte pokus.
	• Ak je funkcia zámky nastavená	• Skontrolujte, či je funkcia zámky nastavená.
Čas sa nezobrazuje.	• Ak nie je dodávané žiadne napájanie	• Skontrolujte, či je dodávané napájanie.
Rúra nefunguje.	• Ak nie je dodávané žiadne napájanie	• Skontrolujte, či je dodávané napájanie.
Rúra sa počas používania zastaví.	• Ak je odpojená zo zásuvky	• Opätovne pripojte napájanie.
Napájanie sa počas prevádzky vypne.	• Ak neprerušované varenie trvá dlhú dobu	• Po varení po dlhú dobu nechajte rúru vychladnúť.
	• Ak ventilátor nefunguje	• Počúvajte zvuk ventilátora.
	• Ak je rúra nainštalovaná na mieste bez dobrého vetrania	• Udržujte odstupy špecifikované v inštalačnej príručke výrobku.
	• Ak sa v tej istej zásuvke používa niekoľko zástrčiek	• Použite jednu zástrčku.

Problém	Príčina	Riešenie
Rúra nemá výkon.	• Ak nie je dodávané žiadne napájanie	• Skontrolujte, či je dodávané napájanie.
Vnútro rúry je počas prevádzky príliš horúce.	• Ak je rúra nainštalovaná na mieste bez dobrého vetrania	• Udržujte odstupy špecifikované v inštalačnej príručke výrobku.
Dvierka nemožno správne otvoriť.	• Ak sa medzi rúrou a vnútornou časťou nachádzajú prichytené zvyšky jedla	• Vyčistite rúru dôkladne a potom znova otvorte dvierka.
Vnútorné svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti.	• Ak sa lampa rozsvieti a potom zhasne	• Lampa sa automaticky vypne po určitej dobe, aby sa šetrila energia. Môžete ju opäť zapnúť stlačením tlačidla svetla rúry.
	• Ak je lampa pokrytá neznámou látkou pri varení	• Vyčistite vnútro rúry a potom skontrolujte.
Na rúre sa vyskytol elektrický šok.	• Ak nie je napájanie poriadne uzemnené • Ak používate zásuvku bez uzemnenia	• Skontrolujte, či je napájanie poriadne uzemnené.
Kvapká voda.	• V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejde o poruchu rúry.	• Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Cez štrbinu vo dverách uniká para.		
V rúre zostala voda.		

Problém	Príčina	Riešenie
Jas vnútri rúry sa mení.	• Jas sa mení v závislosti od zmien výstupu napájania.	• Zmeny výstupu napájania počas varenia nepredstavujú poruchu, takže sa netreba obávať.
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapol.	• Ventilátor sa automaticky spustí na určitú dobu, aby sa vnútro rúry vyvetralo.	• Nejde o poruchu rúry, takže sa netreba obávať.
Rúra nezohrieva.	• Ak sú dvierka otvorené	• Zatvorte dvierka a reštartujte.
	• Ak nie sú ovládacie prvky rúry správne nastavené	• Pozrite si kapitolu o prevádzke rúry a resetujte ju.
	• Došlo k vypáleniu poistky alebo k vypnutiu ističa elektrického napájania domácnosti.	• Vymeňte poistku alebo znovu prepnite istič. Ak sa to stane opakovane, obráťte sa na elektrikára.
Počas prevádzky vychádza dym.	• Počas počiatočnej prevádzky	• Pri prvom použití rúry môže z ohrevného prvku vychádzať dym. Nejde o poruchu a ak rúru spustíte dva alebo trikrát, malo by sa to prestať stávať.
	• Ak sa na ohrevnom prvku nachádza jedlo	• Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevného prvku.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Pri používaní rúry cítiť spálený zápach alebo zápach plastu.	• Ak používate plastové alebo iné nádoby, ktoré nie sú odolné voči teplu	• Použite sklenené nádoby vhodné pre vysoké teploty.
Rúra nevarí správne.	• Ak sa dvierka rúry počas varenia často otvárajú	• Neotvárajte dvierka príliš často, ak nevaríte jedlá, ktoré treba prevracať. Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota bude nižšia, a to môže ovplyvniť výsledky varenia.
Rúra je počas pyrolytického čistenia horúca.	• Je to preto, že pyrolytické čistenie využíva vysoké teploty.	• Nejde o poruchu rúry, takže sa netreba obávať.
Počas pyrolytického čistenia je cítiť spálený zápach.	• Pyrolytické čistenie využíva vysoké teploty, takže môžete cítiť zápach spálených zvyškov jedla.	• Nejde o poruchu rúry, takže sa netreba obávať.
Čistenie parou nefunguje.	• Je to preto, že teplota je príliš vysoká.	• Rúru nechajte ochladiť a použite ju potom.
Režim dvojitej prípravy nefunguje.	• Ak deliaci panel nie je správne zmontovaný	• Vložte deliaci panel správne a použite ho.
Režim jednoduchej prípravy nefunguje.	• Ak je do rúry vložený deliaci panel.	• Vytiahnite deliaci panel a použite rúru bez neho.

Informačné kódy

Ak rúra nefunguje, na displeji sa môže zobraziť informačný kód. Podrobnosti nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Kód	Význam	Riešenie
C-d1	Poruchy zamknutia dvierok	Rúru vypnite a potom znovu reštartujte. Ak problém pretrváva, vypnite všetko napájanie na 30 sekúnd alebo viac a potom znova pripojte. Ak sa problém nevyrieši, kontaktuje servisné stredisko.
C-20	Poruchy snímača	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Nastane len počas zápisu/čítania EEPROM	
C-70	Problémy súvisiace s parou	
C-72		
C-F0	Ak medzi hlavnou doskou plošných spojov a podriadenou doskou plošných spojov nie je žiadna komunikácia	
C-F2	Nastane, keď sa medzi dotykovou jednotkou IC <-> hlavnou alebo podriadenou jednotkou Micom rieši komunikačný problém	Rúru vypnite a potom znovu reštartujte. Ak problém pretrváva, vypnite všetko napájanie na 30 sekúnd alebo viac a potom znova pripojte. Ak sa problém nevyrieši, kontaktuje servisné stredisko.
C-d0	Problém s tlačidlom Vyskytuje sa po stlačení a podržaní tlačidla na určitý čas.	Tlačidlá vyčistite a uistite sa, že sa na nich/okolo nich nenachádza žiadna voda. Rúru vypnite a skúste znovu. Ak problém pretrváva, kontaktujte miestne servisné stredisko Samsung.

Kód	Význam	Riešenie
-dvojitá príprava-	Ak dôjde k odloženiu deliaceho panelu počas prípravy v režime Dvojitej prípravy. Ak dôjde k odloženiu deliaceho panelu počas prípravy v režime Samostatnej prípravy.	Deliaci panel nesmie byť odložený počas prípravy v režime Dvojitej prípravy. Rúru vypnite a potom znovu reštartujte. Ak problém pretrváva, vypnite všetko napájanie na 30 sekúnd alebo viac a potom znova pripojte. Ak sa problém nevyrieši, kontaktuje servisné stredisko.
S-01	Bezpečnostné vypnutie Rúra pokračovala v činnosti pri nastavenej teplote po predĺženú dobu. • Pod 100 °C – 16 hodín • Od 105 °C do 240 °C – 8 hodín • Od 245 °C do Max – 4 hodiny	Nejde o poruchu systému. Rúru vypnite a vyberte jedlo. Potom skúste bežne znova.

Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

Pripojovacie napätie		230–240 V ~ 50 Hz
Maximálne zaťaženie v pripojenom stave		3650–3950 W
Rozmery (Š x V x H)	Hlavná jednotka	595 x 596 x 570 mm
	Vstavaná	560 x 579 x 549 mm
Objem		76 litrov

* Tento výrobok obsahuje zdroj svetla s triedou energetickej účinnosti <G>.

Príloha

Katalógový list výrobku

SAMSUNG	SAMSUNG
Identifikácia modelu	NV7B564****, NV7B565****, NV7B566****, NV7B567****, NV7B568****, NV7B564**C*, NV7B566**C*, NV7B568**C*, NV7B574****, NV7B575****, NV7B576****, NV7B577****, NV7B578****
Index energetickej účinnosti na zónu (EEI zóna)	81,6
Trieda energetickej účinnosti na zónu	A+
Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu v zóne rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na zónu (konečná elektrická energia) (EC el. energia na zónu)	1,05 kWh/cyklus
Spotreba energie, potrebnej na ohrev štandardnej náplne v priestore na pečenie elektricky vyhrievanej rúry počas cyklu v režime nútenej ventilácie (konečná elektrická energia) (EC el energia na zónu)	0,71 kWh/cyklus
Počet zón	1
Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)	elektrina
Objem jednej zóny (V)	76 L
Typ rúry na pečenie	Vstavaná

Hmotnosť spotrebiča (M)	NV7B564**** : 33,4kg NV7B565**** : 38,4kg NV7B566**** : 35,6kg NV7B567**** : 40,6kg NV7B568**** : 35,6kg	NV7B564**C*: 35,4kg NV7B566**C*: 37,6kg NV7B568**C*: 37,6kg	NV7B574**** : 36,9kg NV7B575**** : 40,9kg NV7B576**** : 39,1kg NV7B577**** : 43,1kg NV7B578**** : 39,1kg

Uvedené údaje boli určené v súlade s normami EN 60350-1 a EN 50564, a nariadení Komisie (EÚ) č. 65/2014, (EÚ) č. 66/2014 a na riadenia (ES) č. 1275/2008.

Celkový príkon v pohotovostnom režime (W) (Porty všetkých sietí sú v stave „zap.“)		1,9 W
Doba riadenie elektrického napájania (min)		20 min.
Wi-Fi	Príkon v pohotovostnom režime (W)	1,9 W
	Doba riadenie výkonu (min)	20 min.
Režim Vypnuté	Príkon	0,5 W
	Doba riadenie výkonu (min)	30 min.

Tipy na úsporu energie

- Dvierka rúry musia byť počas varenia zatvorené, výnimkou je otáčanie jedla. Počas varenia neotvárajte dvierka rúry často, aby ste udržali teplotu rúry a tým šetrili energiu.
- Používanie rúry si naplánujte a zabráňte jej zbytočnému vypínaniu medzi varením jednotlivých jedál, čím môžete ušetriť energiu a čas potrebný na opätovné rozohriatie rúry.
- Ak je doba varenia dlhšia ako 30 minút, rúru môžete vypnúť 5–10 minút pred skončením varenia, čím ušetríte energiu. Proces varenia sa dokončí pomocou zostatkového tepla.
- Vždy, keď je to možné, varte viacero jedál naraz.

POZNÁMKA

Firma Samsung týmto vyhlasujem že toto rádiové zariadenie je v zhode so smernicou 2014/53/EÚ a s príslušnými zákonnými požiadavkami v UK.
Úplný text EÚ vyhlásenia o zhode a UK vyhlásenia zhode je dostupný na nasledovnej internetovej adrese: Oficiálne vyhlásenie o zhode môžete nájsť na internetovej stránke http://www.samsung.com, kde prejdite na Podpora > Vyhľadať podporu výrobku a zadajte názov modelu.

	Frekvenčný rozsah	Výkon vysielača (Max.)
Wi-Fi	2412–2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402–2480 MHz	10 dBm

Oznámenie o otvorenom zdrojovom kóde

Softvér, ktorý je súčasťou tohto výrobku, obsahuje softvér s otvoreným zdrojovým kódom. Informácie o licencii na otvorený zdrojový kód týkajúcej sa tohto výrobku sú dostupné na internetovej stránke http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0.

SAMSUNG

MÁTE OTÁZKY ALEBO KOMENTÁRE?

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 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 77 555 77	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/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
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/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
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01412C-00

Beépíthető sütő

Felhasználói és üzembe helyezési útmutató

NV7B564**** / NV7B565**** / NV7B566**** / NV7B567**** / NV7B568**** /
NV7B564**C* / NV7B566**C* / NV7B568**C* / NV7B574**** / NV7B575**** /
NV7B576**** / NV7B577**** / NV7B578****

SAMSUNG

Tartalom

Az útmutató használata 3

A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban: 3

Biztonsági előírások 3

Fontos biztonsági óvintézkedések 3
A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai) 6
Automatikus energiatakarékos funkció 6

Üzembe helyezés 6

A csomag tartalma 6
Felkészülés a sütő beszerelésére 7
Hálózati csatlakozás 7
Szekrénybe való beszerelés 8

Kezdés előtt 10

Kezdeti beállítások 10
Óra 10
Az új sütő illata 10
Intelligens biztonsági mechanizmus 10
Lágyan záródó ajtó (finom, biztonságos és hangtalan) 11
A gőztartály összeszerelése 11
Tartozékok 12
Víztartály 13
Mechanikus zár 13
Rugalmas ajtó 14
Kettős sütési mód 15

Műveletek 15

Kezelőpanel 15
Általános beállítások 16
Sütési módok 18
Természetes gőz 20
Kettős sütési mód hőmérsékletének beállítási tartománya 25
Forrólevegős fritőz 26
Air Sous Vide 28
A sütés leállítása 30
Különleges funkció 31
Automatikus sütés 32
Tisztítás 33
További funkciók 36
Rendszerbeállítások 37
Intelligens vezérlés 37

Sütés okosan 38

Manuális sütés 38
Automatikus sütési programok 43
Próbaételek 48
Gyakori Automatikus sütési receptek gyűjteménye 49

Karbantartás 52

Tisztítás 52
Csere 56

Hibaelhárítás 56

Ellenőrzési pontok 56
Információkódok 58

Műszaki adatok 59

Függelék 60

Termékadatlap 60
Nyílt forráskódú szoftverrel kapcsolatos közlemény 61

Az útmutató használata

Köszönjük, hogy SAMSUNG beépíthető sütőt választott.
A Használati útmutató fontos biztonsággal kapcsolatos tudnivalókat, valamint a készülék használatához és karbantartásához szükséges utasításokat tartalmaz.
Kérjük, a készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a Használati útmutatót, és őrizze meg azt, mert a későbbiekben szükség lehet rá.

A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban:

⚠ FIGYELEM!

Veszélyes vagy nem biztonságos használat, mely **súlyos személyi sérülést, halált és/vagy vagyoni kárt okozhat.**

⚠ VIGYÁZAT!

Veszélyes vagy nem biztonságos használat, mely **személyi sérülést és/vagy vagyoni kárt okozhat.**

MEGJEGYZÉS

Olyan hasznos tippek, javaslatok vagy információk, melyek segítséget nyújtanak a felhasználónak a termék használatához.

Biztonsági előírások

A sütőt kizárólag villanyszerelő szakember helyezheti üzembe. A készülék beszerelését végző személy feladata a sütő elektromos hálózatra csatlakoztatása a vonatkozó biztonsági ajánlások figyelembevételével.

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

⚠ FIGYELEM!

A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

A tápellátás megszüntetéséhez szükséges eszközöket a bekötési előírásoknak megfelelően, a fix vezetékek közé kell építeni.

A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátás az üzembe helyezés után bármikor megszüntethető legyen. A tápellátás megszüntetéséhez a dugasznak hozzáférhetőnek kell lennie, vagy a bekötési előírásoknak megfelelően kapcsolót kell beiktatni a fix vezetékek közé.

Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy hasonlóan képzett személlyel kell kicseréltetni.

Biztonsági előírások

A rögzítést nem szabad ragasztókkal elvégezni, mivel ezek nem tekinthetők megbízható rögzítési módnak.

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, vagy elmagyarázza nekik az eszköz biztonságos használatát és a használat lehetséges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik. A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.

Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.

FIGYELEM: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

Ne használjon durva súrolókat vagy éles fémkaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

Ha a készülék rendelkezik tisztítási funkcióval, tisztítás előtt el kell távolítani a kifolyt folyadékot, a gőztisztítás, illetve öntisztítás idejére pedig semmilyen eszköz nem maradhat a sütőben. A tisztítási funkció a készülék típusától függ.

Ha a készülék rendelkezik tisztító funkcióval, a tisztítási folyamat során a sütő felülete jobban felmelegedhet, mint általában, ezért a gyerekeket ne engedje a sütő közelébe. Hőbomlásos (pirolitikus) tisztítási eljárást használó készülékek esetében figyelembe kell venni, hogy egyes állatok, különösképpen a madarak érzékenyek lehetnek a hőbomlásos tisztítási eljárás során keletkező gázokra és helyi hőmérséklet-ingadozásokra, így amíg tart az eljárás, tartsa őket egy megfelelően szellőző helyen.

A hőbomlásos tisztítási eljárás során és utána gondoskodjon a helyiség szellőzéséről.

A tisztítási funkció a készülék típusától függ.

Csak az adott sütőhöz ajánlott hőmérsékletpróbát végezze el. (Csak húspróba funkcióval rendelkező típus esetében)

Gőztisztítóval nem tisztítható.

FIGYELEM: Az izzócserét megelőzően– az áramütés elkerülése érdekében– a készüléket ki kell kapcsolni.

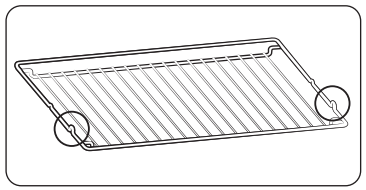
A túlmelegedést elkerülendő a készülék nem szerelhető díszajtó mögé.

FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ezért ne érjen a fűtőelemekhez. 8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.

VIGYÁZAT: A sütési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó sütési folyamatot folyamatosan felügyelje.

Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.

A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak. A felületek hajlamosak felmelegedni a használat során.



Úgy helyezze be sütőrácsot, hogy a kiálló részek (a két oldalon található ütközők) előre nézzenek, így a sütőrács nagy adagok esetén is megtartja a megfelelő helyzetet.

⚠ VIGYÁZAT!

A szállítás során megsérült sütőt tilos a hálózatra csatlakoztatni.

A készüléket kizárólag megfelelő szakképzettséggel rendelkező villanyszerelő csatlakoztathatja az elektromos hálózatra.

Hibás vagy sérült készüléket ne próbáljon meg használatba venni.

A készülék javítását kizárólag villanyszerelő szakember végezheti. A nem megfelelő javítás jelentős kockázattal jár a készülék használója és mások számára. A sütő javításával kapcsolatban forduljon SAMSUNG szervizközponthoz vagy a készülék forgalmazójához.

Az elektromos vezetékek és kábelek nem érhetnek hozzá a sütőhöz.

A sütőt engedélyezett áramkör-megszakítóval vagy biztosítékkal kell a hálózatra csatlakoztatni. Tilos több csatlakozóadapter vagy hosszabbítókábel használata.

A készülék javításakor vagy tisztításakor meg kell szüntetni a készülék tápellátását.

Körültekintően járjon el, ha elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.

Párolás vagy gőzölés funkcióval rendelkező készülékek esetében ne használja a készüléket, ha a vízcső meghibásodott. (Csak párolás vagy gőzölés funkcióval rendelkező típusok esetében)

Ha a vízcső megrepedt vagy eltört, ne használja a készüléket, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal. (Csak párolás vagy gőzölés funkcióval rendelkező típusok esetében)

A sütőt kizárólag ételek otthoni elkészítéséhez tervezték.

Használat közben a sütő belseje annyira felforrósodik, hogy égési sérülést okozhat. Tilos megérinteni a sütő fűtőelemeit vagy a készülék belsejét, míg azok ki nem hűltek.

A sütőben tilos tűzveszélyes anyagokat tárolni.

A sütő felülete felforrósodik, ha hosszabb ideig magas hőmérsékleten használja.

Sütéskor ügyeljen arra, hogy az ajtó kinyitásakor hirtelen forró levegő és gőz csaphat ki a sütőből.

Alkoholtartalmú ételek készítésekor előfordulhat, hogy az alkohol a magas hőmérséklet következtében elpárolog, a gőz pedig a sütő forró részeivel érintkezve lángra kaphat.

Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras tisztítót vagy gőztisztítót.

A gyermekek tartózkodjanak biztonságos távolságban a működő sütőtől.

Mélyhűtött élelmiszereket (pl. pizzát) a sütőrácson süssön. A sütőtálca a nagy hőmérséklet-különbségek következtében eldeformálódhat.

Tilos vizet önteni a forró sütőbe. Ez a zománcfelület sérülését okozhatja.

Sütés közben a sütő ajtaja legyen zárva.

Ne bélelje ki a sütő alját alufóliával, és ne helyezzen rá sütőtálcát vagy sütőformát. Az alufólia nem engedi át a hőt, ami a zománcfelület károsodását és nem megfelelő sütést eredményezhet.

A gyümölcslevek eltávolíthatatlan foltot hagynak a sütő felületén.

Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használjon mély tepsit.

Ne hagyja az elkészült ételt a nyitott sütőajtón.

Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat.

Az ajtóra nem szabad rálépni, ráülni vagy nehéz tárgyakat helyezni.

Az ajtó kinyitásakor ne fejtsen ki a szükségesnél nagyobb erőt.

FIGYELEM: A sütés befejezését követően se áramtalanítsa a készüléket.

FIGYELEM: Sütés közben ne hagyja nyitva a sütő ajtaját.

Biztonsági előírások

A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)

(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.
A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.
Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

További információkért a Samsung környezetvédelmi kötelezettségvállalásairól és termékspecifikus szabályozási kötelezettségeiről, pl. REACH, WEEE, Telepek, keresse fel a következő oldalt :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automatikus energiatakarékos funkció

Világítás : Sütés közben a ‚sütővilágítás' gomb megnyomásával kikapcsolhatja a sütő világítását. Energiatakarékossági okokból a sütő világítása a program elindítása után néhány perccel kikapcsol.

Üzembe helyezés

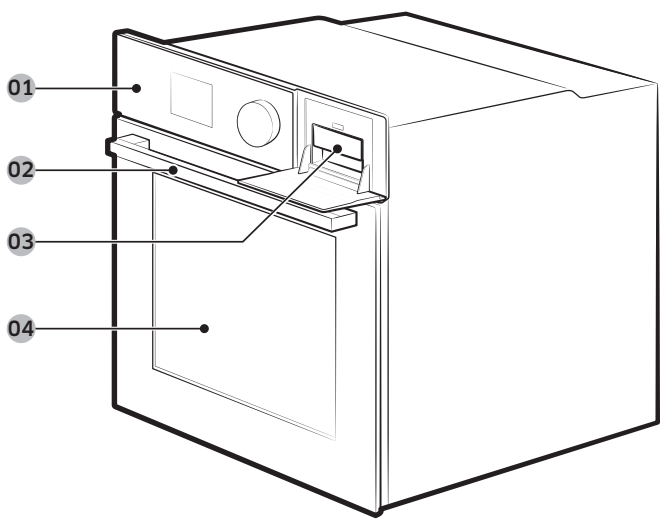
⚠ FIGYELEM!

Ez a termék beépített termékekhez készült.
A sütőt csak képzett szakember szerelheti be. A sütő beszerelését végző személy feladata a sütő elektromos hálózatra csatlakoztatása az adott területre vonatkozó biztonsági előírások figyelembevételével.

A csomag tartalma

Ellenőrizze, hogy a termék csomagolása az összes alkatrészt és tartozékot tartalmazza-e. Ha gondja akad a sütővel vagy annak tartozékaival, forduljon a Samsung helyi vevőszolgálatához vagy kereskedőjéhez.

A sütő áttekintése



01 Kezelőpanel **02** Ajtófogantyú **03** Víztartály (*)
04 Ajtó

MEGJEGYZÉS

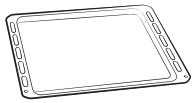
Modelltől függően ez a sütő két típusú lehet: egy irányba nyíló ajtós vagy két irányba nyíló ajtós.

Tartozékok

A sütő különböző tartozékai segítséget jelentenek a különböző ételek elkészítésében.

Sütőrács

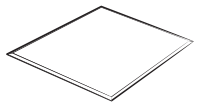
Sütőrácsbetét (*)



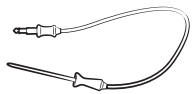
Tepsi (*)

Univerzális tepsi (*)

Extra mély tepsi (*)

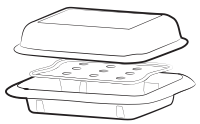


Osztó



Húshőmérő (*)

2 csavar (M4 L25)



Gőztartály (*)

Gőztálca (*)

Forrólevegős fritőz tálca (*)

MEGJEGYZÉS

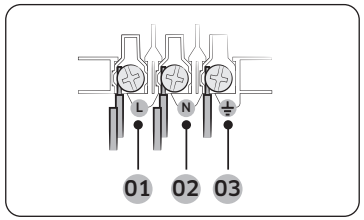
A csillaggal (*) jelölt tartozékok elérhetősége a sütő típusától függ.

Felkészülés a sütő beszerelésére

Csillagfejű csavarhúzó

Fúró

Hálózati csatlakozás



01 BARNA vagy FEKETE
02 KÉK vagy FEHÉR
03 SÁRGA és ZÖLD

Csatlakoztassa a sütőt egy elektromos aljzathoz. Amennyiben a megengedhető áramerősség-korlátozások miatt nem elérhető a dugós aljzat, többpólusú szakaszolókapcsolót (legalább 3 mm-es rasztertávolsággal) kell alkalmazni a biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében. Megfelelő hosszúságú, a H05 RR-F vagy H05 VV-F előírásnak megfelelő, legalább 1,5–2,5 mm^2 keresztmetszetű tápkábelt használjon.

Névleges áramerősség (A)	Minimális keresztmetszeti terület
10 < A ≤ 16	1,5 mm^2
16 < A ≤ 25	2,5 mm^2

Ellenőrizze a teljesítményre vonatkozó műszaki adatokat a sütőre ragasztott címkén.
Egy csavarhúzó segítségével nyissa ki a sütő hátsó burkolatát, és távolítsa el a kábelbilincs csavarjait. Csatlakoztassa a tápvezetékeket a csatlakozó megfelelő érintkezőihez.
A (⏚) kapocspont földelésre szolgál. Először a sárga és zöld vezetékeket (földelés) csatlakoztassa, ezek a többi vezetéknél hosszabbak. Ha dugós aljzatot használ, a dugónak a sütő beszerelését követően is hozzáférhetőnek kell lennie. A Samsung nem vállal felelősséget a hiányzó vagy hibás földelés miatt bekövetkező balesetekért.

FIGYELEM!

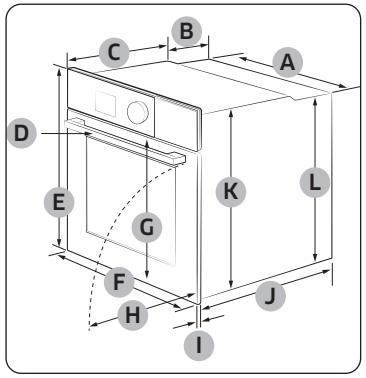
Ne lépjen rá és ne csavarja meg a vezetékeket beszerelés közben, és tartsa őket távol a sütő hőt kibocsátó részeitől.

Üzembe helyezés

Szekrénybe való beszerelés

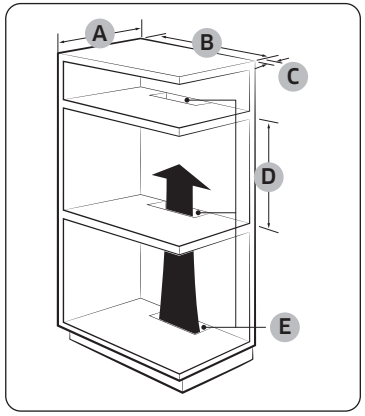
A sütő csak akkor építhető be beépített szekrénybe, ha a szekrény műanyag felületei és ragasztóanyagai 90 °C-ig hőállóak. A Samsung nem vállal felelősséget a sütő hőkibocsátása által a konyhaszekrényben okozott károkért.
Gondoskodjon a sütő megfelelő szellőzéséről. A szellőzéshez hagyjon egy kb. 50 mm-es hézagot a szekrény alsó polca és a tartófal között. Ha a sütőt főzőlap alá szereli be, kövesse a főzőlap beszerelési utasításait.

A beépítéshez szükséges méretek



Sütő (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

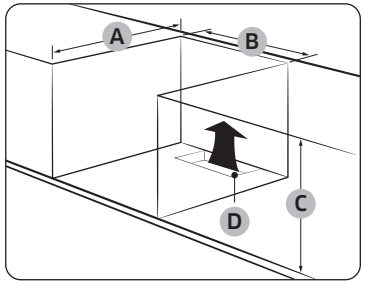


Beépített szekrény (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 – Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

MEGJEGYZÉS

A beépített szekrényt a hő kivezetése és a levegő keringetése érdekében szellőzőnyílásokkal **(E)** kell ellátni.

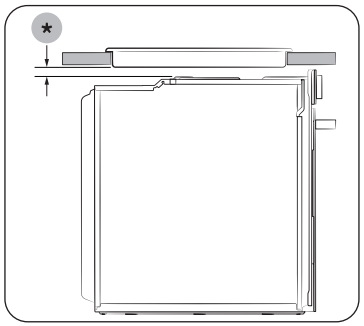


Mosogató alatti szekrény (mm)

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

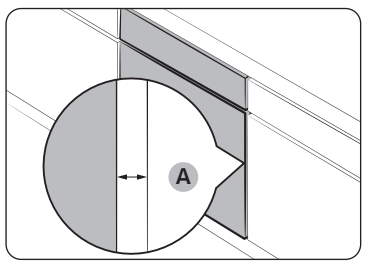
MEGJEGYZÉS

- A beépített szekrényt a hő kivezetése és a levegő keringetése érdekében szellőzőnyílásokkal **(D)** kell ellátni.
- A legkisebb szükséges magasság **(C)** a sütő különálló beépítéséhez szükséges.

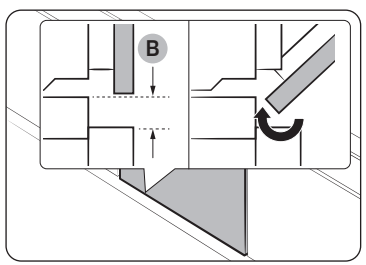


Beépítés főzőlappal együtt
Ha a sütő fölé főzőlap kerül, a beépítési helyigényt illetően olvassa el a főzőlap beszerelési utasítását **(*)**.

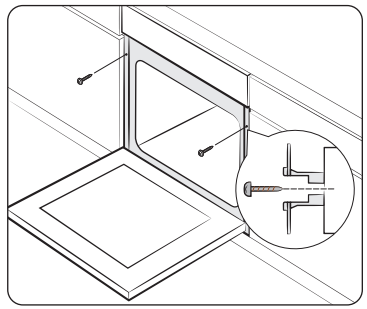
A sütő beszerelése



Gondoskodjon arról, hogy a sütő és a szekrény minden oldala között legalább 5 mm-es rés **(A)** maradjon.



Az ajtó zavartalan nyitása és becsukása érdekében hagyjon legalább 3 mm-es rést **(B)**.



Helyezze be a sütőt a szekrénybe, és 2 csavar segítségével szilárdan rögzítse a sütőt mindkét oldalon.

A beszerelés befejezését követően távolítsa el a védőfóliát, szalagokat és egyéb csomagolóanyagokat, majd vegye ki a mellékelt tartozékokat a sütő belsejéből. A sütő szekrényből való kiszereléséhez először válassza le a sütő áramellátását, majd távolítsa el a 2 csavart a sütő mindkét oldalán.

⚠ FIGYELEM!

A sütő normál működéséhez megfelelő szellőzésre van szükség. Semmilyen körülmények között ne akadályozza a szellőzőnyílásokat.

MEGJEGYZÉS

A sütő tényleges megjelenése típusonként eltérő lehet.

Kezdés előtt

Kezdeti beállítások

Amikor először kapcsolja be a sütőt, megjelenik az Első használattal kapcsolatos útmutató képernyő. Hajtsa végre a képernyőn megjelenő utasításokat, és az Első használattal kapcsolatos útmutató nem jelenik meg újra.
Miután befejezte az Első használattal kapcsolatos útmutatót, az alapértelmezett idő és dátum (január 1. 12:00) jelenik meg a kijelzőn. Kövesse az alábbi lépéseket a pontos idő és dátum beállításához.

Óra

Fontos a pontos idő beállítása a megfelelő automatikus működés érdekében.

Az óra beállításához

1. Koppintson a ☰ elemre.
2. Válassza ki az **Idő beállítása** lehetőséget a **Forgatógombbal**, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Állítsa be a pontos időt a **Forgatógombbal**, majd nyomja meg a **Forgatógombot**. (Óra, perc és szükség esetén délelőtt/délután)

A dátum beállításához

1. Koppintson a ☰ elemre.
2. Válassza ki a **Dátum beállítása** lehetőséget a **Forgatógombbal**, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Állítsa be a dátumot a **Forgatógombbal**, majd nyomja meg a **Forgatógombot**. (Hónap, nap és év)

Az időformátum beállításához

1. Koppintson a ☰ elemre.
2. Válassza ki az **Időformátum** lehetőséget a **Forgatógombbal**, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a megerősítéshez.
3. Forgassa el a **Forgatógombot** a 12 órás vagy a 24 órás formátum kiválasztásához, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.

MEGJEGYZÉS

A sütő működése közben nem állíthatja be az óra által jelzett pontos időt.

Az új sütő illata

A sütő első használata előtt tisztítsa meg a sütő belsejét a sütő új illatának eltávolításához.

1. Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
2. Járassa a sütőt légkeveréses üzemmódban 200 °C-on vagy hagyományos üzemmódban 200 °C-on egy órán át. Ez a művelet elégeti a sütőben a gyártásból visszamaradt anyagokat.
3. Amikor elkészült, kapcsolja ki a sütőt.

MEGJEGYZÉS

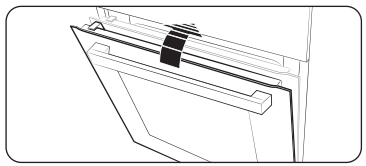
- Az első használat során füstöt láthat a sütő belsejében annak működése közben. Ez azonban nem jelenti a termék meghibásodását.
- Amint a sütőtér hőmérséklete a kezdeti időszakban emelkedik, előfordulhat, hogy az ajtó belső üvegén foltok jelennek meg. Ebben az esetben kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, amíg kihűl. Ezután törölje le a belső üveget konyhai törlőpapírral vagy semleges tisztítószerrel.
- Az is fontos, hogy a sütőt jól szellőző konyhai környezetben használja.

Intelligens biztonsági mechanizmus

Ha a sütő működése közben kinyitja az ajtót, a sütő világítása bekapcsol, a két ventilátor és a fűtőelemek működése pedig leáll. Ennek az a célja, hogy megakadályozza a fizikai sérüléseket (pl. égési sérülés) és a felesleges energiaveszteséget. Ilyen esetben egyszerűen csukja vissza az ajtót, a sütő pedig folytatja normális működést, mivel ez nem számít rendszerhibának.

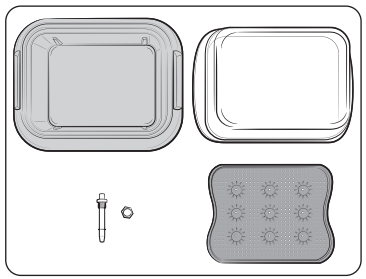
Lágyan záródó ajtó (finom, biztonságos és hangtalan) (csak egyes típusok esetén)

A Samsung beépített sütő lágyan záródó ajtóval rendelkezik, amely finoman, biztonságosan és hangtalanul záródik.
Az ajtó zárásakor a speciális kialakítású zsanérok néhány centiméterrel a végső helyzet előtt megfogják az ajtót. Ez a hozzáadott kényelmi funkció lehetővé teszi az ajtó csendes és finom becsukását.
(A funkció elérhetősége a sütő típusától függ.)

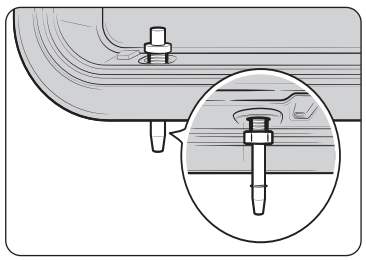


Az ajtó körülbelül 15 fokos állásban kezd el lágyan becsukódni, és 5 másodpercen belül teljesen becsukódik.

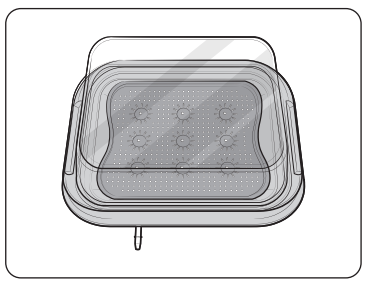
A gőztartály összeszerelése (csak egyes típusok esetén)



1. Ellenőrizze, és győződjön meg róla, hogy a gőztartály minden része megvan.
   - A részek közé tartozik az üvegfedél, a fém serpenyő, a gőztálca és a gőzfúvóka.



2. Helyezze be a gőzfúvókát a fém serpenyő jobb hátsó oldalán lévő furatba, majd húzza meg a mellékelt anyát.

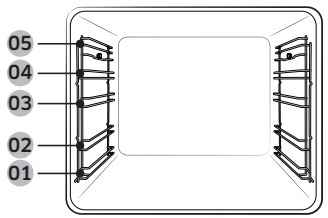


3. Helyezze a gőztálcát a fém serpenyőbe, majd zárja le az üvegfedelet a sütőben való használathoz.

Kezdés előtt

Tartozékok

A tartozékok első használatakor alaposan tisztítsa meg azokat mosogatószeres meleg víz és egy puha, tiszta törlőkendő segítségével.



01 1. szint
02 2. szint
03 3. szint
04 4. szint
05 5. szint

- A tartozékokat a megfelelő helyzetbe helyezze be a sütő belsejében.
- Hagyjon legalább 1 cm távolságot a tartozék és a sütő alja, valamint bármely más tartozék között.
- Óvatosan vegye ki az edényeket, illetve a tartozékokat a sütőből. A forró ételek vagy tartozékok égési sérülést okozhatnak.
- A tartozékok hő hatására eldeformálódhatnak. Lehűlésük után visszanyerik eredeti formájukat és teljesítményüket.

Alapszintű használat

A jobb sütési élményért ismerje meg az egyes kiegészítők használatát.

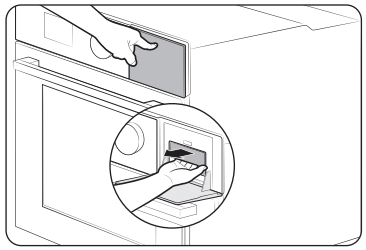
Sütőrács	A sütőrácsot grillezésre és sütésre tervezték. A sütőrácsot úgy helyezze be, hogy a kiálló részek (a két oldalon található ütközők) előre nézzenek.
Sütőrácsbetét (*)	A sütőrácsbetét a tepsivel együtt használva megakadályozza, hogy a folyadékok a sütő aljára csepegjenek.
Tepsi (*)	A tepsit (mélysége 20 mm) sütemények, kekszek és egyéb tészták elkészítéséhez használhatja. A döntött részt helyezze előre.
Univerzális tepsi (*)	Az univerzális tepsit (mélysége 30 mm) sütéshez és roston sütéshez használhatja. A tepsibetét használatával megakadályozhatja, hogy a folyadékok a sütő aljára csepegjenek. A döntött részt helyezze előre.
Extra mély tepsi (*)	Az extra mély tepsit (mélysége 50 mm) sütéshez használhatja a tepsibetéttel vagy anélkül. A döntött részt helyezze előre.
Kihúzható vezetősínek (*)	A tepsit az alábbiak szerint helyezheti be a kihúzható vezetősínt használva: **1.** Húzza ki a vezetősín lemezét a sütőből. **2.** Helyezze a tepsit a vezetősín lemezére, majd csúsztassa be a vezetősín lemezét a sütőbe. **3.** Csukja be a sütő ajtaját.
Osztó	Az osztó segítségével két külön sütőtérre oszthatja a sütőt. Használja az osztót kettős sütési módban. Ne használja az osztót más célra, mint a rekesz két sütőtérre való felosztására. Ne használja az osztót polcként.
Húshőmérő (*)	A húshőmérő az elkészítendő hús belső hőmérsékletét méri. Kizárólag a sütőhöz kapott húshőmérőt használja.
Gőztartály (*)	A gőztartály és az üveg fedél csak a Full Steam (teljes gőz) funkcióhoz kell. A gőztartályt csak a gőztartályszinten használja, és ügyeljen arra, hogy teljesen behelyezze a rekeszbe, úgy, hogy a tartály hozzáérjen a hátsó falhoz. A gőztartály 4 különálló részből áll: Üvegfedél, fém serpenyő, gőztálca és gőzfúvóka. Figyelmeztetés: Ne használja az üveg fedelet grillezéshez vagy sütéshez. **⚠ FIGYELEM!** • Mindig viseljen sütőkesztyűt, amikor a gőztartályt kezeli, és ügyeljen arra, hogy ne ejtse le a gőztartályt. • A hirtelen hőmérséklet-változások az üvegrészek eltörését vagy megrepedését okozhatják.
Gőztálca (*)	A gőztálcát csak Természetes gőz üzemmódban használja. Helyezze a tálcát a rekesz alsó részének közepére, és töltse fel tiszta vízzel. Mivel a tálca sütés közben vagy közvetlenül azt követően forró, feltétlenül használjon edényfogó kesztyűt, vagy a tálca eltávolításához várja meg, amíg a sütő teljesen kihűl.
Forrólevegős fritőz tálca (*)	A Forrólevegős fritőz tálcát csak Forrólevegős fritőz módban használja. Mivel a tálca sütés közben vagy közvetlenül azt követően forró, feltétlenül használjon edényfogó kesztyűt, vagy a tálca eltávolításához várja meg, amíg a sütő teljesen kihűl.

MEGJEGYZÉS

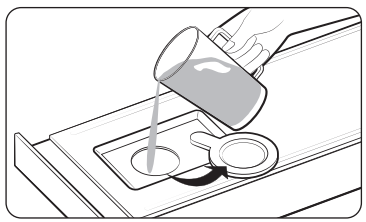
A csillaggal (*) jelölt tartozékok elérhetősége a sütő típusától függ.

Víztartály (csak egyes típusok esetén)

A víztartály a gőzfunkciókhoz szolgál. Töltse fel vízzel a gőzölés előtt.



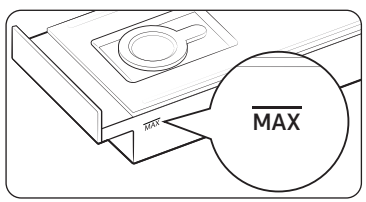
1. Keresse meg a víztartályt a jobb felső sarokban. Nyomja be a tartályt a kioldáshoz és eltávolításhoz.



2. Nyissa ki a tartály kupakját, és töltse fel a tartályt 500 ml ivóvízzel.
3. Zárja le a kupakot, és helyezze vissza a tartályt.

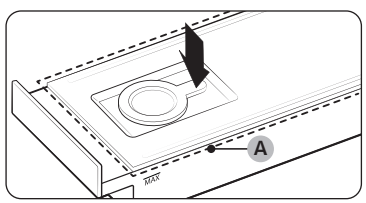
MEGJEGYZÉS

Helyezze be a víztartályt teljesen, amíg a helyére nem kattan.



MEGJEGYZÉS

Ne lépje túl a maximális szintet jelző vonalat.

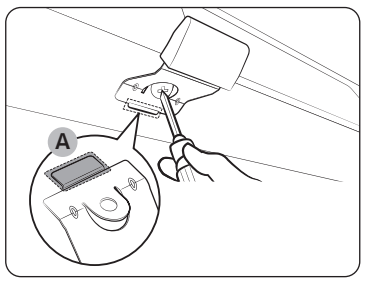


MEGJEGYZÉS

Győződjön meg róla, hogy a sütő használata előtt a víztartály felső része **(A)** le van zárva.

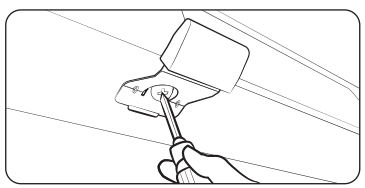
Mechanikus zár (csak egyes típusok esetén)

Üzembe helyezés



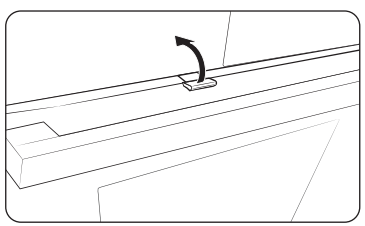
1. Az ábra szerint helyezze a mechanikus zár vékony részét **(A)** a zárfogantyú megfelelő nyílásába.
2. Húzza meg a zárfogantyún lévő csavart.

Leszerelés



- Lazítsa meg és szerelje ki a csavart a zárfogantyúból.

Bezárás/kinyitás



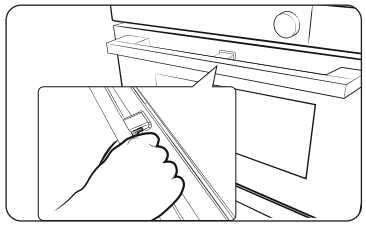
- Ha ki akarja nyitni az ajtót, a zár kinyitásához emelje fel kissé a zárfogantyút. Ezután nyissa ki az ajtót.
- Az ajtó bezárásához egyszerűen csukja be az ajtót. A mechanikus zár automatikusan bezárja az ajtót.

Kezdés előtt

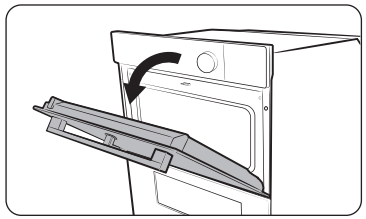
Rugalmas ajtó (csak egyes típusok esetén)

Ez a sütő egyedi, középen zsanéros rugalmas ajtóval rendelkezik, így csak a felső felét kell kinyitnia a felső zóna eléréséhez. Ha a Kettős sütés funkciót használja, sokkal könnyebben és nagyobb energiahatékonysággal érheti el a felső sütőteret.

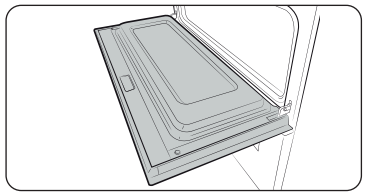
A felső ajtó használata



1. Nyomja le teljesen a fogantyúkart.

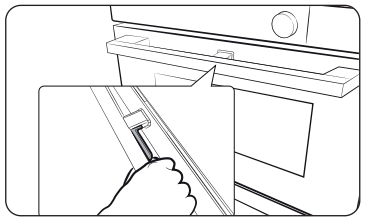


2. Húzza meg a fogantyút.

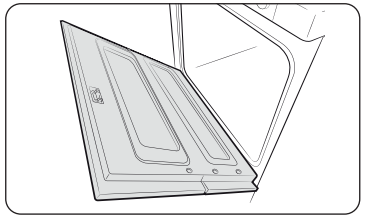


3. Ez csak a felső ajtót nyitja ki, az ábrán látható módon.

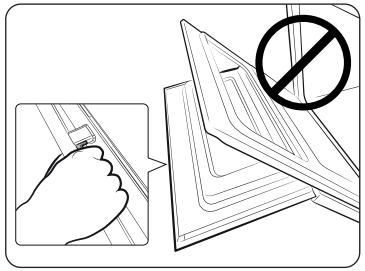
A teljes ajtó használata



1. Fogja meg a fogantyú karmentes részét, és húzza meg.



2. Ez a teljes ajtót kinyitja, az ábrán látható módon.



⚠ VIGYÁZAT!

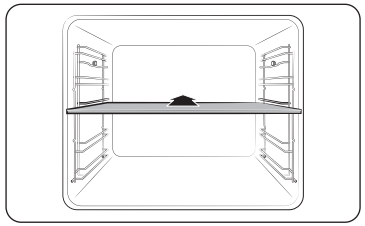
A teljes ajtó kinyitásakor ügyeljen arra, hogy a fogantyú karmentes részét ragadja meg.
Ha a kart félig lenyomja az ajtó kinyitásakor, a felső ajtó kinyílhat, ami testi sérülést okozhat.

MEGJEGYZÉS

- Ne tegyen nehéz tárgyakat a felső ajtóra, és ne fejtsen ki rá túlzott erőt.
- Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a felső ajtóval, vagy a felső ajtón.

Kettős sütési mód

Az alsó és felső sütőtérben egyszerre két különböző ételt is készíthet, de külön is használhatja az egyik részt.



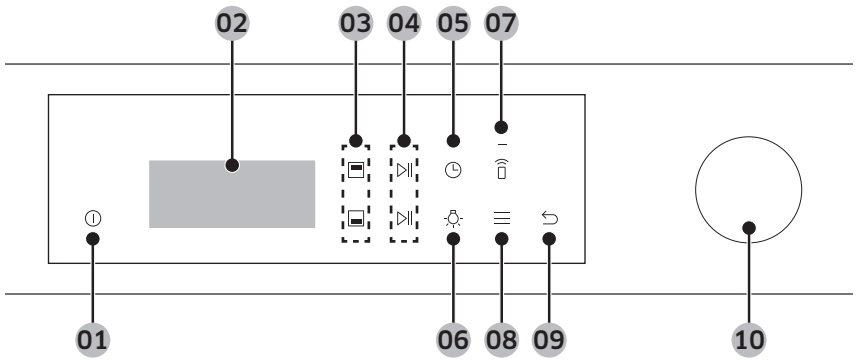
A sütőtér kettéosztásához helyezze be az osztót a 3. szintre. A sütő érzékeli az osztót, és alapbeállításként a felső sütőteret aktiválja.

MEGJEGYZÉS

A kettős sütés mód elérhetősége a recepttől függ. További információkért tekintse meg a jelen útmutató **Sütés okosan** című részét.

Kezelőpanel

Az elülső panel számos anyagból és színben készülhet. A minőség javítása érdekében a sütő tényleges megjelenése előzetes értesítés nélkül változhat.



01 Bekapcsolás	Nyomja meg a sütő bekapcsolásához. A kikapcsoláshoz tartsa lenyomva 1 másodpercig.
02 Képernyő	Megjeleníti a menüt, az információkat és a sütés folyamatát.
03 Felső / Alsó sütőtér választó	Kiválaszthatja a felső sütőtér vagy az alsó sütőtér vezérlését. A gombok akkor aktiválódnak, amikor behelyezi az osztót a sütőbe.
04 Indítás / Leállítás	Koppintson rá a sütő működésének elindításához vagy leállításához. Érintse meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig sütés közben a törléshez. Kettős sütés módban használja a felső gombot a felső sütőtérhez, az alsó gombot pedig az alsó sütőtérhez.
05 Sütési idő	Koppintson a sütési idő beállításához.
06 Világítás	Koppintson a belső világítás be- vagy kikapcsolásához.

07 Intelligens vezérlés	Kapcsolja be vagy ki az intelligens vezérlés funkciót. **MEGJEGYZÉS** Az Easy Connection alkalmazást be kell állítani a funkció használata előtt.
08 Opciók	Koppintson az opciók listájának megtekintéséhez. Érintse meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a rendszerbeállítások megtekintéséhez.
09 Vissza	Koppintson az előző képernyőre való visszatéréshez vagy a sütés törléséhez.
10 Forgatógomb	Forgassa balra és jobbra a menükben és a listákban való navigáláshoz. A rendszer kiválaszt egy elemet annak érdekében, hogy láthassa, hogy Ön a képernyő mely részébe van belépve. Nyomja meg az elem kiválasztásához.

MEGJEGYZÉS

Előfordulhat, hogy a kijelző nem működik megfelelően, ha műanyag vagy edényfogó kesztyűben érinti meg.

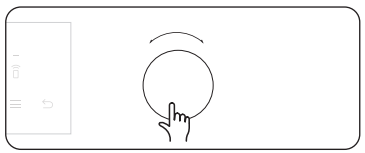
Általános beállítások

Az alapértelmezett hőmérsékletet és/vagy sütési időt gyakran módosítani kell a különböző sütési módok esetében. Kövesse az alábbi lépéseket a kiválasztott sütési mód hőmérsékletének és/vagy sütési idejének beállításához.

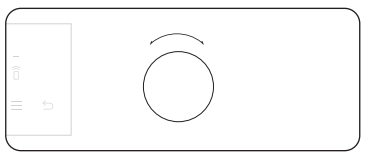
Leggyakrabban használt mód és hőmérséklet

- A sütési módok alapértelmezett sorrendje automatikusan megváltozik, miután a sütőt 10 alkalommal használja. A sütési módok listáját a rendszer a leggyakrabban használt módtól a legkevésbé használt módig rendezi, így gyorsan kiválaszthatja a leggyakrabban használt sütési módot.
- Egy sütési mód alapértelmezett hőmérséklete automatikusan megváltozik, ha az adott sütési módhoz tartozó hőmérsékletet több mint 3-szor használta.

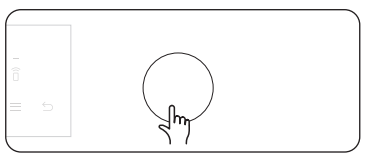
Mód és hőmérséklet



1. Forgassa el a **Forgatógombot** egy mód vagy funkció kiválasztásához, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - Megjelenik a kiválasztott mód hőmérséklete.



2. A **Forgatógomb** elforgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

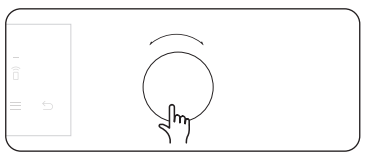


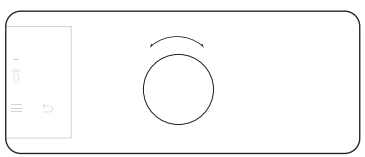
3. Nyomja meg a **Forgatógombot** a megerősítéshez.

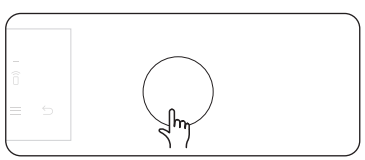
MEGJEGYZÉS

- A beállított hőmérséklet módosításához forgassa el a **Forgatógombot** a kívánt hőmérséklet beállításához, majd koppintson az alsó ▷|| elemre.
- A sütőben lévő pontos hőmérséklet jóváhagyott hőmérővel, illetve jóváhagyott szervezet által elismert módszerekkel mérhető. Más hőmérők használata mérési hibát okozhat.

Sütési idő







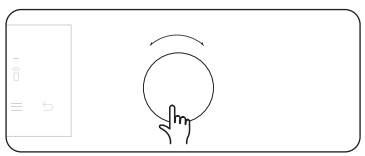
1. Válassza ki a sütési módot és a hőmérsékletet.
   - A részletes utasításokért lásd: „**Mód és hőmérséklet**”.
2. Forgassa el a **Forgatógombot** a **Sütési idő** lehetőség kiválasztásához, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a megerősítéshez.
   - Másik lehetőségként a ◷ lehetőségre is koppinthat a sütési idő beállításához.
3. Forgassa el a **Forgatógombot** a kívánt idő legfeljebb 23 óra és 59 perc értékre történő beállításához.
4. Nyomja meg a **Forgatógombot** a megerősítéshez.

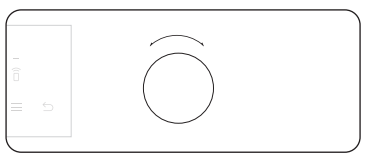
MEGJEGYZÉS

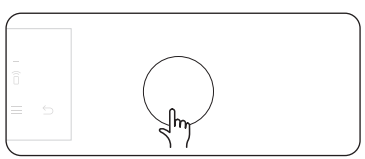
- A sütési idő megadása nélkül is süthet. Ebben az esetben a sütő a megadott hőmérsékleten, az időadatok nélkül kezdi meg a sütést, és a sütőt manuálisan kell leállítani.
- A beállított sütési idő módosításához koppintson a ◷ elemre, és kövesse a fenti lépéseket.

Műveletek

Befejezési idő





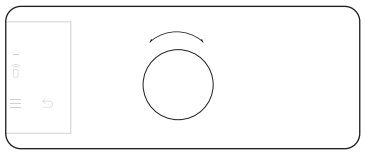


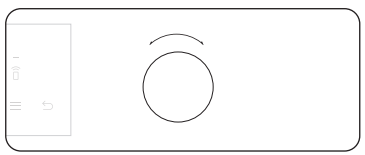
1. Válassza ki a sütési módot és a hőmérsékletet.
   - A részletes utasításokért lásd: „**Mód és hőmérséklet**”
2. Beállított sütési idő.
   - A részletes utasításokért lásd: „**Sütési idő**”.
3. Forgassa el a **Forgatógombot** az „**Elkészítési idő**” lehetőség kiválasztásához, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a megerősítéshez.
4. A **Forgatógomb** elforgatásával állítsa be a kívánt befejezési időt.
5. Nyomja meg a **Forgatógombot** a megerősítéshez.

MEGJEGYZÉS

- A befejezési idő megadása nélkül is süthet. Ebben az esetben a sütő azonnal elkezdi a sütést a beállított hőmérsékleten, és akkor fejezi be a sütést, amikor a kívánt sütési idő lejár.
- A beállított befejezési idő módosításához koppintson a ◷ elemre, és kövesse a fenti lépéseket.

Sütési módok





1. Forgassa el a **Forgatógombot** a sütési mód kiválasztásához.
2. Ha szükséges, állítsa be a sütési időt vagy hőmérsékletet. A részleteket lásd: **Általános beállítások**.
3. A mód, a hőmérséklet és a sütési idő beállítását követően forgassa el a **Forgatógombot** a **Gyors előmelegítés beállítása** lehetőség kiválasztásához. Ezután kapcsolja be az opciót.
   - Előfordulhat, hogy a Gyors előmelegítés opció nem érhető el egyes sütési módoknál.

A sütő addig folytatja az előmelegítést az Előmelegítés ikon vagy a Gyors előmelegítés ikon kíséretében, amíg belső hőmérséklete el nem éri a beállított célhőmérsékletet.
Az előmelegítés befejezését követően az ikon egy hangjelzés kíséretében eltűnik.
Az előmelegítés minden sütési módban ajánlott, hacsak a sütési útmutató máshogy nem írja elő.

MEGJEGYZÉS

Sütés közben módosíthatja a sütési időt és a hőmérsékletet.

Sütési mód leírása

A csillaggal (*) jelölt sütési módok gyors előmelegítéshez érhetők el, 100 °C-nál alacsonyabb hőmérsékleten pedig le vannak tiltva.

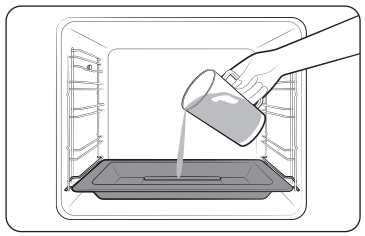
Üzemmód		Hőmérséklet-tartomány (°C)				Ajánlott hőmérséklet (°C)
		Normál	Kettős			
			Felső	Alsó	Kettős	
	Légkeverés	* 30–250	40–250	40–250	40–250	160
		A hátsó fűtőelem termeli a hőt, amelyet a légkeverő ventilátor egyenletesen oszlat el. Használja ezt a sütési módot az azonos időben, de különböző szinten történő sütéshez és ropogósra sütéshez.				
	Hagyományos	* 30–250	-	-	-	180
		A felső és az alsó fűtőelem termeli a hőt. Ez a funkció a legtöbb étel normál (ropogósra) sütéséhez használható.				
ECO	Energiatakarékos légkeverés	30–250	-	-	-	160
		Az energiatakarékos légkeverés optimalizált fűtőrendszert használ a sütés közbeni energiatakarékosság érdekében. A sütési idő kismértékben nő, de az eredmény ugyanaz lesz. Ennél a sütési módnál nincs szükség előmelegítésre. **MEGJEGYZÉS** A készülék energiatakarékossági besorolásának meghatározása Energiatakarékos légkeveréses üzemmódban, az EN60350-1 szabványnak megfelelően történt.				
Grillezés						
	Nagy méretű grill	100–270	40–250	-	40–250	220
		A nagy méretű grill hőt bocsát ki. Ezt az üzemmódot az étel (pl. hús, lasagne vagy rakott burgonya) tetejének pirításához használhatja.				
ECO	Energiatakarékos grill	100–270	-	-	-	220
		A ki méretű grill hőt bocsát ki. Használja ezt az üzemmódot olyan ételekhez, amelyek kevesebb hőt igényelnek, például halak és töltött bagettek.				
	Légkeveréses grill	100–250	-	-	-	180
		Két felső fűtőelem termeli a hőt, amelyet a ventilátor oszlat el. Használja ezt az üzemmódot hús vagy hal grillezéséhez.				

Üzemmód		Hőmérséklet-tartomány (°C)				Ajánlott hőmérséklet (°C)
		Normál	Kettős			
			Felső	Alsó	Kettős	
	Felső fűtés + Légkeverés	* 40–250	40–250	-	40–250	180
		A felső fűtőelem termeli a hőt, amelyet a légkeverő ventilátor egyenletesen oszlat el. Akkor használja ezt az üzemmódot, ha ropogósra szeretné pirítani az étel tetejét (pl. hús vagy lasagne).				
	Alsó fűtés + Légkeverés	* 40–250	-	40–250	40–250	200
		Az alsó fűtőelem termeli a hőt, amelyet a légkeverő ventilátor egyenletesen oszlat el. Használja ezt az üzemmódot pizza, kenyér vagy sütemények készítéséhez.				
	Alsó fűtés	100–230	-	40–250	40–250	150
		Az alsó fűtőelem termeli a hőt. Olyan ételek (pl. lepény vagy pizza) készítéséhez használja ezt a módot a sütés végén, amelyeknek jó, ha az aljuk barnára sül.				
PRO	Ropogósra sütés profi módon	80–200	-	-	-	160
		A ropogósra sütés profi módon üzemmód egy automatikus előmelegítési ciklust futtat, amíg a sütő hőmérséklete el nem éri a 220 °C-ot. Ezt követően működésbe lép a felső fűtőelem és a légkeverő ventilátor, és elkezdi pirítani az ételt (pl. húst). A pirítás után a húst alacsony hőmérsékleten süti meg. Használja ezt az üzemmódot marha, szárnyas vagy hal készítéséhez.				
	Air Sous Vide	50–95	-	-	-	60
		Az Air Sous Vide üzemmód alacsony hőmérsékletű meleg levegőt használ a Sous Vide mód megvalósításához gőz vagy víztartály nélkül. Ebben az üzemmódban a sütő állandó alacsony hőmérsékletet tart fenn a sütőtérben.				
	Forrólevegős fritőz	-	150–250	-	-	220
		A Forrólevegős fritőz mód forró levegőt használ a ropogósabb és egészségesebb fagyasztott vagy friss élelmiszerek elkészítéséhez, olaj nélkül vagy kevesebb olajjal, mint a normál légkeveréses módban.				

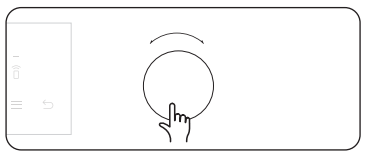
Műveletek

Természetes gőz (csak egyes típusok esetén)

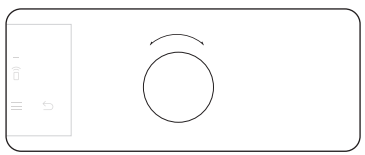
A Természetes gőz funkcióval kívül ropogós, belül lágy kenyeret süthet. A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott előmelegíteni a sütőt.



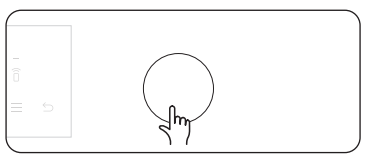
1. Helyezze be a gőztálcát a rekesz aljára.
2. Töltse fel a tálcát 250 ml vízzel, de csak akkor, amikor a sütő hideg.



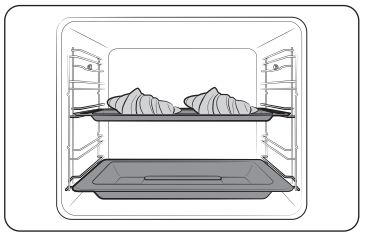
3. Állítsa be a **Légkeverés** üzemmódot, és válassza a **Természetes gőz** lehetőséget.
   - A **Természetes gőz** funkció csak **Légkeverés** üzemmódban működik.



4. A **Forgatógomb** elforgatásával állítsa be a hőmérsékletet és a sütési időt.



5. Az előmelegítés elindításához nyomja meg a **Forgatógombot**.



6. Tegye az ételt a sütő bármely rácsára, és kezdje el a sütést.

MEGJEGYZÉS

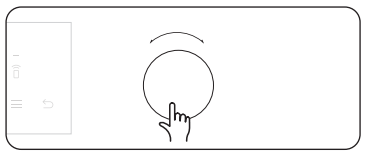
- Ne töltsön hozzá vizet sütés közben, vagy ha a sütő forró.
- Miután a sütő teljesen lehűl a **Természetes gőz** funkció használatát követően, használjon egy nedves kendőt a sütőtér áttörléséhez.
- A sütő huzamosabb ideig tartó használata után képződő vízkő eltávolításához használjon erre a célra szolgáló tisztítószerbe mártott puha kendőt.

Étel	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Croissant, 4-6 db	Univerzális tepsi	3	190	20-25
Almás leveles tészta	Univerzális tepsi	3	190	20-25
Dán péksütemény	Univerzális tepsi	3	190	20-30
Zsemle	Univerzális tepsi	3	180	20-30
Fehér kenyér	Sütőrács	2	180	30-40

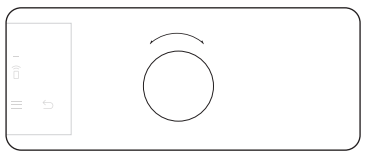
Gőzt alkalmazó módok

⚠ VIGYÁZAT!

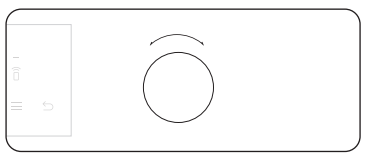
A gőzt alkalmazó módok használata előtt győződjön meg arról, hogy a víztartály fel van töltve.



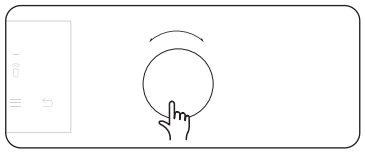
1. Válassza ki a kívánt sütési módot, majd nyomja meg a **Forgatógombot**. (Az egyes módokkal kapcsolatos részletes információkért lásd: „**Gőzt alkalmazó mód leírása**”.)
   - Bizonyos módokban húshőmérőt használhat. A húshőmérő használatával való sütéshez lásd: „**Sütés húshőmérővel (csak egyes típusok esetén)**”.



2. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
   - Az alapértelmezett hőmérséklet és a hőmérséklet-tartomány a sütési módtól függően eltérő.



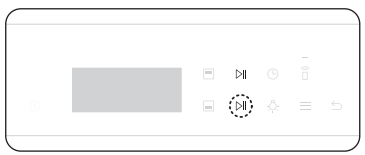
3. Állítsa be a gőzszintet.
   - Az alapértelmezett beállítás a „Közepes”.



4. Válassza ki a **Sütési idő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a kívánt sütési idő beállításához.
   - A maximális sütési idő 23 óra 59 perc.
5. A sütési idő beállítását követően válassza ki azt az opciót, amelyet futtatni szeretne a sütés végén, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.

MEGJEGYZÉS

Ha úgy kezdi el a sütést, hogy nem állítja be a sütési időt az opcióhoz, a sütőt manuálisan kell leállítania.



6. A sütés elindításához koppintson a ▷|| gombra.

MEGJEGYZÉS

- A sütési időt módosíthatja sütés közben.
- Sütés közben a ▷|| gombra koppintva szüneteltetheti a sütést, vagy a ▷|| gomb 3 másodpercig történő nyomva tartásával leállíthatja és törölheti a sütési műveletet.
- Amikor a sütés befejeződött, a kijelzőn megjelenik az **5 perc hozzáadása** felirat.
  - Az **5 perc hozzáadása** lehetőség kiválasztásával és a **Forgatógomb** megnyomásával 5 perccel meghosszabbíthatja a sütési időt.

Műveletek

Gőzt alkalmazó mód leírása

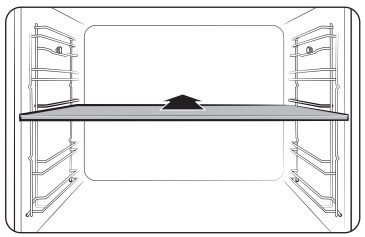
Üzemmód		Hőmérséklet-tartomány (°C)	Alapértelmezett hőmérséklet (°C)	Gyors előmelegítés	Húshőmérő
Gőz funkció					
	Gőzölés (*)	-	-	X	X
		A gőzfejlesztő által létrehozott forró gőzt a rendszer a gőzfúvókán keresztül a sütőbe fecskendezi az étel elkészítéséhez. Ez a mód zöldségek, halak, tojás, gyümölcsök és rizs elkészítésére alkalmas.			
	Gőzös légkeverés (*)	120–250	160	O	O
		A légkeveréses fűtőegység és a ventilátorok által létrehozott hőt folyamatosan forró gőz támogatja. A gőz intenzitása alacsony, közepes vagy magas értékre állítható. Ez a mód leveles tészták, kelt tészták, kenyér és pizza elkészítéséhez, valamint hús és hal sütéséhez alkalmas.			
	Gőzös felső fűtés + Légkeverés (*)	120–250	180	O	O
		A felső fűtőegység és a légkeveréses fűtőegység által létrehozott hőt a ventilátor egyenletesen elosztja a sütőben, a forró gőz pedig támogatást biztosít a fűtőelemek számára. Ez a mód ropogós ételek, például hús, baromfi vagy hal sütésére alkalmas.			
	Gőzös alsó fűtés + Légkeverés (*)	120–250	200	O	O
		Az alsó fűtőelem és a légkeveréses fűtőegység által létrehozott hőt a ventilátor egyenletesen elosztja a sütőben, a forró gőz pedig támogatást biztosít a fűtőelemek számára. Ez a mód ropogós ételek, például pizza vagy almás pite sütésére alkalmas.			

MEGJEGYZÉS

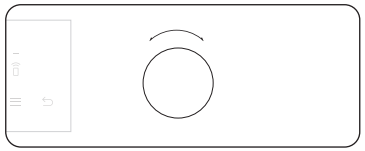
- A csillaggal (*) jelölt módok elérhetősége a sütő típusától függ.
- Mindig töltse fel a víztartályt friss vízzel, ha ezekkel a módokkal főz.

Kettős sütési mód

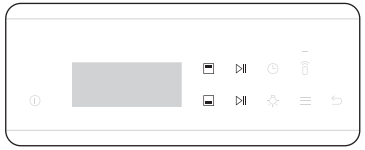
A mellékelt osztó segítségével alsó és felső sütőtérre választhatja el a sütőteret. Ez lehetővé teszi a felhasználók számára, hogy egyszerre két különböző sütési módot engedélyezzenek, vagy egyszerűen csak egy sütőteret válasszanak ki a sütéshez.



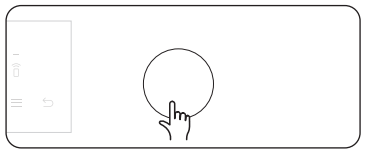
1. A sütőtér kettéosztásához helyezze be az osztót a 3. szintre.



2. Forgassa el a **Forgatógombot** a sütési mód kiválasztásához.
   A felső sütőtérben kiválaszthatja a Grill, a Légkeverés, valamint a Felső fűtés + Légkeverés és Forrólevegős fritőz módot, az alsó sütőtérben pedig kiválaszthatja a Légkeverés, Alsó fűtés + Légkeverés, valamint az Alsó fűtés módot.



3. Nyomja meg a ▭ gombot a felső sütőtér kiválasztásához, és nyomja meg az ▬ gombot az alsó sütőtér kiválasztásához.
   A ▷‖ gomb a kiválasztott sütőtérhez aktiválódik.
4. Ha szükséges, állítsa be a sütési időt vagy hőmérsékletet. A részleteket lásd: **Általános beállítások**.



5. Amikor befejezte, nyomja meg a **Forgatógombot** a megerősítéshez.

A sütő addig folytatja az előmelegítést, amíg belső hőmérséklete el nem éri a beállított hőmérsékletet. Eközben a ikon látható a kijelzőn.

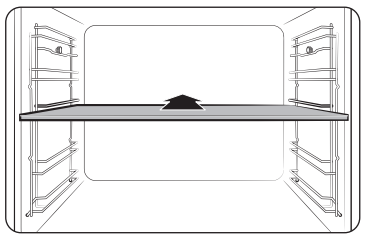
Az előmelegítés minden sütési módban ajánlott, hacsak a sütési útmutató máshogy nem írja elő.

MEGJEGYZÉS

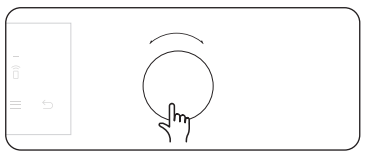
A kettős sütés mód elérhetősége a sütési módtól függ. További információkért tekintse meg a jelen útmutató **Sütés okosan** című részét.

Kettős sütés mód (Grill mód)

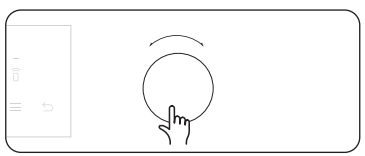
A Kettős sütési móddal történő grillezés hasznos kis adagok esetén, mivel energiatakarékos. Alapértelmezés szerint csak a felső sütőtér Nagy méretű grill opciója érhető el, mert a sütő csak a felső fűtőelemet használja.



1. Helyezze be az osztót a 3. szintbe a kettős sütési mód aktiválásához.



2. Forgassa el a **Forgatógombot** a **Nagy méretű grill** lehetőség kiválasztásához, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a megerősítéshez.
   - Az Energiatakarékos grill és a Légkeveréses grill nem érhető el Kettős sütés módban.



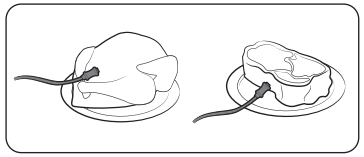
3. Forgassa el a **Forgatógombot** a kívánt hőmérséklet kiválasztásához, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a megerősítéshez.

Műveletek

Sütés húshőmérővel (csak egyes típusok esetén)

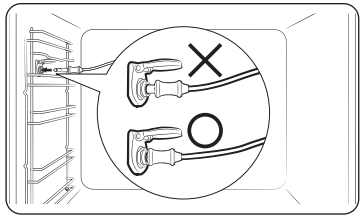
A húshőmérő a hús belső hőmérsékletét méri sütés közben. Amikor a hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet, a sütő kikapcsol, és befejezi a sütést.

- Kizárólag a sütőhöz kapott húshőmérőt használja.
- Ha a húshőmérő be van dugva, a sütési időt nem lehet beállítani.

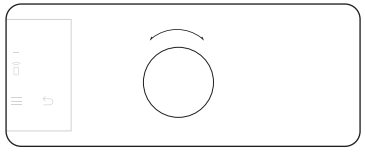


1. A funkció panelen koppintson a gombra a sütési mód és hőmérséklet kiválasztásához.

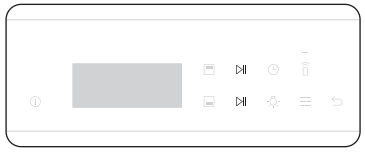
2. A húshőmérő hegyét szúrja bele a sütendő hús közepébe. Ügyeljen arra, hogy a gumifogantyút ne nyomja bele a húsba.



3. Dugja be a hőmérő csatlakozóját a bal oldali falon lévő aljzatba. Ellenőrizze, hogy a hőmérő csatlakozójának csatlakoztatását követően látja-e a húshőmérő behelyezését jelző ikont a kijelzőn.



4. A **Forgatógomb** elforgatásával állítsa be a hús maghőmérsékletét.



5. A sütés elindításához koppintson a ▷‖ gombra. Amikor a hús belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a sütő egy dallammal fejezi be a sütést.

⚠ FIGYELEM!

- A károsodás megelőzése érdekében a húshőmérőt ne használja a nyárstartozékkal együtt.
- A sütés befejezésére a húshőmérő nagyon forróvá válik. Az égési sérülések megelőzése érdekében az étel kiemeléséhez használjon edényfogó kesztyűt.

MEGJEGYZÉS

A húshőmérő használata nem mindegyik sütési módban lehetséges. Ha nem megfelelő sütési móddal használja a húshőmérőt, villog az adott sütési mód ikonja. Ilyen esetben haladéktalanul távolítsa el a húshőmérőt.

Kettős sütési mód hőmérsékletének beállítási tartománya

A felső és az alsó sütőteret egyszerre használhatja különböző sütési műveletekhez. Kettős sütés módban az egyik sütőtér hőmérséklet-tartományát befolyásolja a másik sütőtér hőmérséklet-tartománya. Például a felső sütőtérben végzett sütést az alsó sütőtér működése korlátozhatja a sütési hőmérséklet tekintetében. Bármely sütőtér azonban minimum 40 és maximum 250 között korlátozza saját hőmérséklete beállítását.

Ha a felső rekesz beállítása (°C)	Az alsó sütőtér hőmérsékletének korlátozása (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Ha az alsó rekesz beállítása (°C)	A felső sütőtér hőmérsékletének korlátozása (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Műveletek

Az egyes sütőterekben elérhető módok

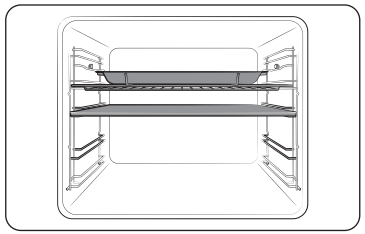
Sütőtér	Elérhető mód	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Alapértelmezett hőmérséklet (°C)	Gyors előmelegítés	Húshőmérő
Felső	Légkeverés	40–250	160	X	X
	Nagy méretű grill	40–250	220	X	X
	Felső fűtés + Légkeverés	40–250	180	X	X
	Forrólevegős fritőz	150–250	220	X	X
Alsó	Légkeverés	40–250	160	X	X
	Alsó fűtés + Légkeverés	40–250	200	X	X
	Alsó fűtés	40–250	150	X	X
	Gőzölés (*)	-	-	X	X
	Gőzös légkeverés (*)	120–250	160	X	X
	Gőzös alsó fűtés + Légkeverés (*)	120–250	200	X	X

MEGJEGYZÉS

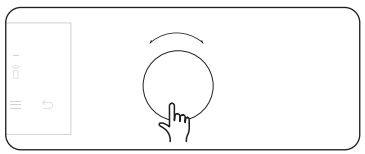
- Az egyes módok leírásáért lásd: „Sütési mód leírása” vagy „Gőzt alkalmazó mód leírása”.
- A csillaggal (*) jelölt módok elérhetősége a sütő típusától függ.

Forrólevegős fritőz (csak egyes típusok esetén)

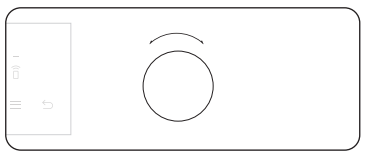
Ebben az üzemmódban nincs szükség előmelegítésre. Javasoljuk, hogy az osztóra helyezzen sütőpapírt vagy tálcát a lecsöpögő zsiradék felfogásához.
A jobb sütési eredmény érdekében fordítsa át az ételt a folyamat közben.



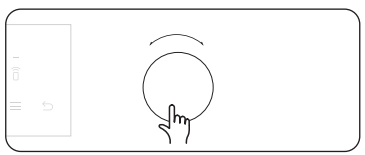
1. Helyezze be az osztót, és helyezze a sütőrácsot a 4. rácshelyzetbe.



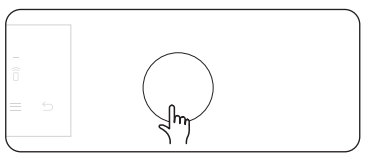
2. Válassza ki a **Forrólevegős fritőz** módot a **Forgatógombbal**.



3. A **Forgatógomb** használatával módosíthatja az alapértelmezett hőmérsékletet. Adja meg az étel javasolt hőmérsékletét az ajánlott sütési útmutató szerint. Az alapértelmezett hőmérséklet 220 °C.



4. Nyomja meg a **Forgatógombot**, és állítsa be a **Sütési idő** vagy a **Befejezési idő** értéket, szükség szerint.



5. Koppintson a ▷|| gombra, vagy nyomja meg a **Forgatógombot**.

MEGJEGYZÉS

- Az osztóra helyezzen sütőpapírt vagy tálcát a lecsöpögő zsiradék felfogásához. Ez segít csökkenteni a lerakódást és a füstöt.
- A sütőpapír használata előtt ellenőrizze a sütőpapír megengedett maximális hőmérsékletét.
- A **Forrólevegős fritőz** funkció kettős felső sütőrácshoz tervezett. Helyezze be az osztót, és helyezze az ételt a 4. rácshelyzetbe a legjobb eredmény érdekében.
- Friss vagy házi készítésű ételek elkészítéséhez ossza szét az olajat egyenletesen egy nagyobb területen, így hatékonyabban teheti ropogóssá az ételt.

FIGYELEM!

- Ha valamilyen sütési művelet folyamatban van az alsó sütőtérben, a **Forrólevegős fritőz** funkció nem érhető el a felső sütőtérben.
- Amikor a **Forrólevegős fritőz** funkció aktív a felső sütőtérben, az alsó sütőtér egyáltalán nem érhető el.

A legjobb eredmények érdekében javasoljuk, hogy a sütési idő felénél fordítsa át az ételt.

Étel	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Burgonya				
Fagyasztott hasábburgonya	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	210–220	20–25
Fagyasztott hasábburgonya, fűszerezve	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	210–220	20–25
Fagyasztott tater tot	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	210–220	15–20
Fagyasztott szeletelt burgonya	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	210–220	15–20
Fagyasztott burgonyaszeletek	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	210–220	15–20
Házi hasábburgonya	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	200–210	20–25
Házi burgonyaszeletek	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	210–220	20–25
Fagyasztott				
Fagyasztott csirkefalatok	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	210–220	15–20
Fagyasztott csirkeszárny	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	210–220	25–30
Fagyasztott hagymakarikák	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	210–220	15–20
Fagyasztott csirkecsíkok	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	210–220	20–25
Fagyasztott Churros	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	190–200	10–15

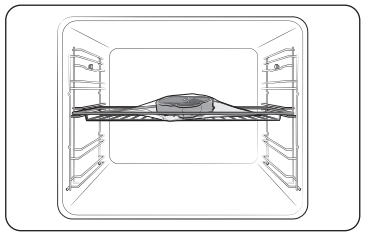
Műveletek

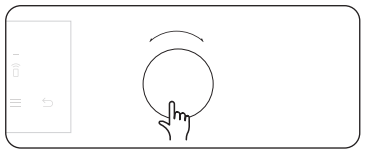
Étel	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Csirke				
Friss csirkecomb	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	200–210	30–35
Friss csirkeszárny	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	200–210	25–30
Csirkemell, panírozott	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	200–210	25–30
Zöldségek				
Spárga, panírozott	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	200–210	15–20
Padlizsán, szeletelve és panírozva	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	200–210	15–20
Hagymakarikák, rántva	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	200–210	15–20
Sütőtök-kockák	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	200–210	20–25
Karfiolrózsák	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	190–200	15–20
Zöldségkeverék	Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca	4	200–210	15–20

Air Sous Vide (csak egyes típusok esetén)

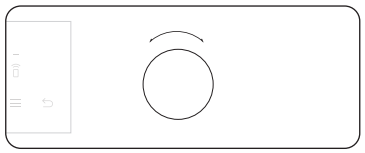
Az **Air Sous Vide** üzemmód alacsony hőmérsékletű meleg levegőt használ a Sous Vide mód megvalósításához gőz vagy víztartály nélkül. Ebben az üzemmódban a sütő állandóan alacsony hőmérsékletet tart a sütőtérben, és olyan ételeket készít, amelyek megőrzik eredeti illatukat és tápanyagaikat, miközben gazdag ízt és lágy textúrát kínálnak.

1. Tegye az élelmiszert egy tiszta vákuumzacskóba, és zárja le. Ezután helyezze be az ételt a sütő 3. rácshelyzetébe.

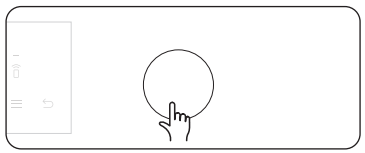




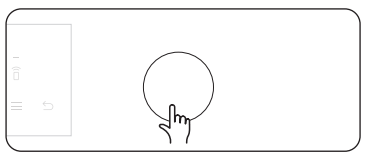
2. Válassza ki az **Air Sous Vide** módot.



3. A **Forgatógomb** használatával módosíthatja az alapértelmezett hőmérsékletet. Adja meg az étel javasolt hőmérsékletét az ajánlott sütési útmutató szerint. Az alapértelmezett hőmérséklet 60 °C. (1 °C értékkel módosíthatja a hőmérsékletet)



4. Nyomja meg a **Forgatógombot**, és állítsa be a sütési időt.



5. Koppintson a ▷‖ gombra, vagy nyomja meg a **Forgatógombot**.

MEGJEGYZÉS

- Csak friss és minőségi alapanyagokat használjon. Tiszta körülmények között vágja fel az alapanyagot, és tárolja hűtőben.
- Az összetevők mozgatásához és tárolásához használjon hőálló vákuumzacskókat.
- Soha ne használja fel újra a hőálló vákuumzacskókat.
- A sütési idő az étel vastagságától függ. Só vagy cukor hozzáadása lerövidítheti a sütési időt.

Tanácsok

- Az eredeti íz megőrzése érdekében javasoljuk, hogy kevesebb fűszernövényt és fűszert használjon, mint a hagyományos receptekben.
- A húsok és a halak íze jobb lesz, ha a pirítást követen azonnal tálalják őket.
- Ha a sütés után nem tálalják fel azonnal őket, helyezze az ételt tartalmazó edényt jeges vízbe, és hűtse le teljesen. Ezután tárolja 5 °C alatt, hogy megőrizze az étel illatát és állagát.
- A csirkét mindenképpen ajánlott azonnal elfogyasztani a sütést követően.

A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott előmelegíteni a sütőt.

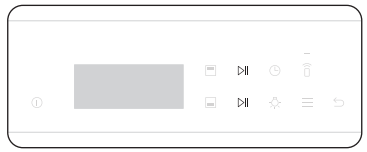
Étel	Sütési szint	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (óra)
Marhahús					
Steak, 4 cm vastag	Véres	Sütőrács	3	54	3–4
Steak, 4 cm vastag	Közepesen átsült	Sütőrács	3	60	3–4
Steak, 4 cm vastag	Teljesen átsült	Sütőrács	3	68	3–4
Sütés (roston)	Közepesen átsült	Sütőrács	3	62	6–8
Sütés (roston)	Teljesen átsült	Sütőrács	3	68	6–8
Sertéshús					
Karaj, csont nélküli	Puha	Sütőrács	3	60	3–4
Karaj, csont nélküli	Szilárd	Sütőrács	3	71	3–4
Sütés (roston)	Közepesen átsült	Sütőrács	3	62	4–6
Sütés (roston)	Teljesen átsült	Sütőrács	3	72	4–6
Húzott sertéshús	Teljesen átsült	Sütőrács	3	74	18–24
Baromfi					
Csirke, mell	Puha	Sütőrács	3	66	3–4
Csirke, mell	Szilárd	Sütőrács	3	72	3–4
Kacsamell	Puha	Sütőrács	3	63	3–4
Hal					
Sült lazacszeletek	Puha	Sütőrács	3	52	2–3
Sült lazacszeletek	Teljesen átsült	Sütőrács	3	63	2–3
Tőkehalfilé	Puha	Sütőrács	3	55	2–3

Műveletek

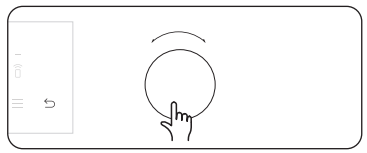
Étel	Sütési szint	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (óra)
Zöldségek					
Spárga	-	Sütőrács	3	85	2-3
Burgonya, szeletelve	-	Sütőrács	3	90	2-3
Édes burgonya, szeletelve	-	Sütőrács	3	90	2-3
Sárgarépa, szeletelve	-	Sütőrács	3	90	2-3
Sütőtök, kockák	-	Sütőrács	3	90	2-3
Gyümölcs					
Alma, szeletelve	-	Sütőrács	3	80	2-3
Ananász, szeletelve	-	Sütőrács	3	85	1-2
Körte, szeletelve	-	Sütőrács	3	83	2-3
Egyebek					
Tyúktojás	Buggyantott	Sütőrács	3	63	2-3
Tyúktojás	Keményre főtt	Sütőrács	3	71	2-3

* Tyúktojásfőzés vákuumzár nélkül.

A sütés leállítása



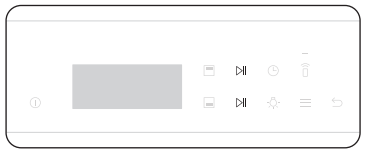
- Miközben a sütés folyamatban van, a ▷|| gombra koppintva kikapcsolhatja a sütőt. A sütő azonban nem kapcsol ki azonnal, hogy elkerülje a véletlenszerű kezelést. Ha tévedésből koppintott a ▷|| gombra, akkor koppintson újra a ▷|| gombra 3 másodpercen belül.
- A ▷|| gombra koppintva szüneteltetheti a sütést, vagy a ▷|| gomb 3 másodpercig történő nyomva tartásával leállíthatja és törölheti a sütési műveletet.



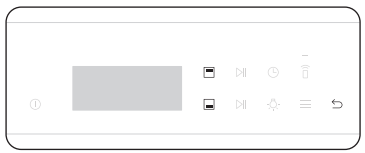
- Másik lehetőségként koppintson a ⮌ gombra, használja a **Forgatógombot** az **Igen** lehetőség kiválasztásához, és nyomja meg a **Forgatógombot** a sütési művelet törléséhez.

Egy sütőtér sütési műveletének leállítása

Kövesse ezeket az utasításokat a Kettős sütés módban történő főzés leállításához.

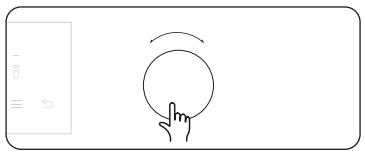


- A ▷‖ gombra koppintva szüneteltetheti a sütést, vagy a ▷‖ gomb 3 másodpercig történő nyomva tartásával leállíthatja és törölheti a sütési műveletet.
  - Koppintson a felső ▷‖ gombra a felső sütőtér kezeléséhez, és az alsó ▷‖ gombra az alsó sütőtér kezeléséhez.



- Másik lehetőségként az alábbi utasításokat is követheti.

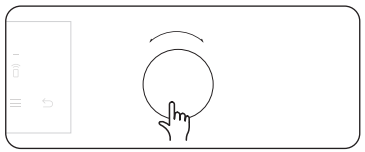
1. Koppintson a ▭ gombra a felső sütőtér kiválasztásához, vagy koppintson az ▬ gombra az alsó sütőtér kiválasztásához, és koppintson a ⮌ gombra.



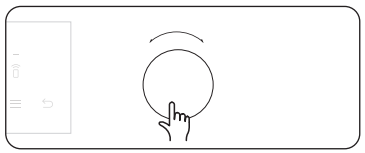
2. Forgassa el a **Forgatógombot** az **Igen** lehetőség kiválasztásához, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a sütési művelet törléséhez.

Különleges funkció

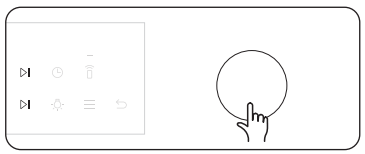
Kiegészítő funkciók, hogy még nagyobb élmény legyen a sütés. A Különleges funkciók nem érhető el Kettős sütés módban.



1. Forgassa el a **Forgatógombot** a **Különleges funkció** lehetőség kiválasztásához, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a megerősítéshez.



2. Forgassa el a **Forgatógombot** egy funkció kiválasztásához, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a megerősítéshez.
3. Ha szükséges, állítsa be a sütési időt vagy hőmérsékletet. A részleteket lásd: **Általános beállítások**.



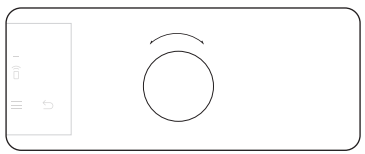
4. Nyomja meg a **Forgatógombot**, vagy koppintson a ▷‖ gombra a funkció elindításához.

Üzemmód	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Ajánlott hőmérséklet (°C)	Utasítások
Melegen tartás	40–100	60	Kizárólag a megsütött ételek sütés utáni melegen tartására használható.
Tányér melegítése	30–80	50	Ezt a funkciót edények és hőálló tálak melegítéséhez használhatja.
Kiolvasztás	30–60	30	Ez a mód fagyasztott termékek, pékáruk, gyümölcsök, sütemények, tejszín és csokoládé kiolvasztására szolgál. A kiolvasztási idő az élelmiszer típusától, méretétől és mennyiségétől függ.

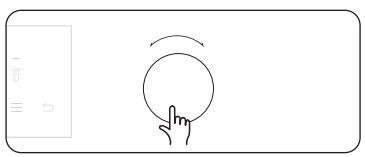
Műveletek

Automatikus sütés

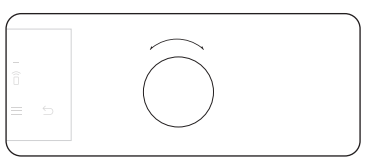
A tapasztalatlan szakácsok számára a sütő 50 automatikus sütési receptet kínál. Használja ezt a funkciót, hogy időt takarítson meg, vagy lerövidítse a tanulási idejét. A sütési idő és hőmérséklet a kiválasztott receptnek megfelelően módosul.



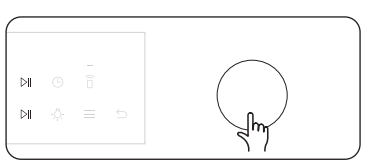
1. Forgassa el a **Forgatógombot** az **Automatikus sütés** funkció kiválasztásához.



2. Forgassa el a **Forgatógombot** egy program kiválasztásához, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a megerősítéshez.



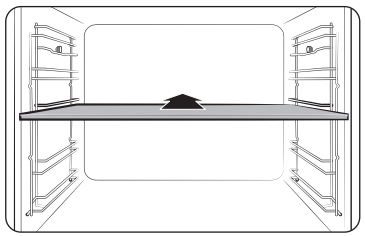
3. Forgassa el a **Forgatógombot** az adag kiválasztásához. A súlytartomány a programtól függ.
4. Nyomja meg a **Forgatógombot**, vagy koppintson a ▷|| gombra a sütés elindításához.



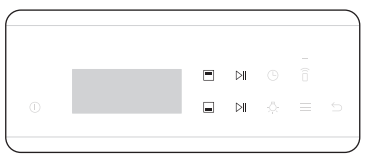
MEGJEGYZÉS

- Az automatikus sütés néhány programja magában foglalja az előmelegítést is. Ezeknél a programoknál az előmelegítési folyamat megjelenik a kijelzőn. Az ételt az előmelegítés befejezését jelző sípoló hang után tegye be a sütőbe. Ezt követően nyomja meg a **Forgatógombot**, vagy koppintson a ▷|| gombra az Automatikus sütés funkció elindításához.
- További információkért tekintse meg a jelen útmutató **Sütés okosan** című részét.

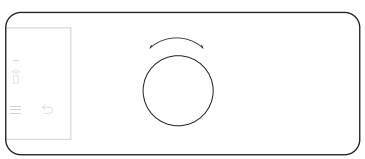
Kettős sütési mód



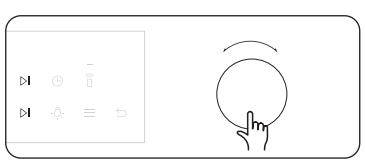
1. Helyezze be az osztót a 3. szintbe a Kettős sütési mód aktiválásához.



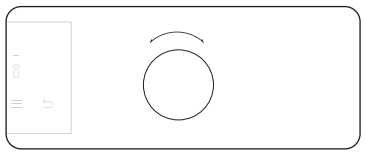
2. Nyomja meg a ▭ gombot a felső sütőtér kiválasztásához, és nyomja meg az ▬ gombot az alsó sütőtér kiválasztásához.
   A ▷|| gomb a kiválasztott sütőtérhez aktiválódik.

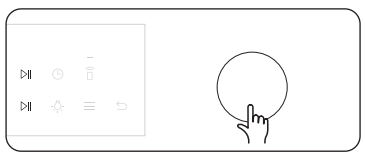


3. Forgassa el a **Forgatógombot** az **Automatikus sütés** funkció kiválasztásához.



4. Forgassa el a **Forgatógombot** egy program kiválasztásához a kiválasztott sütőtérhez, majd nyomja meg a **Forgatógombot**, vagy koppintson a ▷|| gombra.





5. Forgassa el a **Forgatógombot** az adag kiválasztásához. A súlytartomány a programtól függ.
6. Nyomja meg a **Forgatógombot**, vagy koppintson a ▷|| gombra a sütés elindításához.

MEGJEGYZÉS

További információkért tekintse meg a jelen útmutató **Sütés okosan** című részét.

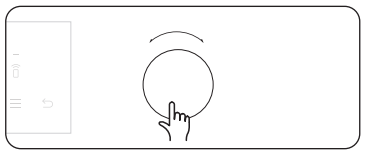
Tisztítás

Két tisztító üzemmód áll rendelkezésre. így rengeteg időt spórol Önnek, mivel ezáltal nincs szükség rendszeres kézi tisztításra. A folyamat közben a hátralévő idő a kijelzőn látható.

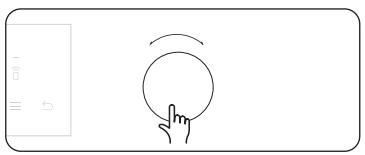
Funkció	Utasítások
Gőztisztítás	Ez a program a könnyű szennyeződéseket távolítja el gőzöléssel,
Pirolitikus	A hőbomlásos (pirolitikus) tisztítási funkció forró levegős tisztítást tesz lehetővé. A kézi tisztítás megkönnyítése érdekében elégeti a zsíros ételmaradékokat. 1 óra 50 perc / 2 óra 10 perc (alapértelmezett beállítás) / 2 óra 30 perc
Vízkőtelenítés	Tisztítsa meg a gőzfejlesztő belsejét annak érdekében, hogy az ne befolyásolja az élelmiszer minőségét és ízét.
Leeresztés	A gőzt alkalmazó módok használatát követően eressze le a fennmaradó vizet a többi sütési mód befolyásolásának elkerülése érdekében.

Pirolitikus (csak egyes típusok esetén)

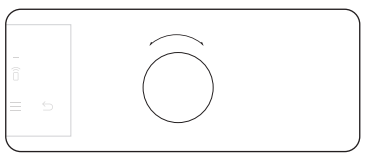
A hőbomlásos (pirolitikus) tisztítási funkció forró levegős tisztítást tesz lehetővé. A kézi tisztítás megkönnyítése érdekében elégeti a zsíros ételmaradékokat.

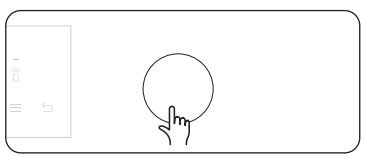


1. Távolítson el minden tartozékot, az oldalsíneket is beleértve, és kézzel törölje le a nagyobb szennyeződéseket a sütő belsejéből. Ellenkező esetben azok meggyulladhatnak a tisztítási program közben, és tüzet okozhatnak.
2. Forgassa el a **Forgatógombot** a **Tisztítás** lehetőség kiválasztásához, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a megerősítéshez.

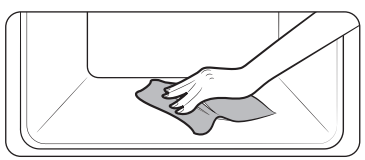


3. Forgassa el a **Forgatógombot** a **Piroltikus** lehetőség kiválasztásához, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a megerősítéshez.





4. Forgassa el a **Forgatógombot** a tisztítási idő 3 szintje közüli választáshoz: 1 óra 50 perc, 2 óra 10 perc (alapértelmezett beállítás) és 2 óra 30 perc.
5. Nyomja meg a **Forgatógombot** a tisztítás elkezdéséhez.



6. Amikor elkészült, várjon, amíg a sütő lehűl, majd törölje le annak ajtaját és széleit nedves ruhával.

Műveletek

⚠ VIGYÁZAT!

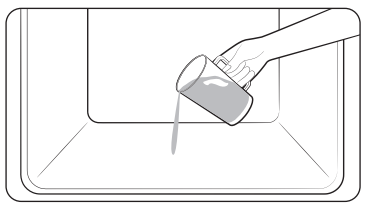
- Ne érjen a sütőhöz, mert az a program alatt nagyon felforrósodik.
- A balesetek elkerülése érdekében ne engedjen gyermekeket a sütő közelébe.
- A program befejezését követően, amíg a hűtőventilátor a sütő hűtését végzi, ne kapcsolja ki a készüléket.

MEGJEGYZÉS

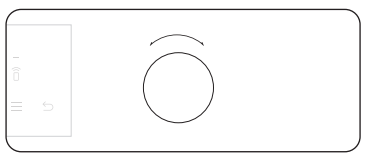
- A program elindulásával a sütő belseje felforrósodik. Ezt követően a sütő ajtaja biztonsági okokból bezáródik. A program befejezését és a sütő lehűlését követően az ajtó zárja automatikusan kinyílik.
- Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy kiürítette a sütőt. A sütő belsejében a magas hőmérséklet hatására deformálódhatnak a tartozékok.

Gőztisztítás

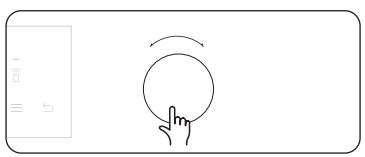
Ez a program a könnyű szennyeződéseket távolítja el gőzöléssel,



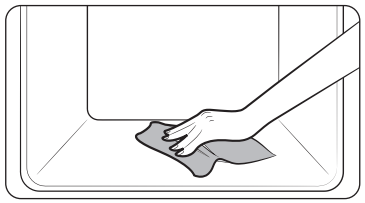
1. Öntsön 400 ml vizet a sütő aljába, és csukja be az ajtaját.



2. Forgassa el a **Forgatógombot** a **Tisztítás** funkció kiválasztásához.



3. Forgassa el a **Forgatógombot** a **Gőztisztítás** lehetőség kiválasztásához, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a tisztítás elkezdéséhez.
A gőztisztítás 26 percig tart.



4. Egy száraz ruhával tisztítsa meg a sütő belsejét.

⚠ FIGYELEM!

Ne nyissa ki az ajtót a ciklus befejezése előtt. A sütőben lévő víz nagyon forró, és égési sérüléseket okozhat.

MEGJEGYZÉS

- Ha a sütő zsírral erősen szennyezett (pl. pirítás vagy grillezés után), a gőztisztítás elindítása előtt ajánlott kézzel, tisztítószer segítségével eltávolítani a makacs szennyeződéseket.
- A ciklus befejezése után hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy a belső zománcfelület teljesen megszáradjon.
- A tisztítás nem indul el addig, amíg a sütő belseje forró. Várja meg, amíg lehűl, majd próbálja meg újra.
- Ne borítsa rá a vizet a sütő aljára. Finoman öntse be. Ellenkező esetben a víz túlcsordulhat a sütő eleje felé.

Vízkőtelenítés

Tisztítsa meg a gőzfejlesztő belsejét annak érdekében, hogy az ne befolyásolja az élelmiszer minőségét és ízét.

MEGJEGYZÉS

A sütő rendszere számlálja a gőzt alkalmazó módok használatának idejét, és szükség esetén értesíti Önt, hogy mikor kell elindítania a Vízkőtelenítés műveletet. A következő két órában továbbra is használhatja a gőzt alkalmazó módokat, anélkül, hogy el kellene indítania a Vízkőtelenítés műveletet. Két óra elteltével azonban nem használhatja a gőzt alkalmazó módokat, kivéve, ha futtatja és befejezi a Vízkőtelenítés műveletet.

1. Érintse meg a **Forgatógombot** a Tisztítás funkció kiválasztásához.
2. Ezt követően nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Válassza ki a **Vízkőtelenítés** lehetőséget, és nyomja meg a **Forgatógombot**.
4. Válassza a **Következő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
5. Kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat, válassza az **Indítás** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - Ha értesítést kap arról, hogy nincs elegendő víz, töltsön több vizet a víztartályba, válassza az **OK** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
6. Amint a vízkőtelenítés befejeződött, a sütő automatikusan leereszti a vizet.
7. A leeresztés befejezése után ürítse ki a víztartályt.
8. Töltse fel a víztartályt 500 ml ivóvízzel a képernyőn megjelenő utasítások szerint, válassza az **OK** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot** az öblítés elindításához.
9. Ha az öblítés befejeződött, ürítse ki a víztartályt.
   - A tartály kiürítése után tisztítsa meg, mielőtt visszatenné a sütőbe.

FIGYELEM!

- A víztartály kezelésekor mindig használjon edényfogó kesztyűt.
- Csak gőzölős sütőhöz vagy kávéfőzőhöz való vízkőoldó szereket használjon.

VIGYÁZAT!

- Ne szakítsa meg a vízkőtelenítési folyamatot. Ellenkező esetben újra kell indítania a vízkőtelenítési ciklust, és be kell fejeznie az elkövetkező három órán belül annak érdekében, hogy használhassa a gőzt alkalmazó módokat.
- A balesetek elkerülése érdekében ne engedjen gyermekeket a sütő közelébe.
- A víz és a vízkőoldó szer keverési arányát illetően kövesse a szer gyártójának utasításait.

Leeresztés

A gőzt alkalmazó módok használatát követően eressze le a fennmaradó vizet a többi sütési mód befolyásolásának elkerülése érdekében. Akkor is használja ezt a funkciót, ha ismét le szeretné ereszteni tisztítás céljából.

1. Forgassa el a **Forgatógombot** a Tisztítás funkció kiválasztásához.
2. Ezt követően nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Válassza a **Kiürítés** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
4. Válassza az **Indítás** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
5. Kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat, válassza az **OK** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - A sütő a vizet a gőzfejlesztőből a víztartályba ereszti le.
6. Ha az leeresztés befejeződött, ürítse ki a víztartályt.
   - A tartály kiürítése után tisztítsa meg, mielőtt visszatenné a sütőbe.

FIGYELEM!

- A víztartály kezelésekor mindig használjon edényfogó kesztyűt.
- Leeresztés közben ne távolítsa el a víztartályt.

MEGJEGYZÉS

- Amint a sütő elkezdi a leeresztést, kérjük, várjon, amíg a leeresztési ciklus befejeződik.
- A termék környezetétől függően a leeresztési művelet sokáig tarthat. Ez nem jelenti a termék rendellenes működését, hanem biztonsági célokat szolgál, ezért várja meg, amíg a víz lehűl.

Műveletek

További funkciók

Menü	Leírás
Időzítő	Beállíthatja az időzítőt.
Zárolás	Zárolhatja a kezelőpanelt.
Saját módok	Módosíthatja a sütési módok listáját.
Kijelző időtúllépése	Beállíthatja a kijelző időtúllépését.
Automatikus dátum és idő	Beállíthatja az Automatikus dátumot és időt.
Dátum beállítása	Beállíthatja az aktuális dátumot. **MEGJEGYZÉS** Részletes utasításokért lásd a következő oldalt: 10
Időformátum	Beállíthatja az időformátumot 12 órás vagy 24 órás formátumra. **MEGJEGYZÉS** Részletes utasításokért lásd a következő oldalt: 10.
Hang	Be- és kikapcsolhatja a sütő hangját (hangjelzéseit).
Gyors előmelegítés (*)	Beállíthatja a Gyors előmelegítés funkciót.

(*) csak egyes típusok esetén.

Időzítő

1. Koppintson a ☰ elemre.
2. Válassza ki az **Időzítő** lehetőséget a **Forgatógombbal**, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Állítsa be az időzítőt (óra és perc) a **Forgatógombbal**, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
4. Az időzítő elindításához nyomja meg a **Forgatógombot**.
5. Ha szüneteltetni, törölni vagy szerkeszteni szeretné az időzítőt, nyomja meg a **Forgatógombot** vagy forgassa el a **Forgatógombot**.

Zárolás

1. Koppintson a ☰ elemre.
2. Válassza ki a **Zárolás** lehetőséget a **Forgatógombbal**, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Ha fel szeretné oldani a kezelőpanelt, érintse meg és tartsa lenyomva a ☰ elemet 3 másodpercig.

Saját módok

1. Koppintson a ☰ elemre.
2. Válassza ki a **Saját módok** lehetőséget a **Forgatógombbal**, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Forgassa el a **Forgatógombot**, majd nyomja meg a **Forgatógombot** módok kiválasztásához vagy módok kiválasztásának törléséhez.
4. Koppintson a ⮌ gombra a mentéshez.
5. Válassza ki a **Mentés** lehetőséget a módosítások mentéséhez.

Kijelző időtúllépése

1. Koppintson a ☰ elemre.
2. Válassza ki a **Kijelző időtúllépése** lehetőséget a **Forgatógombbal**, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Forgassa el a **Forgatógombot** a kívánt idő kiválasztásához.
4. Nyomja meg a **Forgatógombot** a módosítások mentéséhez.

Automatikus dátum és idő

1. Koppintson a ☰ elemre.
2. Válassza ki az **Automatikus dátum és idő** lehetőséget a **Forgatógombbal**, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Forgassa el a **Forgatógombot** a **Be** vagy **Ki** kiválasztásához.
4. Nyomja meg a **Forgatógombot** a módosítások mentéséhez.

Hang

1. Koppintson a ☰ elemre.
2. Válassza ki a **Hang** lehetőséget a **Forgatógombbal**, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Forgassa el a **Forgatógombot** a **Be** vagy **Ki** kiválasztásához.
4. Nyomja meg a **Forgatógombot** a módosítások mentéséhez.

Gyors előmelegítés

1. Koppintson a ☰ elemre.
2. Válassza ki a **Gyors** lehetőséget a **Forgatógombbal**, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Forgassa el a **Forgatógombot** a **Be** vagy **Ki** kiválasztásához.
4. Nyomja meg a **Forgatógombot** a módosítások mentéséhez.

Rendszerbeállítások

Nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a ☰ elemet a **Rendszerbeállítások** menübe történő belépéshez, majd forgassa el a **Forgatógombot** a sütő különböző beállításainak módosításához.
Kérjük, tekintse meg az alábbi táblázatot a részletes leírásért.

Rendszerbeállítás	Leírás
Wi-Fi	Be- és kikapcsolhatja a Wi-Fi-t.
Nyelv	Kiválaszthat egy nyelvet.
Saját minták	Ez a funkció megjegyzi és tárolja a sütési beállításokat.
Alapértelmezett sütőtér	Kiválaszthatja a felső vagy az alsó sütőteret alapértelmezett beállításként. (Csak kettős sütési módban)
Vízkeménység	Kiválaszthatja a vízkeménységet.
Visszaállítás	Visszaállíthatja a beállításokat. (További funkciók, Rendszerbeállítások)

Wi-Fi / Saját minták

1. Érintse meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a ☰ elemet a **Rendszerbeállítások** menübe történő belépéshez.
2. Válassza ki a kívánt menüt a **Forgatógombbal**, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Forgassa el a **Forgatógombot** a **Be** vagy **Ki** kiválasztásához.
4. Nyomja meg a **Forgatógombot** a módosítások mentéséhez.

Nyelv

1. Érintse meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a ☰ elemet a **Rendszerbeállítások** menübe történő belépéshez.
2. Válassza ki a **Nyelv** lehetőséget a **Forgatógombbal**, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Forgassa el a **Forgatógombot** a kívánt nyelv kiválasztásához.
4. Nyomja meg a **Forgatógombot** a módosítások mentéséhez.

Alapértelmezett sütőtér

1. Érintse meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a ☰ elemet a **Rendszerbeállítások** menübe történő belépéshez.
2. Válassza ki az Alapértelmezett sütőtér lehetőséget a **Forgatógombbal**, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Forgassa el a **Forgatógombot** a **Felső** vagy **Alsó** kiválasztásához.
4. Nyomja meg a **Forgatógombot** a módosítások mentéséhez.

Vízkeménység

1. Érintse meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a ☰ elemet a **Rendszerbeállítások** menübe történő belépéshez.
2. Válassza ki a **Vízkeménység** lehetőséget a **Forgatógombbal**, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Forgassa el a **Forgatógombot** a kívánt **Vízkeménység** kiválasztásához.
4. Nyomja meg a **Forgatógombot** a módosítások mentéséhez.

Visszaállítás

1. Érintse meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a ☰ elemet a **Rendszerbeállítások** menübe történő belépéshez.
2. Válassza ki a **Visszaállítás** lehetőséget a **Forgatógombbal**, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Forgassa el a **Forgatógombot** a **Visszaállítás** vagy **Törlés** kiválasztásához.
4. Nyomja meg a **Forgatógombot** a megerősítéshez.

Intelligens vezérlés

A sütő Intelligens vezérlés funkciójának használatához le kell töltenie a SmartThings alkalmazást egy mobileszközre. Előfordulhat, hogy a SmartThings alkalmazás által működtetett funkciók nem működnek zökkenőmentesen, ha a kommunikációs feltételek rosszak, vagy a sütőt gyenge Wi-Fi-jellel rendelkező helyre szerelték be.

A sütő csatlakoztatása

1. Töltse le és nyissa meg a SmartThings alkalmazást mobileszközén.
2. Kövesse az alkalmazás képernyőjén megjelenő utasításokat a sütő csatlakoztatásához.
3. Amint a folyamat befejeződött, a sütő kijelzőjén található ikon és az alkalmazás megerősíti, hogy csatlakozott a sütőhöz.
4. Ha az ikon nem jelenik meg, kövesse az alkalmazás utasításait az újracsatlakozáshoz.

Sütés okosan

Manuális sütés

⚠ Akrilamidra vonatkozó FIGYELMEZTETÉS

A keményítőtartalmú ételek (pl. burgonyaszirom, sült krumpli és kenyér) sütésekor keletkező akrilamid egészségügyi problémákat okozhat. Ezeket az ételeket ajánlott alacsonyabb hőmérsékleten sütni, és elkerülni a túlsütést, az égést, illetve azt, hogy az ételek felülete nagyon ropogós legyen.

MEGJEGYZÉS

- Az előmelegítés minden sütési módban ajánlott, hacsak a sütési útmutató máshogy nem írja elő.
- Az Energiatakarékos grill funkció használata esetén helyezze az ételt a tartozéktepsi közepére.

Tartozékokra vonatkozó tanácsok

Sütőjéhez számos tartozékot mellékeltünk. Előfordulhat, hogy néhány tartozék hiányzik az alábbi táblázatból. Ha azonban nem rendelkezik pontosan ugyanazokkal a tartozékokkal, amelyeket a jelen sütési útmutatóban bemutatunk, a már meglévő tartozékaival is elérheti ugyanazokat az eredményeket.

- A tepsi és az univerzális tepsi felcserélhető.
- Olajos ételek sütésekor javasolt tepsit tenni a sütőrács alá az ételekből kisülő olaj felfogására. Amennyiben rendelkezik sütőrácsbetéttel, a tepsivel együtt is használhatja.
- Ha csak univerzális tepsivel vagy csak extra mély tepsivel vagy esetleg mindkettővel rendelkezik, az olajos ételek sütéséhez ajánlott a mélyebb tepsit használni.

Sütés

A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott előmelegíteni a sütőt.

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Piskótatészta	Sütőrács, 25–26 cm átmérőjű forma	2		160–170	35–40
Márványkuglóf	Sütőrács, kuglófforma	3		175–185	50–60
Gyümölcslepény	Sütőrács, 20 cm átmérőjű gyümölcslepényforma	3		190–200	50–60
Kelt tésztából készült gyümölcsös, morzsás sütemény	Univerzális tepsi	2		160–180	40–50
Gyümölcsös morzsasütemény	Sütőrács, 22–24 cm-es sütőtál	3		170–180	25–30
Pogácsa	Univerzális tepsi	3		180–190	30–35
Lasagne	Sütőrács, 22–24 cm-es sütőtál	3		190–200	25–30
Habcsók	Univerzális tepsi	3		80–100	100–150
Felfújt	Sütőrács, csészék felfújtakhoz	3		170–180	20–25
Almás kelt sütemény	Univerzális tepsi	3		150–170	60–70
Házi készítésű pizza, 1–1,2 kg	Univerzális tepsi	2		190–210	10–15
Fagyasztott leveles tészta, töltött	Univerzális tepsi	2		180–200	20–25
Lepény	Sütőrács, 22–24 cm-es sütőtál	2		180–190	25–35

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Almás pite	Sütőrács, 20 cm átmérőjű forma	2		160–170	65–75
Mélyhűtött pizza	Univerzális tepsi	3		180–200	5–10

Sütés (roston)

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Hús (Marha/Sertés/Bárány)					
Marhahátszín, 1 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		160–180	50–70
Csontozott borjúhús, 1,5 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		160–180	90–120
Sertéssült, 1 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		200–210	50–60
Sertéscsülök, 1 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		160–180	100–120
Csontos báránycomb, 1 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		170–180	100–120
Szárnyas (Csirke/Kacsa/Pulyka)					
Csirke, egész, 1,2 kg *	Sütőrács + Univerzális tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához)	3 1		205	80–100*
Csirkedarabok	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		200–220	25–35
Kacsamell	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		180–200	20–30
Kisebb pulyka, egész, 5 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		180–200	120–150
Zöldségek					
Zöldségek, 0,5 kg	Univerzális tepsi	3		220–230	15–20
Sült burgonya, félbe vágva, 0,5 kg	Univerzális tepsi	3		200	45–50
Hal					
Halfilé, sült	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		200–230	10–15
Sült hal	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		180–200	30–40

* Félidőnél fordítsa meg.

Sütés okosan

Grillezés

A Samsung azt ajánlja, hogy melegítse elő a sütőt Nagy méretű grill módban. A sütési idő felénél fordítsa meg.

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Kenyér					
Pirítós	Sütőrács	5		270	2–4
Sajtos melegszendvics	Univerzális tepsi	4		200	4–8
Marhahús					
Marhasült *	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 1		240–250	15–20
Hamburgerpogácsa *	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 1		250–270	13–18
Sertéshús					
Sertésborda	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 1		250–270	15–20
Kolbászfélék	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 1		260–270	10–15
Baromfi					
Csirke, mell	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 1		230–240	30–35
Csirke, comb	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 1		230–240	25–30

* A sütési idő $^{2}/_{3}$-ánál fordítsa meg.

Fagyasztott készételek

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Fagyasztott pizza, 0,4–0,6 kg	Sütőrács	3		200–220	15–25
Fagyasztott lasagne	Sütőrács	3		180–200	45–50
Fagyasztott hasábburgonya	Univerzális tepsi	3		220–225	20–25
Fagyasztott krokettek	Univerzális tepsi	3		220–230	25–30
Fagyasztott, sütőben elkészíthető camembert	Sütőrács	3		190–200	10–15
Fagyasztott bagett feltéttel	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		190–200	10–15
Fagyasztott halrudacskák	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		190–200	15–25
Fagyasztott halburger	Sütőrács	3		180–200	20–35

Ropogósra sütés profi módon

Az üzemmód egy automatikus, legfeljebb 220 °C-os előmelegítési szakaszt is tartalmaz. A hús pirítását a felső fűtőelem és a légkeverő ventilátor végzi. A sütő ezt a szakaszt követően a kiválasztott alacsonyabb hőmérsékleten süti készre az ételt. Ehhez a felső és az alsó fűtőelemek szolgáltatják a hőt. Ez az üzemmód alkalmas sült húsok és szárnyasok elkészítéséhez.

Étel	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (óra)
Marhasült	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1	80–100	3–4
Sertéssült	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1	80–100	4–5
Báránysült	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1	80–100	3–4
Kacsamell	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1	80–100	2–3

Energiatakarékos légkeverés

Ez az üzemmód az optimalizált fűtőrendszernek köszönhetően kevesebb energiát használ sütés közben. Az ehhez a kategóriához tartozó időtartam feltételezi, hogy az energiatakarékosság érdekében nem melegítik elő a sütőt sütés előtt.
A sütési időt és hőmérsékletet saját igényei szerint növelheti vagy csökkentheti.

Étel	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Gyümölcsös morzsasütemény, 0,8–1,2 kg	Sütőrács	2	160–180	60–80
Héjában sült burgonya, 0,4–0,8 kg	Univerzális tepsi	2	190–200	70–80
Kolbász, 0,3–0,5 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1	160–180	20–30
Fagyasztott, sütőben elkészíthető hasábburgonya, 0,3–0,5 kg	Univerzális tepsi	3	180–200	25–35
Fagyasztott burgonyahasábok, 0,3–0,5 kg	Univerzális tepsi	3	190–210	25–35
Halfilé, sült, 0,4–0,8 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1	200–220	30–40
Ropogós halfilé, panírozott, 0,4–0,8 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1	200–220	30–45
Sült marhahátszín, 0,8–1,2 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	2 1	180–200	65–75
Sült zöldségek, 0,4–0,6 kg	Univerzális tepsi	3	200–220	25–35

Sütés okosan

Kettős sütési mód

A kettős sütési funkció használatához először helyezze be a sütőbe az osztót. A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott előmelegíteni a sütőt.

A következő táblázatban sütéshez, roston sütéshez és sütemény sütéshez ajánlott 5 kettős sütési útmutatót talál. A kettős sütési funkció segítségével egy időben készítheti el a főételt és a köretet vagy a főételt és a desszertet.

• A kettős sütési funkció használatával meghosszabbítható az előmelegítési idő.

Szám	Sütőtér	Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
1	Felső	Piskótatészta	Sütőrács, 25–26 cm átmérőjű forma	4		160–170	40–45
	Alsó	Házi készítésű pizza, 1,0–1,2 kg	Univerzális tepsi	1		190–210	13–18
2	Felső	Sült zöldségek, 0,4–0,8 kg	Univerzális tepsi	4		220–230	13–18
	Alsó	Almás pite	Sütőrács, 20 cm átmérőjű forma	1		160–170	70–80
3	Felső	Pita	Univerzális tepsi	4		230–240	13–18
	Alsó	Csőben sült burgonya, 1,0–1,5 kg	Sütőrács, 22–24 cm-es sütőtál	1		180–190	45–50
4	Felső	Csirke, comb	Sütőrács + univerzális tepsi	4 4		210–230	30–35
	Alsó	Lasagne, 1,0–1,5 kg	Sütőrács, 22–24 cm-es sütőtál	1		190–200	30–35
5	Felső	Halfilé, sült	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 4		210–230	15–20
	Alsó	Almás leveles tészta	Univerzális tepsi	1		170–180	25–30

Energiatakarékosság céljából megteheti, hogy a felső vagy az alsó sütőteret használja. A sütési idő meghosszabbítható, ha elválasztott sütőteret használ. A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott előmelegíteni a sütőt.

Felső

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Aprósütemény	Univerzális tepsi	4		170	30–35
Pogácsa	Univerzális tepsi	4		180–190	30–35
Lasagne	Sütőrács	4		190–200	30–35
Csirke, comb*	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 4		230–250	30–35

* Ne melegítse elő a sütőt.

Alsó

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Aprósütemény	Univerzális tepsi	1		170	30–35
Márványkuglóf	Sütőrács	1		160–170	60–70
Almás pite	Sütőrács	1		160–170	70–80
Házi készítésű pizza, 1,0–1,2 kg	Univerzális tepsi	1		190–210	13–18

Automatikus sütési programok

⚠ VIGYÁZAT!

A könnyen romlandó ételek (például tej, tojás, hal, hús vagy baromfi) ne legyenek a sütőben 1 óránál tovább a főzés megkezdése előtt; a főzés befejeztével azonnal ki kell venni őket. A romlott étel elfogyasztása ételmérgezés okozta betegséghez vezethet.

Normál sütés

A következő táblázatban 40 automatikus főzési, sütési és roston sütési programot talál.
A táblázat tartalmazza az ételek mennyiségét, súlytartományát és néhány tanácsot a sütéshez.
A sütési módok és idők– az Ön kényelme érdekében– előre programozottak. Az útmutatóban található néhány recept az automatikus programokhoz.
Az 1–19., 38. és 39. automatikus sütési program magában foglalja az előmelegítést, és kijelzi az előmelegítési folyamatot. Az ételt az előmelegítés befejezését jelző sípoló hang után tegye be a sütőbe.
Ezt követően nyomja meg a **Forgatógombot**, vagy koppintson a ▷‖ gombra az Automatikus sütés funkció elindításához.

⚠ FIGYELEM!

Az ételek kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
1	Csőben sült burgonya	1,0–1,5	Sütőrács	3
		Egy 22–24 cm-es hőálló edényben készítse elő a csőben sült burgonyát. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
2	Csőben sült zöldség	0,8–1,2	Sütőrács	3
		Egy 22–24 cm-es hőálló edényben készítse elő a csőben sült zöldséget. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
3	Tésztafelfújt	1,2–1,5	Sütőrács	3
		Egy 22–24 cm-es hőálló edényben készítsen tésztafelfújtat. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
4	Lasagne	1,0–1,5	Sütőrács	3
		Egy 22–24 cm-es hőálló edényben készítsen házi készítésű lasagnét. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
5	Lecsó	1,2–1,5	Sütőrács	3
		Tegye a lecsó hozzávalóit egy fedővel ellátott lábasba. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. Lefedve süsse. Tálalás előtt keverje meg.		
6	Almás pite	1,2–1,4	Sütőrács	2
		Egy 20–24 cm-es kerek, fém sütőformában készítse el az almás pitét. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		
7	Croissant-ok	0,3–0,4	Univerzális tepsi	3
		Croissant készítése (hűtött kész tészta). Tegyen sütőpapírt egy univerzális tepsire. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe.		
8	Almás leveles tészta	0,3–0,4	Univerzális tepsi	3
		Tegye az almás leveles tésztát univerzális tepsire helyezett sütőpapírra. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe.		

Sütés okosan

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
9	Gyümölcskosárka-alap	0,4–0,5	Sütőrács	3
		Tegye a tésztát kivajazott, fémből készült fekete sütőformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		
10	Quiche Lorraine	1,2–1,5	Sütőrács	2
		Készítsen lepénytésztát, majd tegye egy kerek, 25 cm átmérőjű lepényformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után adja hozzá a tölteléket, és helyezze be az edényt a rács közepére.		
11	Fehér cipó	0,6–0,7	Sütőrács	2
		Készítse el a tésztát, majd helyezze egy fémből készült fekete, négyszögletű (25 cm hosszú) sütőedénybe. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
12	Vegyes gabonából készül cipó	0,8–0,9	Sütőrács	2
		Készítse el a tésztát, majd helyezze egy fémből készült fekete, négyszögletű (25 cm hosszú) sütőedénybe. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
13	Zsemle	0,3–0,5	Univerzális tepsi	3
		Zsemle készítése (hűtött kész tészta). Tegyen sütőpapírt egy univerzális tepsire. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe.		

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
14	Gyümölcsös morzsasütemény	0,8–1,2	Sütőrács	3
		Tegye 22–24 cm-es tepsibe a friss gyümölcsöket (málna, szeder, almaszelet vagy körte). Szórja rá a morzsát a tetejére. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
15	Pogácsa	0,5–0,6	Univerzális tepsi	3
		Helyezze a pogácsákat (5–6 cm átmérő) univerzális tepsire helyezett sütőpapírra. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe.		
16	Piskótatészta	0,5–0,6	Sütőrács	3
		Készítse el a híg tésztát, majd öntse egy fémből készült fekete, kerek, 26 cm átmérőjű sütőformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		
17	Márványkuglóf	0,7–0,8	Sütőrács	2
		Készítse el a híg tésztát, majd öntse egy kerek fém kuglófformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		
18	Holland négyszögletes sütemény	0,7–0,8	Sütőrács	2
		Készítse el a híg tésztát, majd helyezze egy fémből készült fekete, négyszögletű (25 cm hosszú) sütőedénybe. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		
19	Csokoládés sütemények	0,7–0,8	Sütőrács	3
		Egy 20–24 cm-es hőálló edényben készítsen híg tisztát. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
20	Sült marhahátszín	0,8–1,2	Sütőrács	2
			Univerzális tepsi	1
		Fűszerezze be a marhahúst, és tegye a hűtőszekrénybe 1 órára. Úgy helyezze a sütőrácsra, hogy a zsíros oldala felfelé nézzen.		
21	Lassan sütött marhasült	0,8–1,2	Sütőrács	2
			Univerzális tepsi	1
		Fűszerezze be a marhahúst, és tegye a hűtőszekrénybe 1 órára. Úgy helyezze a sütőrácsra, hogy a zsíros oldala felfelé nézzen.		
22	Fűszeres báránysült	0,4–0,8	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	1
		Pácolja be a bárányszeleteket fűszerekkel, majd helyezze őket a sütőrácsra.		
23	Csontos báránycomb	1,0–1,4	Sütőrács	3
			Univerzális tepsi	1
		Pácolja be a bárányt, és tegye a sütőrácsra.		
24	Roston sült ropogós sertés	0,8–1,2	Sütőrács	3
			Univerzális tepsi	1
		Helyezze el a sertéssültet a sütőrácsra, a zsíros oldalával felfele.		
25	Sertés oldalas	0,8–1,2	Sütőrács	3
			Univerzális tepsi	1
		Helyezze a sertés oldalast a rácsra.		

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
26	Csirke, egész	1,0–1,4	Sütőrács	2
			Univerzális tepsi	1
		Mossa meg és tisztítsa meg a csirkét. A csirkét dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Helyezze a csirkét a mellével lefelé a rácsra, majd a hangjelzésre fordítsa át.		
27	Csirke, mell	0,5–0,9	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	1
		Pácolja be a melleket, és helyezze őket a rácsra.		
28	Csirke, comb	0,5–0,9	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	1
		Kenje meg olajjal és fűszerekkel, és helyezze a rácsra.		
29	Kacsamell	0,3–0,7	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	1
		Helyezze a kacsamelleket a zsíros felükkel felfelé a rácsra. Az első beállítás a közepesen átsült, a második pedig a közepesen átsült-teljesen átsült sütési szint.		
30	Pisztrángfilé, sült	0,3–0,7	Univerzális tepsi	4
		Helyezze pisztrángfiléket a bőrös felükkel felfelé az univerzális tepsire.		
31	Pisztráng	0,3–0,7	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	1
		Mossa meg és tisztítsa meg a halakat, majd helyezze őket fej-farok elrendezésben a rácsra. Citromozza, sózza és fűszerezze be a halak belsejét. Irdalja be a bőrt egy késsel. Dörzsölje be olajjal és sóval.		

Sütés okosan

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
32	Nyelvhal	0,3–0,7	Univerzális tepsi	3
		Tegye a nyelvhalat univerzális tepsire helyezett sütőpapírra. Irdalja be a felületet egy késsel.		
33	Sült lazacszeletek/filé	0,3–0,7	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	1
		Mossa meg és tisztítsa meg a halszeleteket. A bőrös oldallal felfelé helyezze a szeleteket a rácsra.		
34	Sült zöldségek	0,3–0,7	Univerzális tepsi	4
		Mossa meg és szeletelje fel a cukkinit, a padlizsánt, a paprikát, a hagymát és a koktélparadicsomot. Kenje meg olívaolajjal és fűszerekkel. Ossza el a szeleteket egyenletesen az univerzális tepsiben.		
35	Sült burgonya (félbe vágva)	0,5–0,9	Univerzális tepsi	3
		Vágjon hosszában félbe nagyobb burgonyákat (egyenként 200 g). Helyezze őket a vágott felükkel felfelé az univerzális tepsire, és dörzsölje be őket olívaolajjal és fűszerekkel.		
36	Fagyasztott hasábburgonya	0,3–0,7	Univerzális tepsi	3
		Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyát az univerzális tepsin.		
37	Fagyasztott burgonyaszeletek	0,3–0,7	Univerzális tepsi	3
		Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyaszeleteket az univerzális tepsin.		
38	Fagyasztott pizza	0,3–0,7	Sütőrács	3
		Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze a fagyasztott pizzát a sütőrács közepére.		

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
39	Házi készítésű pizza	0,8–1,2	Univerzális tepsi	2
		Készítse el a házi készítésű pizzát kelt tésztából, majd helyezze az univerzális tepsibe. A súly a szószt, a zöldségeket, a sonkát és a sajtot is magába foglalja. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe.		
40	Tészta kelesztés	0,3–0,7	Sütőrács	2
		Készítse el a tésztát egy tálban, takarja le háztartási fóliával. Helyezze a rács közepére.		

Kettős sütési mód

A következő táblázatban 10 automatikus főzési, sütési és roston sütési programot talál. Használhatja csak a felső sütőteret, csak az alsó sütőteret, vagy egyszerre a felső és az alsó sütőteret.
A program tartalmazza az ételek mennyiségét, súlytartományát és néhány tanácsot a sütéshez. A sütési módok és idők- az Ön kényelme érdekében- előre programozottak. Az útmutatóban található néhány recept az automatikus programokhoz.
Minden kettős automatikus sütési program előmelegítést tartalmaz, és megjeleníti az előmelegítés folyamatát.
Az ételt az előmelegítés befejezését jelző sípoló hang után tegye be a sütőbe.
Ezt követően nyomja meg a **Forgatógombot** az Automatikus sütés funkció elindításához.

⚠ FIGYELEM!

Az ételek kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

1. Felső

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
1	Csőben sült burgonya	1,0–1,5	Sütőrács	4
		Egy 22–24 cm-es hőálló edényben készítse elő a csőben sült burgonyát. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
2	Lasagne	1,0–1,5	Sütőrács	4
		Egy 22–24 cm-es hőálló edényben készítsen házi készítésű lasagnét. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
3	Csirke, comb	0,5–0,9	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	4
		Kenje meg olajjal és fűszerekkel, és helyezze a rácsra.		
4	Sült burgonya (félbe vágva)	0,5–0,9	Univerzális tepsi	4
		Vágjon hosszában félbe nagyobb burgonyákat (egyenként 200 g). Helyezze őket a vágott felükkel felfelé az univerzális tepsire, és dörzsölje be őket olívaolajjal és fűszerekkel.		
5	Fagyasztott hasábburgonya	0,3–0,7	Univerzális tepsi	4
		Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyát az univerzális tepsin.		

2. Alsó

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
1	Almás pite	1,2–1,4	Sütőrács	1
		Egy 20–24 cm-es kerek, fém sütőformában készítse el az almás pitét. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		
2	Almás leveles tészta	0,3–0,4	Univerzális tepsi	1
		Tegye az almás leveles tésztát univerzális tepsire helyezett sütőpapírra. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe.		
3	Quiche Lorraine	1,2–1,5	Sütőrács	1
		Készítsen lepénytésztát, majd tegye egy kerek, 22–24 cm átmérőjű lepényformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után adja hozzá a tölteléket, és helyezze be az edényt a rács közepére.		

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
4	Fagyasztott pizza	0,3–0,7	Sütőrács	1
		Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze a fagyasztott pizzát a sütőrács közepére.		
5	Házi készítésű pizza	0,8–1,2	Univerzális tepsi	1
		Készítse el a házi készítésű pizzát kelt tésztából, majd helyezze az univerzális tepsibe. A súly a szószt, a zöldségeket, a sonkát és a sajtot is magába foglalja. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe.		

3. Iker

Kiválaszthat egy automatikus programot az alsó és a felső sütőtérhez, és egyszerre főzhet.

⚠ **VIGYÁZAT!**

Ha a felső vagy az alsó sütőteret használja, a másik sütőtér ventilátora és fűtése is működésbe léphet az optimális teljesítmény érdekében. A használaton kívüli sütőteret nem szabad nem szándékos célra használni.

Próbaételek

Az EN 60350-1 szabvány szerint.

1. Sütés

A sütésre vonatkozó ajánlások előmelegített sütőre vonatkoznak. Ne használja a Gyors előmelegítés funkciót. A döntött részt helyezze előre, az ajtó felé.

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Aprósütemény	Univerzális tepsi	3		165	23–28
		3		165	25–30
		1+3		155	33–38
Vajas tészta	Univerzális tepsi	1+3		140	28–33
Zsiradék nélküli piskótatészta	Sütőrács + Szétnyitható tortaforma (Sötét bevonatú, 26 cm átmérőjű)	2		165	30–35 *
		2		160	30–35
		1+4		155	35–40
Almás pite	Sütőrács + 2 Szétnyitható tortaforma ** (Sötét bevonatú, 20 cm átmérőjű)	2, átlósan elhelyezve		160	70–80
	Univerzális tepsi + Sütőrács + 2 Szétnyitható tortaforma *** (Sötét bevonatú, 20 cm átmérőjű)	1+3		160	80–90

* Ha hagyományos üzemmódban süt hőálló (26 cm átmérőjű) üvegtálban, növelje meg a sütési időt 5 perccel.

** A két tortaformát úgy helyezze el a rácson, hogy az egyik hátul, bal oldalon, a másik pedig elöl, jobb oldalon legyen.

*** A két tortaformát középen, egymás fölött helyezze el.

2. Grillezés

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig a Nagy méretű grill funkció segítségével.

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Pirítós fehérkenyérből	Sütőrács	5		270 (Max)	1–2
Marhahúspogácsák * (12 db)	Sütőrács + Univerzális tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához)	4 1		270 (Max)	1. 15–18 2. 5–8

* A sütési idő $^{2}/_{3}$-ánál fordítsa meg.

3. Sütés (roston)

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Egész csirke * 1,3–1,5 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához)	3 1		200	60–75
Egész csirke * 1,5–1,7 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához)	3 1		200	70–85

* A sütési idő felénél fordítsa meg.

Gyakori Automatikus sütési receptek gyűjteménye

Csőben sült burgonya

Hozzávalók 800 g burgonya, 100 ml tej, 100 ml tejszín, 50 g felvert egész tojás, 1 evőkanál só, bors, szerecsendió, 150 g reszelt sajt, vaj, kakukkfű

Utasítások Hámozza meg a burgonyát, és vágja fel 3 mm-es vastagságú szeletekre. Kenje be vajjal a hőálló edény (22–24 cm) teljes felületét. Terítse ki a szeleteket egy tiszta kendőre, és tartsa letakarva a kendővel, amíg elkészíti a többi hozzávalót.
Helyezze a többi hozzávalót (a reszelt sajt kivételével) egy nagy tálba, és keverje össze alaposan. Rétegezze a burgonyaszeleteket az edényben kissé átlapolva, és öntse a keveréket a burgonyára. Szórja rá a reszelt sajtot a tetejére, és tegye a sütőbe. A sütést követően friss kakukkfűlevéllel megszórva tálalja.

Csőben sült zöldség

Hozzávalók 800 g zöldség (cukkini, paradicsom, hagyma, sárgarépa, bors, előfőzött burgonya), 150 ml tejszín, 50 g felvert egész tojás, 1 evőkanál só, fűszernövény (bors, petrezselyem vagy rozmaring), 150 g reszelt sajt, 3 evőkanál olívaolaj, néhány kakukkfű levél

Utasítások Mossa meg a zöldségeket, és vágja fel 3–5 mm-es vastagságú szeletekre. Helyezze el rétegezve a szeleteket egy hőálló edényben (22–24 cm), és öntse rá az olajat a zöldségekre. Keverje össze a többi hozzávalót (a reszelt sajt kivételével), és öntse a zöldségekre. Szórja rá a reszelt sajtot a tetejére, és tegye a sütőbe. Ezt követően friss kakukkfűlevéllel megszórva tálalja.

Sütés okosan

Lasagne

Hozzávalók 2 evőkanál olívaolaj, 500 g darált marhahús, 500 ml paradicsomszósz, 100 ml marhaalaplé, 150 g szárított lasagne lap, 1 hagyma (apróra vágva), 200 g reszelt sajt, 1 teáskanál szárított petrezselyem, oregánó, bazsalikom

Utasítások Készítse elő a paradicsomos hússzószt. Forrósítsa fel az olajat egy serpenyőben, majd pirítsa meg a darált marhahúst és az apróra vágott hagymát körülbelül 10 percig, amíg teljesen meg nem pirul. Öntse rá a paradicsomszószt és a marhaalaplét, és adja hozzá a szárított fűszernövényeket. Forralja fel, majd főzze 30 percig.
Főzze meg a lasagne tésztát a csomagolás utasításai szerint. Rétegezze a lasagne tésztát, a hússzószt és a sajtot, majd ismételje meg. Ezután szórja meg egyenletesen a maradék sajttal a tésztaréteg tetejét, és süsse meg.

Almás pite

Hozzávalók
- **Tészta**: 275 g liszt, 1/2 evőkanál só, 125 g fehér ricinuscukor, 8 g vaníliás cukor, 175 g hideg vaj, 1 tojás (felvert)
- **Töltet**: 750 g kemény egész alma, 1 evőkanál citromlé, 40 g cukor, 1/2 evőkanál fahéj, 50 g mag nélküli mazsola, 2 evőkanál zsemlemorzsa

Utasítások Szitálja át a lisztet a sóval egy nagy tál felett. Szitálja hozzá a ricinuscukrot és a vaníliás cukrot. Vágja a vajat 2 késsel a lisztben apró kockákra. Adja hozzá a felvert tojás 3/4-ét. Gyúrja össze az összes hozzávalót a konyhai robotgépben, amíg omlós masszát nem kap. Formázza golyóvá a tésztát a kezével. Csomagolja be műanyag fóliába, és hagyja hűlni körülbelül 30 percig.
Zsírozza be a szétnyitható sütőformát (24–26 cm átmérő), és szórja meg a felületet liszttel. Nyújtsa ki a tészta 3/4-ét 5 mm-es vastagságúra. Helyezze be a sütőformába (alul és oldalt).
Hámozza meg az almákat, és távolítsa el a torzsákat. Vágja fel őket körülbelül 3/4 x 3/4 cm-es kockákra. Locsolja meg az almákat citromlével, és keverje össze alaposan. Mossa meg és szárítsa meg a ribizlit és a mazsolát. Adja hozzá a cukrot, a fahéjat, a mazsolát és a ribizlit. Jól dolgozza össze, és szórja meg a tészta alját zsemlemorzsával. Nyomja meg enyhén.
Nyújtsa ki a tészta maradék részét. Vágja a tésztát kis csíkokra, és helyezze el kereszt alakban a töltelékre. Kenje meg a pitét egyenletesen a felvert tojás megmaradt részével.

Quiche Lorraine

Hozzávalók
- **Tészta**: 200 g finomliszt, 80 g vaj, 1 tojás
- **Töltet**: 75 g felkockázott zsírszegény bacon, 125 ml tejszín, 125 g tejföl, 2 felvert tojás, 100 g svájci reszelt sajt, só, bors

Utasítások A tészta elkészítéséhez helyezze a lisztet, a vajat és a tojást egy tálba, és keverje össze puha tésztává, majd tegye a hűtőbe 30 percig. Nyújtsa ki a tésztát és helyezze lepényhez használható, zsírral megkent kerámiatálba (25 cm átmérő). Szurkálja meg az alját villával. Keverje össze a tojást, a tejszínt, a tejfölt, a sajtot, a sót és a borsot. Öntse a tésztára közvetlenül a sütőbe helyezés előtt.

Gyümölcsös morzsasütemény

Hozzávalók
- **Feltét**: 200 g liszt, 100 g vaj, 100 g cukor, 2 g só, 2 g fahéjpor
- **Gyümölcs**: 600 g vegyes gyümölcs

Utasítások Keverje össze az összes hozzávalót, amíg a feltéthez szükséges morzsaállagú nem lesz. Szórja az összekevert gyümölcsöket egy sütőtálba, és szórja rá a morzsát.

Házi készítésű pizza

Hozzávalók
- **Pizzatészta**: 300 g liszt, 7 g szárított élesztő, 1 evőkanál olívaolaj, 200 ml meleg víz, 1 evőkanál cukor és só
- **Feltét**: 400 g szeletelt zöldség (padlizsán, cukkini, hagyma, paradicsom), 100 g sonka vagy bacon (apróra vágva), 100 g reszelt sajt

Utasítások Helyezze egy tálba a lisztet, az élesztőt, az olajat, a sót, a cukrot és a meleg vizet, és keverje össze vizes állagú tésztává. Gyúrja össze robotgépben vagy kézzel 5–10 percig. Fedje le fedővel, és tegye a sütőbe 30 percre 35 °C-on, hogy megkeljen. Nyújtsa ki a tésztát liszttel megszórt felületen téglalap alakúra, és helyezze a tálcára vagy pizzatepsire. Kenje rá a paradicsompürét a tésztára, és helyezze rá a sonkát, a gombát, au olivabogyót és a paradicsomot. Szórja rá egyenletesen a reszelt sajtot a tetejére, és tegye a sütőbe.

Sült marhahátszín

Hozzávalók 1 kg marhahátszín, 5 g só, 1 g bors, 3 g rozmaring, kakukkfű

Utasítások Fűszerezze be a marhahúst sóval, borssal és rozmaringgal, és tegye a hűtőszekrénybe 1 órára. Helyezze a sütőrácsra. Tegye be a sütőbe, és süsse meg.

Sütés okosan

Fűszeres báránysült

Hozzávalók	1 kg báránykaraj (6 darab), 4 nagy gerezd fokhagyma (kipréselve), 1 evőkanál friss kakukkfű (morzsolt), 1 evőkanál friss rozmaring (morzsolt), 2 evőkanál só, 2 evőkanál olívaolaj
Utasítások	Keverje össze a sót, a fokhagymát, a fűszernövényeket és az olajat, és adja hozzá a bárányhúst. Forgassa meg a húst a pácban, és hagyja szobahőmérsékleten legalább 30 perc–1 óra ideig.

Rácson sült sertésborda

Hozzávalók	2 sertés oldalas, 1 evőkanál szemes fekete bors, 3 babérlevél, 1 hagyma (apróra vágva), 3 gerezd fokhagyma (aprítva), 85 g barna cukor, 3 evőkanál Worcestershire-szósz, 2 evőkanál paradicsompüré, 2 evőkanál olívaolaj
Utasítások	Készítsen barbecue-szószt. Hevítsen fel olajat egy serpenyőben, és adja hozzá a hagymát. Addig pirítsa, amíg megpuhul, és adja hozzá a többi hozzávalót. Forralja fel, majd csökkentse a hőfokot, és főzze 30 percig, amíg besűrűsödik. Pácolja be az oldalast a barbecue-szósszal legalább 30 perc–1 óra ideig.

Karbantartás

Tisztítás

A könnyebb tisztítás érdekében rendszeresen tisztítsa meg a sütőt.

⚠ FIGYELEM!

- Várja meg, míg a sütő és tartozékai kihűlnek, és csak azt követően lásson hozzá a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív tisztítószereket, kemény kefét, (fém) súrolópárnát, kést vagy más maró hatású anyagokat.

A sütő belseje

- A sütő belsejének megtisztításához használjon tiszta kendőt, enyhe tisztítószert vagy meleg, szappanos vizet.
- Az ajtó tömítését ne tisztítsa meg kézzel.
- A zománcfelület sérülésének elkerülése érdekében csak normál sütőtisztítókat használjon.
- Makacs foltok eltávolításához használjon speciális sütőtisztítót.
- Amint a sütőtér hőmérséklete a kezdeti időszakban emelkedik, előfordulhat, hogy az ajtó belső üvegén foltok jelennek meg. Ebben az esetben kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, amíg kihűl. Ezután törölje le a belső üveget konyhai törlőpapírral vagy semleges tisztítószerrel.

A sütő külseje

A sütő külsejének, így ajtajának, fogantyújának és kijelzőjének tisztításához használjon tiszta kendőt, enyhe mosogatószeres vagy szappanos meleg vizet, szárításához pedig konyhai törlőkendőt vagy száraz ruhát.
A sütőből kiáramló forró levegő következtében a zsír és a piszok könnyen lerakódhat a fogantyúk és gombok környékén, ezért azt javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg azokat.

Tartozékok

A tartozékokat minden használat után mossa le, és törölje szárazra konyharuhával. A makacs szennyeződések eltávolításához a használt tartozékokat a mosás előtt áztassa 30 percig meleg, szappanos vízben.

Katalitikus zománcfelület (csak a vonatkozó típusok)

Az eltávolítható alkatrészeket sötétszürke katalitikus zománcbevonattal látták el. Felületükre a légkeverés során keringő levegő által szállított olaj és zsiradék rakódhat le. Azonban ezek a szennyeződések a sütő 200 °C-os vagy annál magasabb hőmérsékletén elégnek.

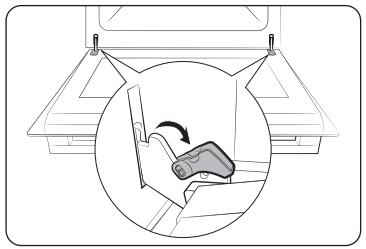
1. Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
2. Tisztítsa meg a sütő belsejét.
3. Válassza ki a légkeveréses módot maximális hőmérséklettel, és járassa a sütőt egy órán át.

Ajtó

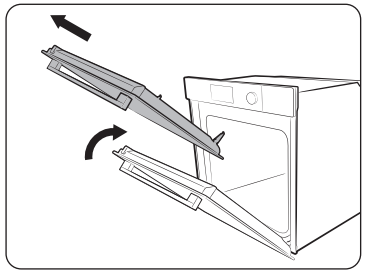
A sütő ajtaját csak tisztítási célból távolítsa el. Az ajtó tisztításhoz történő eltávolításához kövesse az alábbi utasításokat.

⚠ FIGYELEM!

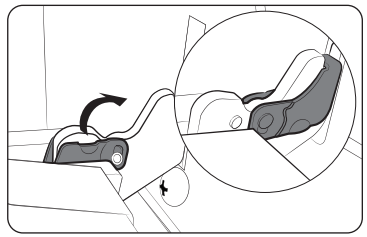
A sütő ajtaja nehéz.



1. Nyissa ki az ajtót, és pattintsa ki teljesen mindkét ajtóbeakasztót.



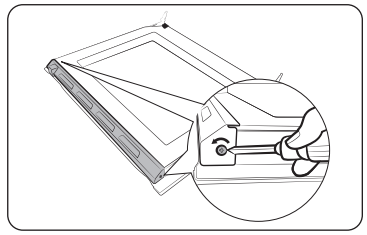
2. Csukja be az ajtót kb. 70°-ra. Fogja meg két kézzel a sütő ajtaját az oldalainál, majd emelje fel és húzza felfelé, amíg el nem távolítja a zsanérokat.
3. Tisztítsa meg az ajtót szappanos vízzel és tiszta kendővel.



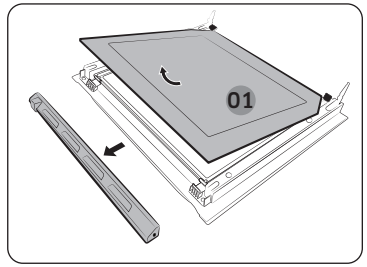
4. Ha elkészült, az ajtó visszaszereléséhez kövesse a fenti 1–2. lépést fordított sorrendben. Győződjön meg arról, hogy a beakasztók mindkét oldalon csuklósan vannak rögzítve.

Ajtóüveg

Típustól függően a sütőajtón három-négy réteg egymáshoz illesztett üveglap található. Az ajtóüveget csak tisztítási célból távolítsa el. Az ajtóüveg tisztításhoz történő eltávolításához kövesse az alábbi utasításokat.

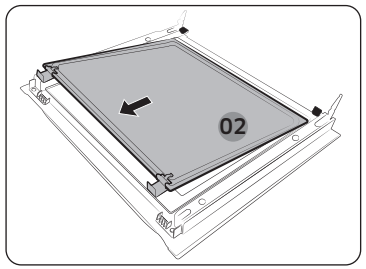


1. Egy csavarhúzó segítségével távolítsa el a csavarokat a bal és jobb oldalról.

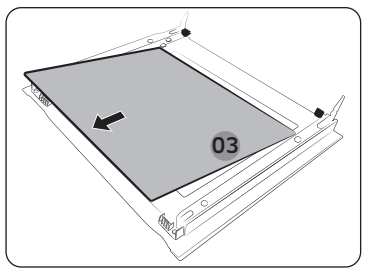


2. Távolítsa el a burkolatokat a nyíl irányában.
3. Távolítsa el az első lapot az ajtóról.

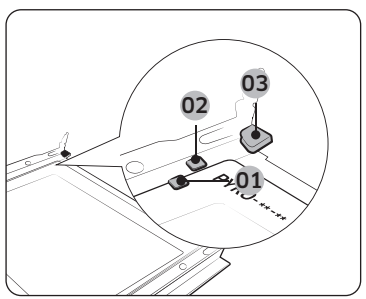
Karbantartás



4. Távolítsa el a második lapot az ajtóról a nyíl irányában.



5. Távolítsa el a harmadik lapot az ajtóról a nyíl irányában.
6. Tisztítsa meg az üveget szappanos vízzel és tiszta kendővel.

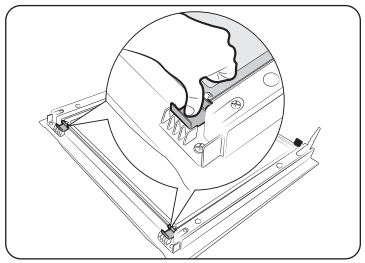


01 1. tartókapocs
02 2. tartókapocs
03 3. tartókapocs

7. Ha elkészült, helyezze vissza a lapokat az alábbiak szerint:
- Tekintse meg az ábrát, és azonosítsa a zsanérokat. Helyezze be a 3. lapot az 1. tartókapocs alá, a 2. lapot az 1. és 2. tartókapocs közé, az 1. lapot pedig a 3. tartókapocsba, ebben a sorrendben. Győződjön meg arról, hogy a lapok nyomtatott oldala befelé van helyezve.

⚠ VIGYÁZAT!

A lap megfelelő oldalának azonosításához keresse meg a „PYRO” jelzést az egyes lapok sarkán.
Helyes irány: PYRO-**-**
Helytelen irány: **–**–OЯYЧ

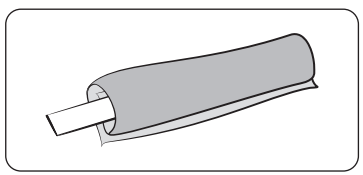


8. A lap 2 behelyezése után nyomja le az üvegkapcsokat, és ellenőrizze, hogy megfelelően rögzítik-e az üveglapot.
9. A burkolatok visszaszereléséhez kövesse a fenti 1–2. lépést fordított sorrendben.

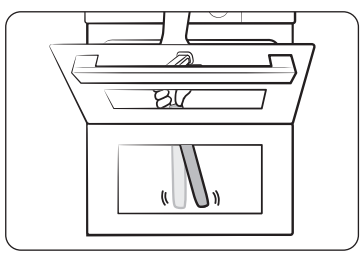
⚠ FIGYELEM!

A hőszivárgás elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy megfelelően helyezze vissza az üveglapokat.

Dupla ajtóüveg (csak egyes típusok esetén)



1. Facsarja ki alaposan a kendőt.

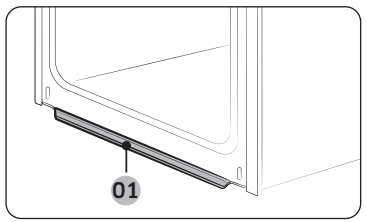


2. Helyezzen egy törülközőt az ajtó alá.
3. Tisztítsa meg az ajtót.
4. Vigyen fel tisztítószert a kendőre, és tisztítsa meg újból.
5. Törölje át a száraz kendővel a nedvességet és a buborékokat.

⚠ VIGYÁZAT!

A tisztításhoz ne vegye le az ajtót.

Vízgyűjtő



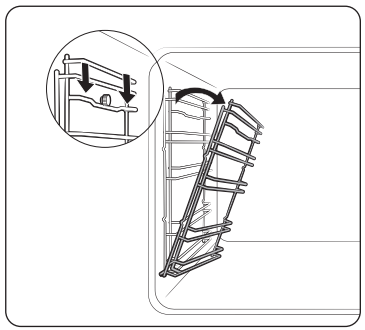
01 Vízgyűjtő

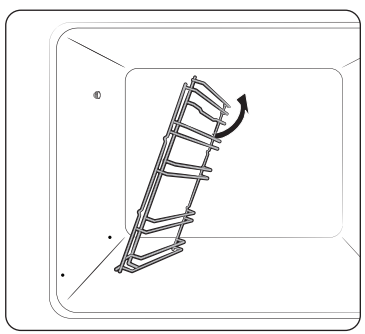
A vízgyűjtő nem csak a sütéskor keletkező felesleges nedvességet gyűjti, hanem az ételmaradványokat is. A vízgyűjtő nem vehető ki. Sütés után, ha a sütő már kihűlt, törölje ki a vizet a vízgyűjtőből.

⚠ FIGYELEM!

Ha a vízgyűjtőből víz szivárog, forduljon a Samsung helyi szervizközpontjához.

Oldalsó vezetősínek (csak egyes típusok esetén)





1. Nyomja meg a bal oldali vezetősín felső végét, és engedje le hozzávetőlegesen 45º-kal.
2. Húzza meg és távolítsa el a bal oldali vezetősín alsó végét.
3. Távolítsa el hasonló módon a jobb oldali vezetősínt.
4. Tisztítsa meg mindkét vezetősínt.
5. Ha elkészült, a vezetősínek visszaszereléséhez kövesse a fenti 1–2. lépést fordított sorrendben.

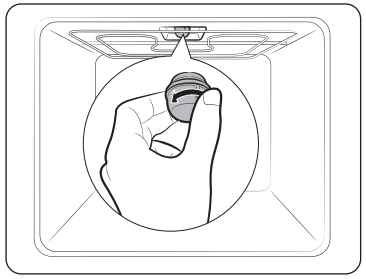
MEGJEGYZÉS

A sütő akkor is használható, ha a vezetősínek és a rácsok nincsenek a helyükön.

Karbantartás

Csere

Izzók

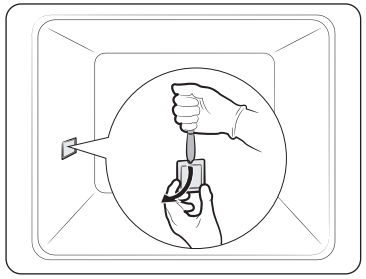


1. Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva szerelje le az üvegbúrát.
2. Cserélje ki az izzót.
3. Tisztítsa meg az üvegbúrát.
4. Ha elkészült, az üvegbúra visszaszereléséhez kövesse a fenti 1. lépést fordított sorrendben.

⚠ FIGYELEM!

- Az izzó cseréje előtt kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a tápkábelt.
- Csak 25–40 W-os/220–240 V-os, 300 °C-ig hőálló izzót használjon. Jóváhagyott izzókat a Samsung helyi szervizközpontjában szerezhet be.
- A halogénizzókat mindig száraz ruhával fogja meg. Ez megakadályozza, hogy ujjlenyomat vagy verejték kerüljön az izzóra, ami megrövidítené annak élettartamát.

Oldalsó sütővilágítás



1. Tartsa meg egy kézzel az oldalsó sütővilágítás burkolatának alsó végét, majd egy lapos és éles eszközzel (pl. konyhai kés) távolítsa el a burkolatot az ábrán látható módon.
2. Cserélje ki az oldalsó sütővilágítást.
3. Szerelje vissza a világítás burkolatát.

Hibaelhárítás

Ellenőrzési pontok

Amennyiben probléma merül fel a sütővel kapcsolatban, először tekintse át az alábbi táblázatot, és próbálja ki a benne található javaslatokat. Ha egy probléma továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a helyi Samsung szervizközponttal.

Probléma	Ok	Teendő
A gombok nem nyomhatók le teljesen.	• Idegen anyag került a gombok közé	• Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
	• Érintőgombos típusok esetén: nedvesség került a külső részre	• Távolítsa el a nedvességet, majd próbálja meg újra.
	• Le van zárva a kezelőpanel	• Ellenőrizze, hogy le van-e zárva a kezelőpanel.
Nem látható az idő.	• Nincs áramellátás	• Ellenőrizze, hogy van-e áramellátás.
A sütő nem működik.	• Nincs áramellátás	• Ellenőrizze, hogy van-e áramellátás.
A sütő működés közben leáll.	• A sütő nem csatlakozik a fali aljzatba	• Csatlakoztassa vissza az áramellátást.
Az áramellátás lekapcsol a működés során.	• Túl sokáig tart a sütés	• A sütő hosszú ideig történő használatát követően hagyja lehűlni a sütőt.
	• Nem működik a hűtőventilátor	• Ellenőrizze, hogy hallja-e a hűtőventilátor hangját.
	• A sütőt nem megfelelően szellőző helyre építették be	• Tartsa be a termék beépítési utasításában leírt távolságokat.
	• Több dugasz csatlakozik ugyanabba az aljzatba	• Használjon külön fali aljzatot.

Probléma	Ok	Teendő
A sütő nincs áram alatt.	• Nincs áramellátá	• Ellenőrizze, hogy van-e áramellátás.
A sütő külső része túlságosan forró a működés során.	• A sütőt nem megfelelően szellőző helyre építették be	• Tartsa be a termék beépítési utasításában leírt távolságokat.
Az ajtó nem nyitható ki megfelelően.	• Ételmaradék ragadt az ajtó és a sütő beltere közé	• Tisztítsa meg alaposan a sütőt, majd nyissa ki ismét az ajtót.
A belső világítás gyenge, vagy nem kapcsol be.	• A lámpa be-, majd kikapcsol	• A lámpa egy adott idő után az energiatakarékosság érdekében automatikusan kikapcsol. A sütővilágítás gombjával bármikor visszakapcsolhatja.
	• Idegen anyag került a lámpára sütés közben	• Tisztítsa meg a sütő belsejét, majd ellenőrizze újra.
Ráz a sütő.	• Nem megfelelő az áramellátás földelése • Földelés nélküli aljzatot használ	• Ellenőrizze, hogy megfelelő-e az áramellátás földelése.
Vízcsepegés tapasztalható.	• Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a termék meghibásodását.	• Hagyja lehűlni a sütőt, majd törölje ki száraz törlőkendővel.
Gőz áramlik ki az ajtón lévő egyik nyíláson.		
Víz marad a sütőben.		

Probléma	Ok	Teendő
A sütőben lévő világítás fényereje folyamatosan változik.	• A fényerő az áramellátás teljesítményének változásaitól függően változik.	• Az áramellátás sütés közbeni teljesítményváltozása nem hiba, ezért nincs oka aggodalomra.
A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog.	• A ventilátor automatikusan forog egy bizonyos ideig, hogy kiszellőztesse a sütő belsejét.	• Ez nem jelenti a termék meghibásodását, nincs oka aggodalomra.
A sütő nem melegít.	• Nyitva van az ajtó	• Csukja be az ajtót, és indítsa újra.
	• A sütő kezelőgombjainak beállítása nem megfelelő	• Tekintse át a sütő kezelését bemutató fejezetet, és nullázza a sütőt.
	• Ha az egyik biztosíték kiégett vagy az áramkör-megszakító működésbe lépett.	• Cserélje ki a biztosítékot, vagy állítsa vissza az áramkör-megszakítót. Ha ez többször is előfordul, hívjon villanyszerelőt.
Füst látható a működés közben.	• A sütő első használata során	• A sütő első használata során füst áramolhat ki a sütőből. Ez nem jelent meghibásodást. A készülék 2–3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	• Étel van a fűtőelemen	• Hagyja elegendő mértékben lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemről.

Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Teendő
A sütő használatakor égett vagy műanyagszag érezhető.	• Nem hőálló műanyag vagy egyéb edényt használ	• Magas hőmérsékletnek ellenálló edényeket használjon.
A sütő nem süt megfelelően.	• Gyakran kinyitják az ajtót sütés közben	• Ne nyitogassa a sütőajtót, kivéve, ha az ételt meg kell fordítani. Ha túl sokszor nyitja ki az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, ami hatással lehet az elkészített étel minőségére.
A hőbomlásos tisztítás alatt a sütő belseje meleg.	• Ennek az az oka, hogy a hőbomlásos tisztítás magas hőmérsékleten történik.	• Ez nem jelenti a termék meghibásodását, nincs oka aggodalomra.
A hőbomlásos tisztítás alatt égett szag érezhető.	• A hőbomlásos tisztítás magas hőmérsékleten történik, így előfordulhat, hogy égett ételmaradék szaga érezhető.	• Ez nem jelenti a termék meghibásodását, nincs oka aggodalomra.
A gőztisztítás nem működik.	• Ennek az az oka, hogy a hőmérséklet túl magas.	• Hagyja lehűlni a sütőt, majd ezután használja.
A kettős sütés mód nem működik.	• Ha az osztó nincs megfelelően behelyezve	• Helyezze be az osztót megfelelően, majd próbálja meg újra.
A normál sütés mód nem működik.	• Ha az osztó be van helyezve a sütőbe.	• Vegye ki az osztót, majd próbálja meg újra.

Információkódok

Ha a sütő nem működik, információkód jelenhet meg a kijelzőn. Tekintse át az alábbi táblázatot, és próbálja ki a benne található javaslatokat.

Kód	Jelentés	Teendő
C-d1	Az ajtózár hibája	Kapcsolja ki a sütőt, majd indítsa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, kapcsoljon ki minden tápellátást legalább 30 másodpercig, majd csatlakoztassa vissza. Ha a hiba nem szűnik meg, forduljon a szervizközponthoz.
C-20	Érzékelőhiba	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Csak az EEPROM olvasása/írása közben történik	
C-70	Gőzzel kapcsolatos problémák	
C-72		
C-F0	Nincs kommunikáció a fő NYÁK és az alárendelt NYÁK között	
C-F2	Kommunikációs hiba van az érintésvezérelt kezelőfelület, illetve a fő vagy az alárendelt mikroszámítógép között	Kapcsolja ki a sütőt, majd indítsa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, kapcsoljon ki minden tápellátást legalább 30 másodpercig, majd csatlakoztassa vissza. Ha a hiba nem szűnik meg, forduljon a szervizközponthoz.
C-d0	Gombhiba Ez abban az eseten következik be, ha a gombot hosszú ideig tartja lenyomva.	Tisztítsa meg a gombot, és győződjön meg arról, hogy nincs víz rajta vagy körülötte. Kapcsolja ki a sütőt, majd próbálja meg újra. Ha egy probléma továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a helyi Samsung szervizközponttal.

Kód	Jelentés	Teendő
-dC-	Ha az osztót eltávolítja kettős sütés módban történő sütés közben. Ha az osztót behelyezi normál sütési módban történő sütés közben.	Az osztót nem szabad eltávolítani a kettős sütés módban történő sütés közben. Kapcsolja ki a sütőt, majd indítsa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, kapcsoljon ki minden tápellátást legalább 30 másodpercig, majd csatlakoztassa vissza. Ha a hiba nem szűnik meg, forduljon a szervizközponthoz.
S-01	Biztonsági kikapcsolás A sütő a megadott hőmérsékleten hosszabb ideig működött. • 100 °C alatt – 16 óra • 105 °C és 240 °C között – 8 óra • 245 °C és Max. között – 4 óra	Ez nem rendszerhiba. Kapcsolja ki a sütőt, és távolítsa el az ételt. Ezután próbálja meg újra normál módon.

Műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak.

Csatlakozási feszültség		230–240 V ~ 50 Hz
Csatlakoztatott maximális terhelés teljesítménye		3650–3950 W
Méret (szé. x ma. x mé.)	Főegység	595 x 596 x 570 mm
	Beépíthető rész	560 x 579 x 549 mm
Űrtartalom		76 liter

* Ez a termék <G> energiahatékonysági osztályba sorolt fényforrást tartalmaz.

Függelék

Termékadatlap

SAMSUNG	SAMSUNG
A modell megjelölése	NV7B564****, NV7B565****, NV7B566****, NV7B567****, NV7B568****, NV7B564**C*, NV7B566**C*, NV7B568**C*, NV7B574****, NV7B575****, NV7B576****, NV7B577****, NV7B578****
Energiahatékonysági mutató sütőterenként (EEI cavity)	81,6
Energiatakarékossági osztály sütőterenként	A+
A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőterében egy üzemciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (végső villamos energia) hagyományos üzemmódban, sütőterenként (EC electric cavity)	1,05 kWh/ciklus
A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőterében egy üzemciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (végső villamos energia) légkeveréses üzemmódban, sütőterenként (EC electric cavity)	0,71 kWh/ciklus
A sütőterek száma	1
Hőforrás sütőterenként (villamos energia vagy gáz)	villamos energia
Térfogat sütőterenként (V)	76 l
A sütő típusa	Beépíthető rész

A készülék tömege (M)	NV7B564**** : 33,4kg NV7B565**** : 38,4kg NV7B566**** : 35,6kg NV7B567**** : 40,6kg NV7B568**** : 35,6kg	 NV7B564**C*: 35,4kg NV7B566**C*: 37,6kg NV7B568**C*: 37,6kg	NV7B574**** : 36,9kg NV7B575**** : 40,9kg NV7B576**** : 39,1kg NV7B577**** : 43,1kg NV7B578**** : 39,1kg

Az EN 60350-1 és EN 50564 szabvány, valamint a Bizottság 65/2014/EU és 66/2014/EU rendelete alapján, valamint az 1275/2008/EK rendelet alapján meghatározott adatok.

Teljes készenléti energiafogyasztás (W) (Az összes hálózati port „be” állapotban)		1,9 W
Az energiagazdálkodás időtartama (perc)		20 perc
Wi-Fi	Készenléti üzemmód energiafogyasztása (W)	1,9 W
	Az energiagazdálkodás időtartama (perc)	20 perc
Kikapcsolt mód	Energiafogyasztás	0,5 W
	Az energiagazdálkodás időtartama (perc)	30 perc

Energiatakarékossági tippek

- Sütés során a sütő ajtajának csukva kell maradnia, kivéve az étel átfordításakor. Sütés közben ne nyitogassa gyakran az ajtót, mert így fenntartható a sütő hőmérséklete, és energiát takaríthat meg.
- Előre tervezze meg a sütő használatának menetét, így elkerülhető a sütő kikapcsolása két étel sütése között, és kevesebb energia, valamint idő szükséges a sütő ismételt felmelegítéséhez.
- Ha a sütési idő 30 percnél hosszabb, a sütőt a sütés vége előtt 5-10 perccel kikapcsolva energiát takaríthat meg. A fennmaradó hő elegendő a sütés befejezéséhez.
- Amikor csak lehetséges, egyidejűleg több ételt süssön.

MEGJEGYZÉS

A Samsung ezennel kijelenti, hogy ez a rádiós berendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és az Egyesült Királyság vonatkozó jogszabályi követelményeinek.
Az EU megfelelőségi nyilatkozat és az Egyesült Királyság megfelelőségi nyilatkozatának teljes szövege a következő internetes címen érhető el: A hivatalos megfelelőségi nyilatkozat a http://www.samsung.com címen található. lépjen a Támogatás > Support (Támogatás) > Search Product Support (Terméktámogatás keresése menüpontra), és írja be a modell nevét.

	Frekvenciatartomány	Adó teljesítménye (Max.)
Wi-Fi	2412–2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402–2480 MHz	10 dBm

Nyílt forráskódú szoftverrel kapcsolatos közlemény

A termékhez mellékelt szoftver nyílt forráskódú szoftvert tartalmaz.
A http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 URL a termékhez kapcsolódó nyílt forráskódú licencinformációkhoz vezet.

SAMSUNG

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 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 77 555 77	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/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
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/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
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01412C-00

Εντοιχιζόμενος φούρνος

Εγχειρίδιο χρήσης και εγκατάστασης

NV7B564**** / NV7B565**** / NV7B566**** / NV7B567**** / NV7B568**** / NV7B564**C* / NV7B566**C* / NV7B568**C* / NV7B574**** / NV7B575**** / NV7B576**** / NV7B577**** / NV7B578****

SAMSUNG

Περιεχόμενα

Χρήση του παρόντος εγχειριδίου 3

Τα παρακάτω σύμβολα χρησιμοποιούνται σε αυτό το Εγχειρίδιο χρήσης: 3

Οδηγίες ασφαλείας 3

Σημαντικές προφυλάξεις ασφαλείας 3
Σωστή διάθεση του παρόντος προϊόντος (Απόβλητα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) 6
Λειτουργία αυτόματης εξοικονόμησης ενέργειας 6

Εγκατάσταση 6

Τι περιλαμβάνει 6
Προετοιμασία εγκατάστασης του φούρνου 7
Σύνδεση ρεύματος 7
Τοποθέτηση σε ντουλάπι 8

Πριν ξεκινήσετε 10

Αρχικές ρυθμίσεις 10
Ρολόι 10
Οσμή του νέου φούρνου 10
Έξυπνος μηχανισμός ασφαλείας 10
Πόρτα με απαλό κλείσιμο (απαλό, ασφαλές και αθόρυβο) 11
Συναρμολόγηση του δοχείου ατμού 11
Αξεσουάρ 12
Δοχείο νερού 13
Μηχανική κλειδαριά 13
Ευέλικτη πόρτα 14
Διπλή λειτουργία μαγειρέματος 15

Λειτουργίες 15

Πίνακας Ελέγχου 15
Κοινές ρυθμίσεις 16
Λειτουργίες μαγειρέματος 18
Λειτουργία Φυσικός ατμός 20
Εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας διπλής λειτουργίας μαγειρέματος 25
Τηγάνισμα με Αέρα 26
Λειτουργία Κενό αέρος 28
Για να σταματήσετε το μαγείρεμα 30
Ειδική λειτουργία 31
Αυτόματος μαγείρεμα 32
Καθαρισμός 33
Περισσότερες Λειτουργίες 36
Ρυθμίσεις Συστήματος 37
Έξυπνος έλεγχος 37

Έξυπνο μαγείρεμα 38

Μη αυτόματο μαγείρεμα 38
Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος 43
Δοκιμαστικά πιάτα 48
Συλλογή συχνών συνταγών Αυτόματου μαγειρέματος 49

Συντήρηση 52

Καθαρισμός 52
Αντικατάσταση 56

Αντιμετώπιση προβλημάτων 56

Σημεία ελέγχου 56
Κωδικοί πληροφοριών 58

Τεχνικές προδιαγραφές 59

Παράρτημα 60

Φύλλο δεδομένων προϊόντος 60
Ανακοίνωση ανοιχτού κώδικα 61

Χρήση του παρόντος εγχειριδίου

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε τον εντοιχιζόμενο φούρνο SAMSUNG.
Αυτό το Εγχειρίδιο χρήσης περιέχει σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια και οδηγίες που θα σας βοηθήσουν με τη λειτουργία και τη συντήρηση της συσκευής σας.
Αφιερώστε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτό το Εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας και φυλάξτε αυτό το βιβλίο για μελλοντική αναφορά.

Τα παρακάτω σύμβολα χρησιμοποιούνται σε αυτό το Εγχειρίδιο χρήσης:

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνοι ή επισφαλείς πρακτικές που ενδέχεται να οδηγήσουν σε **σοβαρό τραυματισμό, θάνατο ή/και υλικές ζημιές**.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνοι ή επισφαλείς πρακτικές που ενδέχεται να οδηγήσουν σε **τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Χρήσιμες συμβουλές, συστάσεις ή πληροφορίες που βοηθούν τους χρήστες να χειριστούν το προϊόν.

Οδηγίες ασφαλείας

Η εγκατάσταση αυτού του φούρνου πρέπει να γίνεται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο. Ο τεχνικός εγκατάστασης είναι υπεύθυνος για τη σύνδεση της συσκευής στην παροχή ρεύματος σύμφωνα με τις σχετικές υποδείξεις ασφαλείας.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΆΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΊΑΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ή την καθοδήγηση σχετικά με τη χρήση της συσκευής ατόμου υπεύθυνου για την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

Τα μέσα για την αποσύνδεση πρέπει να ενσωματώνονται στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

Αυτή η συσκευή πρέπει να επιτρέπεται να αποσυνδεθεί από την παροχή μετά την εγκατάσταση. Η αποσύνδεση μπορεί να επιτευχθεί με την πρόσβαση στο βύσμα ή με την ενσωμάτωση ενός διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο συντήρησης ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.

Οδηγίες ασφαλείας

Η μέθοδος στερέωσης που δηλώνεται δεν πρέπει να εξαρτάται από τη χρήση συγκολλητικών ουσιών, εφόσον δεν θεωρούνται αξιόπιστα μέσα στερέωσης.

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό την επίβλεψη ή την καθοδήγηση άλλου ατόμου σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

Κατά τη χρήση η συσκευή θερμαίνεται. Πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα θερμοστοιχεία μέσα στο φούρνο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα προσβάσιμα εξαρτήματα ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά πρέπει να μείνουν μακριά.

Μη χρησιμοποιείτε επιθετικά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου, επειδή μπορεί να προκαλέσουν εκδορές στην επιφάνεια, με αποτέλεσμα τον θρυμματισμό της υάλου.

Εάν η συσκευή έχει λειτουργία καθαρισμού, πρέπει να αφαιρεθεί η υπερβολική διαρροή πριν τον καθαρισμό και όλα τα εργαλεία της κουζίνας πρέπει να αφαιρεθούν από τον φούρνο κατά τη διάρκεια του καθαρισμού με ατμό ή του αυτοκαθαρισμού. Η λειτουργία καθαρισμού εξαρτάται από το μοντέλο.

Εάν αυτή η συσκευή έχει λειτουργία καθαρισμού, κατά τις συνθήκες καθαρισμού οι επιφάνειες ενδέχεται να ζεσταίνονται περισσότερο από το συνηθισμένο και τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά. Για συσκευές με διαδικασία πυρολυτικού καθαρισμού, ορισμένα ζώα, ιδιαίτερα τα πουλιά, μπορεί να είναι ευαίσθητα στις αναθυμιάσεις και τις τοπικές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού και θα πρέπει να μετακινηθούν σε κατάλληλο καλά αεριζόμενο χώρο κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.

Αερίστε το δωμάτιο κατά τη διάρκεια και μετά τη διαδικασία πυροκαθαρισμού.

Η λειτουργία καθαρισμού εξαρτάται από το μοντέλο.

Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτόν τον φούρνο. (Μόνο για μοντέλο με θερμικούς αισθητήρες μέτρησης)

Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

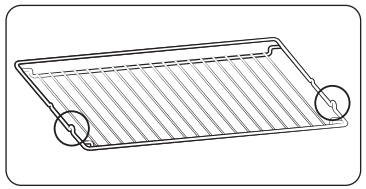
Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα θερμοστοιχεία. Παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να μένουν μακριά εκτός εάν υπόκεινται σε συνεχή επίβλεψη.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.

Η πόρτα ή η εξωτερική επιφάνεια μπορεί να ζεσταθεί όταν η συσκευή λειτουργεί.

Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή λειτουργεί. Οι επιφάνειες ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη χρήση.



Τοποθετήστε τη σχάρα γκριλ στη θέση της με τα προεξέχοντα μέρη (στοπ και στις δύο πλευρές) προς τα εμπρός, έτσι ώστε η σχάρα γκριλ να υποστηρίζει τη θέση ηρεμίας για μεγάλα φορτία.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ**

Εάν ο φούρνος έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά, μην τον συνδέσετε.

Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδέεται στο ηλεκτρικό δίκτυο μόνο από ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Σε περίπτωση βλάβης ή ζημιάς στη συσκευή, μην επιχειρήσετε να τη θέσετε σε λειτουργία.

Οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Η ακατάλληλη επισκευή μπορεί να οδηγήσει σε σημαντικό κίνδυνο για εσάς και τους άλλους. Εάν ο φούρνος σας χρειάζεται επισκευή, επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις της SAMSUNG ή τον αντιπρόσωπό σας.

Δεν επιτρέπεται ηλεκτρικοί αγωγοί και καλώδια να αγγίζουν τον φούρνο.

Ο φούρνος πρέπει να συνδέεται με την τροφοδοσία ρεύματος μέσω εγκεκριμένου διακόπτη προστασίας ή ασφάλειας. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε πολλαπλούς προσαρμογείς ή καλώδια επέκτασης.

Η τροφοδοσία της συσκευής πρέπει να απενεργοποιείται κατά την επισκευή ή τον καθαρισμό.

Φροντίστε να συνδέετε τις ηλεκτρικές συσκευές στις πρίζες κοντά στον φούρνο.

Εάν η συσκευή διαθέτει λειτουργία μαγειρέματος ατμού ή ατμού, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν η κασέτα νερού έχει υποστεί ζημιά. (Μόνο για μοντέλα με λειτουργία ατμού)

Όταν η κασέτα είναι ραγισμένη ή σπασμένη, μην τη χρησιμοποιήσετε και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο τεχνικής συντήρησης. (Μόνο για μοντέλα με λειτουργία ατμού)

Αυτός ο φούρνος έχει σχεδιαστεί μόνο για το μαγείρεμα οικιακών φαγητών.

Κατά τη χρήση, οι εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου είναι αρκετά καυτές ώστε να προκαλέσουν εγκαύματα. Μην αγγίζετε τα θερμοστοιχεία ή τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου μέχρι να κρυώσουν.

Μην αποθηκεύετε ποτέ εύφλεκτα υλικά στο φούρνο.

Οι επιφάνειες του φούρνου ζεσταίνονται όταν η συσκευή λειτουργεί σε υψηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Όταν μαγειρεύετε, προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, καθώς ο ζεστός αέρας και ο ατμός μπορούν να διαφύγουν γρήγορα.

Όταν μαγειρεύετε πιάτα που περιέχουν αλκοόλ, το αλκοόλ μπορεί να εξατμιστεί λόγω των υψηλών θερμοκρασιών και ο ατμός μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με ένα θερμό μέρος του φούρνου.

Για την ασφάλειά σας, μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά νερού υψηλής πίεσης ή καθαριστικά με εκτοξευτήρες ατμού.

Τα παιδιά πρέπει να μένουν σε ασφαλή απόσταση όταν χρησιμοποιείται το φούρνο.

Κατεψυγμένα τρόφιμα, όπως πίτσες, πρέπει να μαγειρεύονται στο μεγάλο πλέγμα. Εάν χρησιμοποιηθεί ταψί, μπορεί να παραμορφωθεί λόγω της μεγάλης μεταβολής των θερμοκρασιών.

Μη ρίχνετε νερό στο κάτω μέρος του φούρνου όταν είναι ζεστό. Αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη στην επισμαλτωμένη επιφάνεια.

Η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή κατά το μαγείρεμα.

Μην επενδύετε το κάτω μέρος του φούρνου με αλουμινόχαρτο και μην τοποθετείτε ταψιά ψησίματος πάνω σε αυτό. Το αλουμινόχαρτο εμποδίζει τη θερμότητα, η οποία μπορεί να προκαλέσει βλάβη στις επισμαλτωμένες επιφάνειες και να μην επιτρέπει το σωστό μαγείρεμα.

Οι χυμοί φρούτων αφήνουν λεκέδες, οι οποίοι μπορούν να γίνουν μόνιμοι στις επισμαλτωμένες επιφάνειες του φούρνου.

Κατά το μαγείρεμα πολύ υγρών κέικ, χρησιμοποιήστε το βαθύ σκεύος.

Μην αφήνετε ταψιά πάνω στην ανοικτή πόρτα του φούρνου.

Κρατήστε τα παιδιά μακριά από την πόρτα όταν ανοίγουν ή κλείνουν καθώς μπορεί να χτυπήσουν στην πόρτα ή να πιάσουν τα δάχτυλά τους στην πόρτα.

Μην πατάτε, στηρίζεστε, κάθεστε ή τοποθετείτε βαριά αντικείμενα στην πόρτα.

Μην ανοίγετε την πόρτα με άσκοπα μεγάλη δύναμη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την κύρια παροχή ρεύματος ακόμα και μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αφήνετε την πόρτα ανοιχτή όσο ψήνεται το φαγητό στο φούρνο.

Οδηγίες ασφαλείας

Σωστή διάθεση του παρόντος προϊόντος (Απόβλητα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού)

(Ισχύει σε χώρες με χωριστά συστήματα συλλογής)

Αυτή η σήμανση επάνω στο προϊόν, στα εξαρτήματα ή σε έντυπα υποδεικνύει ότι το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα (π.χ. φορτιστής, ακουστικά, καλώδιο USB) δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της διάρκειας ζωής τους. Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη διάθεση των αποβλήτων, παρακαλούμε να διαχωρίσετε αυτά τα προϊόντα από άλλους τύπους απορριμμάτων και να τα ανακυκλώσετε υπεύθυνα, προκειμένου να προωθήσετε τη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.
Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επικοινωνία είτε με το κατάστημα απ' όπου αγόρασαν αυτό το προϊόν, είτε με τις κατά τόπους κρατικές υπηρεσίες, για λεπτομέρειες σχετικά με το πού και πώς μπορούν να φέρουν αυτά τα αντικείμενα για περιβαλλοντικά ασφαλή ανακύκλωση.
Οι επαγγελματίες χρήστες πρέπει να επικοινωνήσουν με τον προμηθευτή τους και να ελέγξουν τους όρους και τις προϋποθέσεις του συμβολαίου αγοράς. Το παρόν προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα δεν πρέπει να αναμιγνύονται με άλλα συνηθισμένα απορρίμματα προς διάθεση.

Για πληροφορίες σχετικά με τις περιβαλλοντικές δεσμεύσεις της Samsung και τις ρυθμιστικές υποχρεώσεις για το συγκεκριμένο προϊόν, π.χ. REACH, WEEE, Μπαταρίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Λειτουργία αυτόματης εξοικονόμησης ενέργειας

Λάμπα : Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη λάμπα του φούρνου πιέζοντας το κουμπί 'Λάμπα φούρνου'. Για εξοικονόμηση ενέργειας, ο φωτισμός του φούρνου είναι απενεργοποιημένος λίγα λεπτά μετά το ξεκίνημα του προγράμματος μαγειρέματος.

Εγκατάσταση

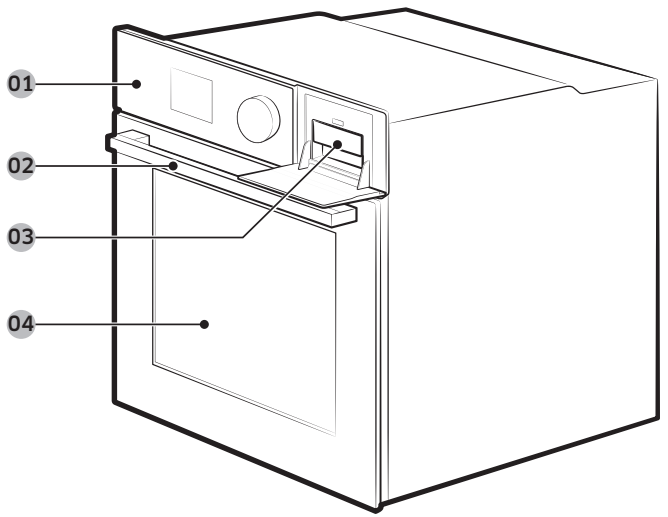
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αυτό το προϊόν αναφέρεται ειδικά σε εντιχοιζόμενα προϊόντα.
Αυτός ο φούρνος πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο τεχνικό. Ο τεχνικός εγκατάστασης είναι υπεύθυνος για τη σύνδεση του φούρνου στο ρεύμα, τηρώντας παράλληλα τους σχετικούς κανονισμούς ασφαλείας της περιοχής σας.

Τι περιλαμβάνει

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα αξεσουάρ περιλαμβάνονται στη συσκευασία του προϊόντος. Εάν αντιμετωπίζετε πρόβλημα με τον φούρνο ή τα εξαρτήματά του, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της Samsung ή τον πωλητή λιανικής.

Ο φούρνος με μια ματιά



01 Πίνακας Ελέγχου **02** Λαβή πόρτας **03** Δοχείο νερού (*)

04 Πόρτα

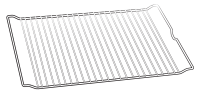
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ανάλογα με το μοντέλο, αυτός ο φούρνος διατίθεται σε δύο τύπους: μονή πόρτα και διπλή πόρτα.

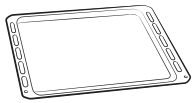
Αξεσουάρ

Ο φούρνος συνοδεύεται από διάφορα εξαρτήματα που σας βοηθούν να παρασκευάσετε διάφορους τύπους φαγητού.

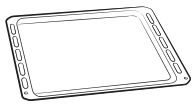
Σχάρα γκριλ



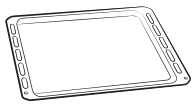
Ένθετο σχάρας γκριλ (*)



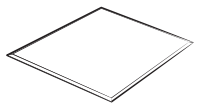
Ταψί (*)



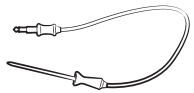
Ταψί γενικής χρήσης (*)



Έξτρα βαθύ ταψί (*)

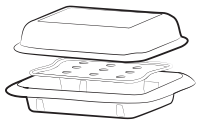


Διαχωριστικό



Θερμόμετρο κρέατος (*)

2 βίδες (M4 L25)



Δοχείο ατμού (*)

Ταψί ατμού (*)

Δίσκος τηγανίσματος με αέρα (*)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

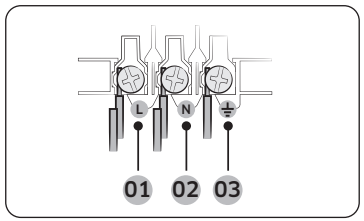
Η διαθεσιμότητα αξεσουάρ με αστερίσκο (*) εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου.

Προετοιμασία εγκατάστασης του φούρνου

Κατσαβίδι Phillips

Τρυπάνι

Σύνδεση ρεύματος



Συνδέστε το φούρνο σε μια ηλεκτρική πρίζα. Εάν δεν παρέχεται υποδοχή τύπου βύσματος εξαιτίας επιτρεπόμενων περιορισμών ρεύματος, χρησιμοποιήστε έναν απομονωτή πολλαπλών πόλων (με διαστήματα τουλάχιστον 3 mm μεταξύ τους) για να τηρήσετε τους κανονισμούς ασφαλείας. Χρησιμοποιήστε ένα καλώδιο τροφοδοσίας επαρκούς μήκους που υποστηρίζει την προδιαγραφή H05 RR-F ή H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm^2.

01 ΚΑΦΕ ή ΜΑΥΡΟ
02 ΜΠΛΕ ή ΛΕΥΚΟ
03 ΚΙΤΡΙΝΟ και ΠΡΑΣΙΝΟ

Ονομαστικό ρεύμα (A)	Ελάχιστη περιοχή διατομής
10 < A ≤ 16	1,5 mm^2
16 < A ≤ 25	2,5 mm^2

Ελέγξτε τις προδιαγραφές εξόδου στην ετικέτα που είναι προσαρτημένη στον φούρνο.
Ανοίξτε το πίσω κάλυμμα του φούρνου χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι και αφαιρέστε τις βίδες του σφιγκτήρα καλωδίου. Στη συνέχεια, συνδέστε τις γραμμές ηλεκτρικής ενέργειας στους αντίστοιχους ακροδέκτες σύνδεσης.
Το τερματικό (⏚) έχει σχεδιαστεί για γείωση. Συνδέστε πρώτα τις κίτρινες και πράσινες γραμμές (γείωση), οι οποίες πρέπει να είναι μακρύτερες από τις άλλες. Εάν χρησιμοποιείτε υποδοχή τύπου βύσματος, το βύσμα πρέπει να παραμένει προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση του φούρνου. Η Samsung δεν είναι υπεύθυνη για ατυχήματα που οφείλονται σε ελλιπή ή ελαττωματική γείωση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

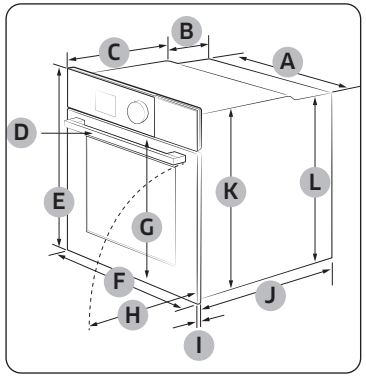
Μην πατάτε ή στρίβετε τα καλώδια κατά την εγκατάσταση και κρατήστε τα μακριά από εξαρτήματα που εκπέμπουν θερμότητα του φούρνου.

Εγκατάσταση

Τοποθέτηση σε ντουλάπι

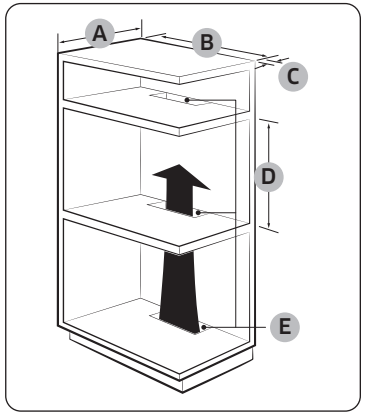
Κατά την εγκατάσταση του φούρνου σε εντοιχιζόμενο ντουλάπι, το ντουλάπι πρέπει να έχει τις πλαστικές επιφάνειες και τα συγκολλητικά του μέρη ανθεκτικά στους 90 °C. Η Samsung δεν είναι υπεύθυνη για ζημιές σε έπιπλα από την εκπομπή θερμότητας του φούρνου.
Ο φούρνος πρέπει να αερίζεται επαρκώς. Για εξαερισμό, αφήστε ένα κενό περίπου 50 mm ανάμεσα στο κάτω ράφι του ντουλαπιού και στον τοίχο στήριξης. Εάν εγκαταστήσετε τον φούρνο κάτω από μια εστία, ακολουθήστε τις οδηγίες εγκατάστασης της εστίας.

Απαιτούμενες διαστάσεις για την εγκατάσταση



Φούρνος (mm)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

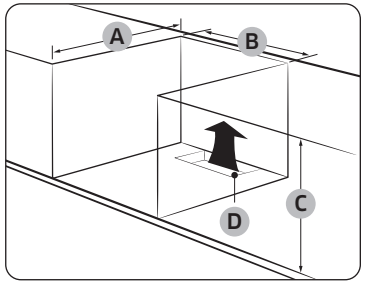


Εντοιχιζόμενο ντουλάπι (mm)

A	Ελαχ. 550
B	Ελαχ. 560
C	Ελαχ. 50
D	Ελαχ. 590 - Ελαχ. 600
E	Ελαχ. 460 x Ελαχ. 50

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Το εντοιχιζόμενο ντουλάπι πρέπει να διαθέτει εξαεριστήρες **(E)** για τον αερισμό της θερμότητας και την κυκλοφορία του αέρα.

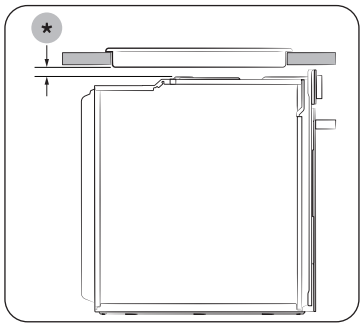


Ντουλάπι κάτω από το νεροχύτη (mm)

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

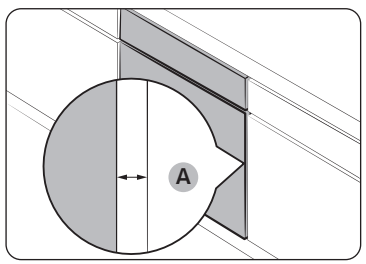
- Το εντοιχιζόμενο ντουλάπι πρέπει να διαθέτει εξαεριστήρες **(D)** για τον αερισμό της θερμότητας και την κυκλοφορία του αέρα.
- Η ελάχιστη απαίτηση ύψους **(C)** αφορά μόνο την εγκατάσταση του φούρνου.



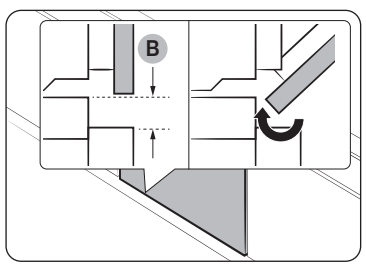
Τοποθέτηση με εστία

Για να τοποθετήσετε μια εστία στο πάνω μέρος του φούρνου, ελέγξτε τον οδηγό εγκατάστασης της εστίας για την απαίτηση χώρου εγκατάστασης **(*)**.

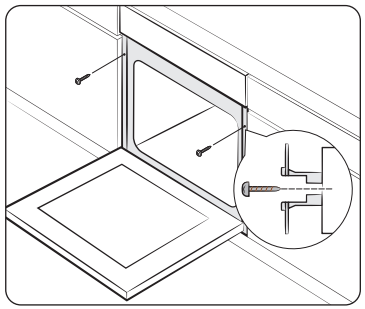
Τοποθέτηση του φούρνου



Φροντίστε να αφήσετε ένα κενό **(A)** τουλάχιστον 5 mm μεταξύ του φούρνου και κάθε πλευράς του ντουλαπιού.



Εξασφαλίστε απόσταση τουλάχιστον 3 mm **(B)**, ώστε η πόρτα να ανοίγει και να κλείνει ομαλά.



Τοποθετήστε τον φούρνο στο ντουλάπι και στερεώστε σταθερά τον φούρνο και στις δύο πλευρές χρησιμοποιώντας 2 βίδες.

Αφού ολοκληρωθεί η εγκατάσταση, αφαιρέστε το προστατευτικό φιλμ, την ταινία και άλλο υλικό συσκευασίας και αφαιρέστε τα παρεχόμενα αξεσουάρ από το εσωτερικό του φούρνου. Για να αφαιρέσετε τον φούρνο από το ντουλάπι, αποσυνδέστε πρώτα την παροχή ρεύματος από τον φούρνο και αφαιρέστε τις 2 βίδες στις δύο πλευρές του φούρνου.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ο φούρνος απαιτεί εξαερισμό για κανονική λειτουργία. Μην εμποδίζετε τους αεραγωγούς υπό οποιεσδήποτε συνθήκες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Η πραγματική εμφάνιση του φούρνου μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

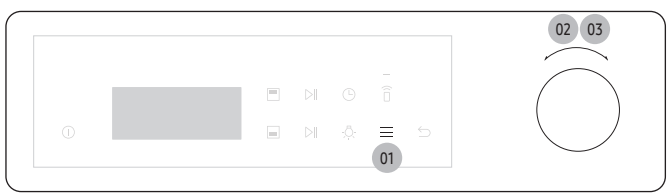
Πριν ξεκινήσετε

Αρχικές ρυθμίσεις

Όταν ενεργοποιείτε το φούρνο για πρώτη φορά, εμφανίζεται η οθόνη Οδηγός Πρώτης Χρήσης. Συμπληρώστε τις οδηγίες στην οθόνη και ο Οδηγός Πρώτης Χρήσης δεν θα εμφανιστεί ξανά. Μόλις ολοκληρώσετε τον Οδηγό Πρώτης Χρήσης, η προεπιλεγμένη ώρα και ημερομηνία (12:00 1 Ιανουαρίου) εμφανίζεται στην οθόνη. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα και ημερομηνία.

Ρολόι

Είναι σημαντικό να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα για να διασφαλίσετε τις σωστές αυτόματες λειτουργίες.



Για να ρυθμίσετε την ώρα στο ρολόι

1. Πατήστε ☰.
2. Επιλέξτε **Ορισμός ώρας** χρησιμοποιώντας το **Διακόπτη επιλογής**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Ορίστε την τρέχουσα ώρα χρησιμοποιώντας το **Διακόπτη επιλογής**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**. (Ώρα, λεπτά και ΠΜ/ΜΜ, εάν χρειάζεται)

Για να ρυθμίσετε την ημερομηνία

1. Πατήστε ☰.
2. Επιλέξτε **Ορισμός ημερομηνίας** χρησιμοποιώντας το **Διακόπτη επιλογής**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Ορίστε την τρέχουσα ημερομηνία χρησιμοποιώντας το **Διακόπτη επιλογής**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**. (Μήνας, ημέρα και έτος)

Για να ρυθμίσετε τη μορφή της ώρας

1. Πατήστε ☰.
2. Επιλέξτε **Μορφή ώρας** χρησιμοποιώντας το **Διακόπτη επιλογής**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξτε τη μορφή 12 ωρών ή 24 ωρών, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Δεν μπορείτε να αλλάξετε την ώρα του ρολογιού ενώ λειτουργεί ο φούρνος.

Οσμή του νέου φούρνου

Πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο για πρώτη φορά, καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου για να αφαιρέσετε την οσμή του νέου φούρνου.

1. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το εσωτερικό του φούρνου.
2. Χρησιμοποιήστε τον φούρνο στη λειτουργία του Αερόθερμο στους 200 °C ή Συμβατική στους 200 °C για μια ώρα. Αυτό θα κάψει τις υπόλοιπες ουσίες παραγωγής στον φούρνο.
3. Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, απενεργοποιήστε τον φούρνο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να δείτε λίγο καπνό μέσα στο φούρνο ενώ λειτουργεί. Ωστόσο, δεν πρόκειται για δυσλειτουργία του προϊόντος.
- Καθώς η θερμοκρασία του χώρου μαγειρικής αυξάνεται αρχικά, μπορεί να εμφανιστούν κάποιες κηλίδες στο εσωτερικό τζάμι της πόρτας. Αν συμβεί αυτό, σβήστε το φούρνο και περιμένετε μέχρι να κρυώσει. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας ή ουδέτερο απορρυπαντικό με ένα καθαρό πανί για να σκουπίσετε το εσωτερικό τζάμι.
- Είναι επίσης σημαντικό να βεβαιωθείτε ότι λειτουργείτε το φούρνο σε καλά αεριζόμενο περιβάλλον κουζίνας.

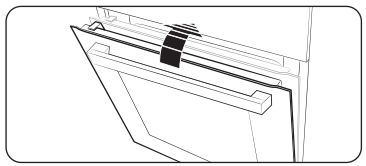
Έξυπνος μηχανισμός ασφαλείας

Εάν ανοίξετε την πόρτα ενώ ο φούρνος λειτουργεί, η λυχνία του φούρνου ανάβει και ο ανεμιστήρας και τα θερμοστοιχεία σταματούν να λειτουργούν. Αυτό συμβαίνει για την πρόληψη σωματικών βλαβών, όπως είναι τα εγκαύματα, καθώς και για την αποφυγή περιττής απώλειας ενέργειας. Όταν συμβεί αυτό, απλά κλείστε την πόρτα και ο φούρνος συνεχίζει να λειτουργεί κανονικά, επειδή δεν πρόκειται για βλάβη συστήματος.

Πόρτα με απαλό κλείσιμο (απαλό, ασφαλές και αθόρυβο) (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)

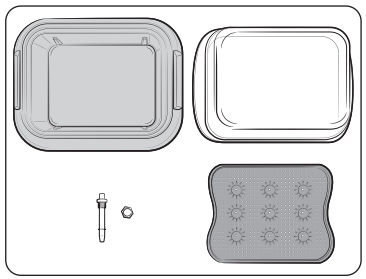
Ο εντοιχιζόμενος φούρνος Samsung διαθέτει μια πόρτα που κλείνει απαλά, με ασφάλεια και αθόρυβα. Κατά το κλείσιμο της πόρτας, οι ειδικά σχεδιασμένοι μεντεσέδες πιάνουν την πόρτα λίγα εκατοστά πριν την τελική θέση. Αυτή είναι η τέλεια πινελιά για πρόσθετη άνεση, επιτρέποντας στην πόρτα να κλείνει αθόρυβα και απαλά.

(Η διαθεσιμότητα αυτής της λειτουργίας εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου.)

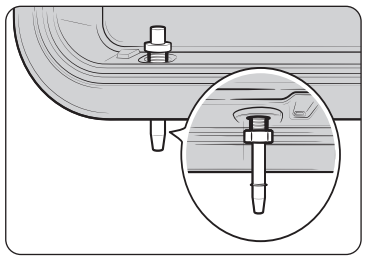


Η πόρτα αρχίζει να κλείνει απαλά κατά περίπου 15 μοίρες και κλείνει τελείως μέσα σε περίπου 5 δευτερόλεπτα.

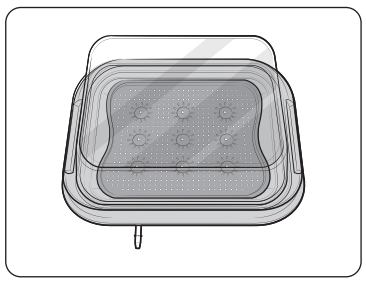
Συναρμολόγηση του δοχείου ατμού (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)



1. Ελέγξτε και βεβαιωθείτε ότι έχετε όλα τα εξαρτήματα για το δοχείο ατμού.
   - Τα μέρη περιλαμβάνουν γυάλινο καπάκι, μεταλλικό τηγάνι, δίσκο ατμού και ακροφύσιο ατμού.



2. Εισαγάγετε το ακροφύσιο ατμού στην οπή στη δεξιά πίσω πλευρά του μεταλλικού τηγανιού και, στη συνέχεια, σφίξτε το παρεχόμενο παξιμάδι.

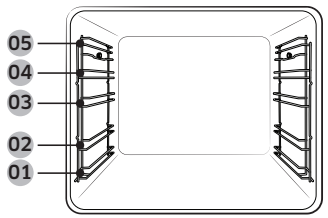


3. Βάλτε το δίσκο ατμού στο μεταλλικό τηγάνι και στη συνέχεια κλείστε το γυάλινο καπάκι για να το χρησιμοποιήσετε στο φούρνο.

Πριν ξεκινήσετε

Αξεσουάρ

Για πρώτη φορά, καθαρίστε προσεκτικά τα εξαρτήματα με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μαλακό καθαρό πανί.



01 Επίπεδο 1
02 Επίπεδο 2
03 Επίπεδο 3
04 Επίπεδο 4
05 Επίπεδο 5

- Τοποθετήστε το εξάρτημα στη σωστή θέση μέσα στον φούρνο.
- Αφήστε χώρο τουλάχιστον 1 cm από το εξάρτημα και το κάτω μέρος του φούρνου και από οποιοδήποτε άλλο εξάρτημα.
- Προσέξτε να αφαιρέσετε τα μαγειρικά σκεύη ή/και τα αξεσουάρ από τον φούρνο. Ζεστά γεύματα ή αξεσουάρ μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Τα αξεσουάρ μπορεί να παραμορφωθούν καθώς θερμαίνονται. Μόλις κρυώσουν , θα ανακτήσουν την αρχική τους εμφάνιση και απόδοση.

Βασική χρήση

Για καλύτερη εμπειρία μαγειρέματος, εξοικειωθείτε με τον τρόπο χρήσης κάθε εξαρτήματος.

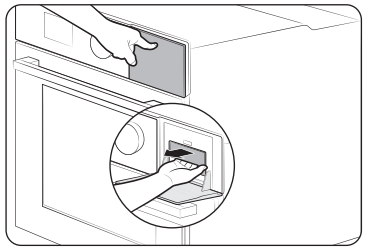
Σχάρα γκριλ	Η σχάρα γκριλ έχει σχεδιαστεί για γκριλ και ψήσιμο. Τοποθετήστε τη σχάρα γκριλ στη θέση της με τα προεξέχοντα μέρη (στοπ και στις δύο πλευρές) προς τα εμπρός.
Ένθετο σχάρας γκριλ (*)	Το ένθετο της σχάρας γκριλ χρησιμοποιείται με τη λαμαρίνα και αποτρέπει την πτώση υγρού στο κάτω μέρος του φούρνου.
Ταψί (*)	Το ταψί (βάθος: 20 mm) χρησιμοποιείται για το ψήσιμο κέικ, μπισκότων και άλλων γλυκών. Τοποθετήστε την κεκλιμένη πλευρά μπροστά.
Ταψί γενικής χρήσης (*)	Η λαμαρίνα γενικής χρήσης (βάθος: 30 mm) χρησιμοποιείται για μαγείρεμα και ψήσιμο. Χρησιμοποιήστε το ένθετο της σχάρας γκριλ για να αποφύγετε την πτώση υγρού στο κάτω μέρος του φούρνου. Τοποθετήστε την κεκλιμένη πλευρά μπροστά.
Έξτρα βαθύ ταψί (*)	Έξτρα βαθύ ταψί (βάθος: 50 mm) χρησιμοποιείται για το ψήσιμο με ή χωρίς το ένθετο της σχάρας γκριλ. Τοποθετήστε την κεκλιμένη πλευρά μπροστά.
Τηλεσκοπικές ράγες (*)	Χρησιμοποιήστε την τηλεσκοπική συρόμενη πλάκα για να τοποθετήσετε το ταψί ως εξής: **1.** Εκτείνετε τη συρόμενη πλάκα από τον φούρνο. **2.** Τοποθετήστε το ταψί στη συρόμενη πλάκα και σύρτε τη συρόμενη πλάκα στον φούρνο. **3.** Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
Διαχωριστικό	Το διαχωριστικό έχει σχεδιαστεί για να χωρίζει τον φούρνο σε δύο ζώνες. Χρησιμοποιήστε το διαχωριστικό με διπλή λειτουργία μαγειρέματος. Μη χρησιμοποιείτε το διαχωριστικό για άλλο σκοπό εκτός από το να χωρίσετε το διαμέρισμα σε δύο ζώνες μαγειρέματος. Μη χρησιμοποιείτε το διαχωριστικό ως ράφι.
Θερμόμετρο κρέατος (*)	Το θερμόμετρο κρέατος μετράει την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος για το μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε μόνο το θερμόμετρο κρέατος που συνοδεύει τον φούρνο σας.
Δοχείο ατμού (*)	Το σκεύος ατμού και το γυάλινο καπάκι προορίζονται μόνο για λειτουργία πλήρους μαγειρέματος με ατμό. Χρησιμοποιήστε το δοχείο ατμού μόνο στο επίπεδο του δοχείου ατμού και φροντίστε να το εισάγετε πλήρως στο θάλαμο, έτσι ώστε το δοχείο να αγγίζει το πίσω τοίχωμα. Το δοχείο ατμού διαθέτει 4 ξεχωριστά μέρη: Γυάλινο καπάκι, μεταλλικό τηγάνι, δίσκο ατμού και ακροφύσιο ατμού. Προειδοποίηση: Μη χρησιμοποιείτε το γυάλινο καπάκι στο γκριλ ή στον φούρνο. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** • Να φοράτε πάντα γάντια φούρνου όταν χειρίζεστε το δοχείο ατμού και να προσέχετε να μην πέσει κάτω το δοχείο ατμού. • Οι απότομες αλλαγές θερμοκρασίας ενδέχεται να προκαλέσουν σπάσιμο ή θραύση εξαρτημάτων γυαλιού.
Ταψί ατμού (*)	Χρησιμοποιήστε το ταψί ατμού μόνο στη λειτουργία Φυσικός ατμός. Τοποθετήστε το ταψί στο κάτω κέντρο του διαμερίσματος και γεμίστε το με καθαρό νερό. Καθώς το ταψί ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή περιμένετε μέχρι ο φούρνος να κρυώσει εντελώς για να αφαιρέσετε το ταψί.
Δίσκος τηγανίσματος με αέρα (*)	Χρησιμοποιήστε το δίσκο τηγανίσματος με αέρα μόνο στη λειτουργία Τηγάνισμα με Αέρα. Καθώς το ταψί ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή περιμένετε μέχρι ο φούρνος να κρυώσει εντελώς για να αφαιρέσετε το ταψί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

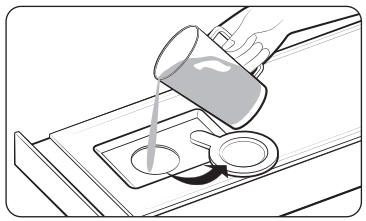
Η διαθεσιμότητα αξεσουάρ με αστερίσκο (*) εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου.

Δοχείο νερού (διαθέσιμο μόνο σε συγκεκριμένα μοντέλα)

Το δοχείο νερού χρησιμοποιείται για λειτουργίες ατμού. Γεμίστε το με νερό πριν από το μαγείρεμα στον ατμό.



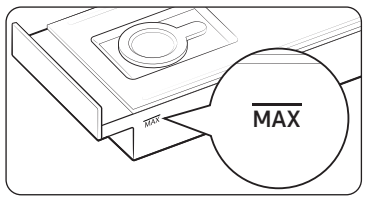
1. Εντοπίστε το δοχείο νερού στην άνω δεξιά γωνία. Σπρώξτε το δοχείο για να ανοίξει και βγάλτε το.



2. Ανοίξτε το καπάκι του δοχείου και γεμίστε τη δεξαμενή με 500 ml πόσιμου νερού.
3. Κλείστε το καπάκι και τοποθετήστε ξανά το δοχείο.

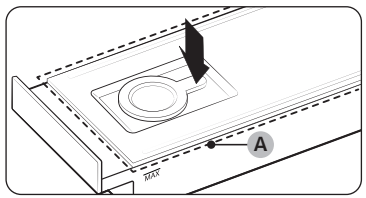
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Εισαγάγετε το δοχείο νερού μέχρι το τέλος μέχρι να ασφαλίσει.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη γραμμή.

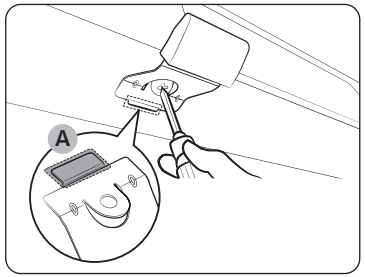


ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η άνω θήκη **(A)** του δοχείου νερού είναι κλειστή πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο.

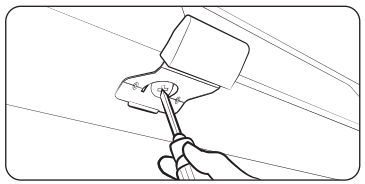
Μηχανική κλειδαριά (μόνο σε συγκεκριμένα μοντέλα)

Εγκατάσταση



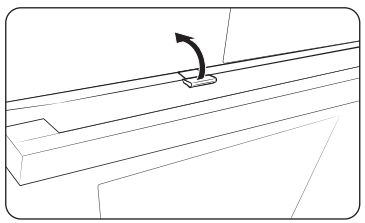
1. Τοποθετήστε το λεπτό τμήμα **(A)** της μηχανικής κλειδαριάς στην αντίστοιχη υποδοχή της λαβής ασφάλισης όπως φαίνεται.
2. Σφίξτε τη βίδα στη λαβή ασφάλισης.

Απεγκατάσταση



- Χαλαρώστε και αφαιρέστε τη βίδα από τη λαβή ασφάλισης.

Κλείδωμα/Ξεκλείδωμα



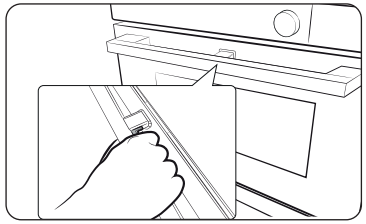
- Για να ανοίξετε την πόρτα, σηκώστε ελαφρά τη λαβή ασφάλισης για να ξεκλειδώσετε την πόρτα. Στη συνέχεια, ανοίξτε την πόρτα.
- Για να κλειδώσετε την πόρτα, απλά κλείστε την πόρτα. Η μηχανική κλειδαριά κλειδώνει αυτόματα την πόρτα.

Πριν ξεκινήσετε

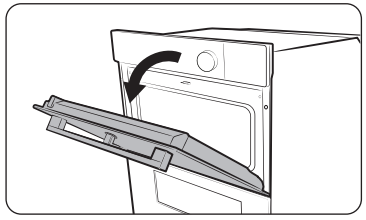
Ευέλικτη πόρτα (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)

Αυτός ο φούρνος διαθέτει μια μοναδική ευέλικτη πόρτα που είναι αρθρωτή στη μέση, οπότε χρειάζεται μόνο να ανοίξετε το πάνω μισό για να αποκτήσετε πρόσβαση στον επάνω θάλαμο. Όταν χρησιμοποιείτε τη δυνατότητα Διπλή λειτουργία μαγειρέματος, μπορείτε να έχετε πρόσβαση στον άνω χώρο του φούρνου πολύ πιο εύκολα και με μεγαλύτερη ενεργειακή απόδοση.

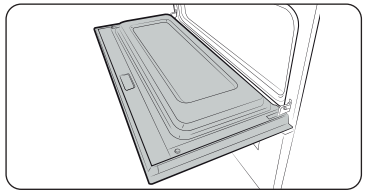
Πώς να χρησιμοποιήσετε την επάνω πόρτα



1. Πιέστε πλήρως τον μοχλό της λαβής.

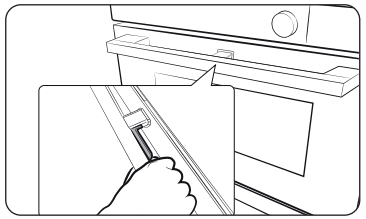


2. Τραβήξτε τη λαβή.

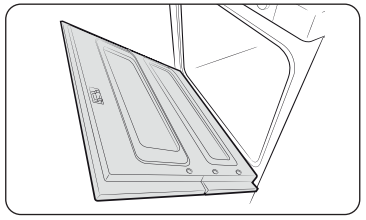


3. Αυτό θα ανοίξει μόνο την επάνω πόρτα όπως φαίνεται.

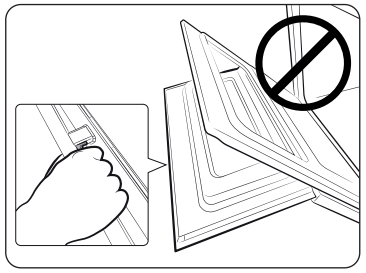
Πώς να χρησιμοποιήσετε την πλήρη πόρτα



1. Κρατήστε την περιοχή χωρίς μοχλούς της λαβής και στη συνέχεια τραβήξτε.



2. Αυτό θα ανοίξει ολόκληρη την πόρτα όπως φαίνεται.



⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

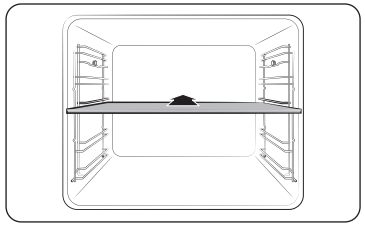
Όταν ανοίγετε ολόκληρη την πόρτα, βεβαιωθείτε ότι πιάνετε τη λαβή από το τμήμα χωρίς μοχλό.
Αν ο μοχλός πιέζεται κατά το ήμισυ μέσα από το άνοιγμα της πόρτας, η επάνω πόρτα μπορεί να ανοίξει προκαλώντας σωματική βλάβη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα στην επάνω πόρτα ή ασκείτε υπερβολική δύναμη.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με ή πάνω στην επάνω πόρτα.

Διπλή λειτουργία μαγειρέματος

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τόσο την πάνω όσο και την κάτω ζώνη για να μαγειρέψετε δύο διαφορετικές συνταγές ή απλά να επιλέξετε μία ζώνη για να μαγειρέψετε.



Τοποθετήστε το διαχωριστικό στο επίπεδο 3 για να χωρίσετε τον θάλαμο μαγειρέματος σε δύο ζώνες. Ο φούρνος ανιχνεύει το διαχωριστικό και ενεργοποιεί την ανώτερη ζώνη από προεπιλογή.

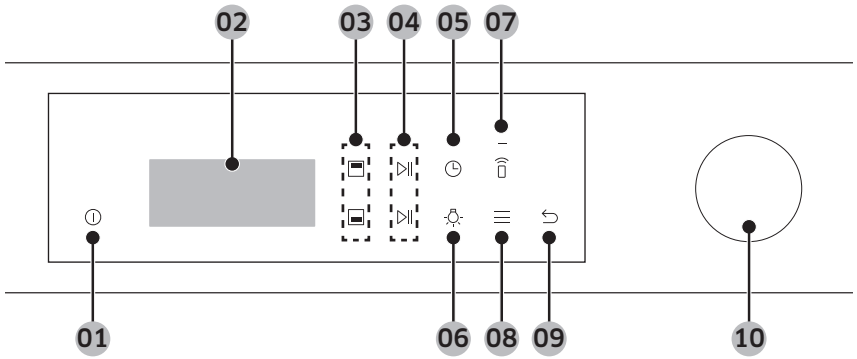
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Η διαθεσιμότητα της διπλής λειτουργίας μαγειρέματος εξαρτάται από τη συνταγή. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα **Έξυπνο μαγείρεμα** σε αυτό το εγχειρίδιο.

Λειτουργίες

Πίνακας Ελέγχου

Ο μπροστινός πίνακας διατίθεται σε μεγάλη ποικιλία υλικών και χρωμάτων. Για βελτιωμένη ποιότητα, η πραγματική εμφάνιση του φούρνου μπορεί να αλλάξει χωρίς προειδοποίηση.



01 Ρεύμα	Πατήστε για να ενεργοποιήστε το φούρνο. Για να το απενεργοποιήσετε, κρατήστε πατημένο για 1 δευτερόλεπτο.
02 Οθόνη	Εμφανίζει το μενού, τις πληροφορίες και την πρόοδο μαγειρέματος.
03 Άνω / Κάτω ζώνη επιλογέα	Μπορείτε να επιλέξετε την άνω ή κάτω ζώνη για έλεγχο. Τα πλήκτρα ενεργοποιούνται όταν εισάγετε το διαχωριστικό στο φούρνο.
04 Έναρξη / Διακοπή	Πατήστε για έναρξη ή διακοπή της λειτουργίας του φούρνου. Πατήστε παρατεταμένα 3 δευτερόλεπτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για ακύρωση. Στη Διπλή λειτουργία μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε το άνω κουμπί για την άνω ζώνη και το κάτω κουμπί για την κάτω ζώνη.
05 Χρόνος μαγειρέματος	Πατήστε για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.

Λειτουργίες

06 Λάμπα	Πατήστε για να ενεργοποιήστε ή να απενεργοποιήσετε το φως του φούρνου.
07 Έξυπνος έλεγχος	Ενεργοποιήστε ή απενεργοποιήστε τη λειτουργία Έξυπνος έλεγχος. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ** Πριν χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, πρέπει να ρυθμίσετε την Εύκολη σύνδεση.
08 Επιλογές	Πατήστε για να δείτε τη λίστα με τις Επιλογές. Αγγίξτε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα για να δείτε τις Ρυθμίσεις συστήματος.
09 Πίσω	Πατήστε για να μετακινηθείτε στην προηγούμενη οθόνη ή για να ακυρώσετε το μαγείρεμα.
10 Διακόπτης επιλογής	Γυρίστε αριστερά και δεξιά για πλοήγηση στα μενού και τις λίστες. Θα επιλεγεί ένα στοιχείο για να σας δείξει πού βρίσκεστε πάνω στην οθόνη. Πατήστε για να επιλέξετε το στοιχείο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Το πάτημα της οθόνης ενώ φοράτε πλαστικά γάντια ή γάντια φούρνου μπορεί να μη λειτουργεί σωστά.

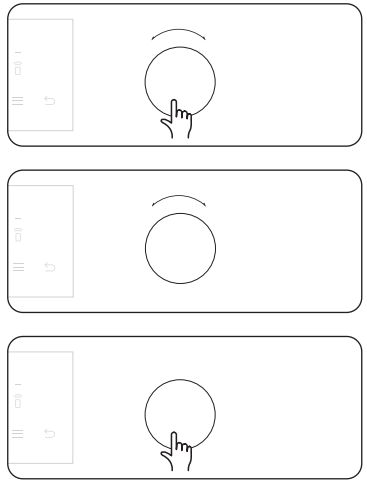
Κοινές ρυθμίσεις

Είναι σύνηθες να αλλάζετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία ή/και τον χρόνο μαγειρέματος σε όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ή/και τον χρόνο μαγειρέματος για την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος.

Περισσότερο χρησιμοποιούμενη λειτουργία και θερμοκρασία

- Η προεπιλεγμένη σειρά των τρόπων μαγειρέματος θα αλλάξει αυτόματα αφού χρησιμοποιήσετε το φούρνο για 10 φορές. Η λίστα των τρόπων μαγειρέματος θα ταξινομηθεί από τη λειτουργία που χρησιμοποιείται περισσότερο έως τη λειτουργία μαγειρέματος που χρησιμοποιείται λιγότερο, ώστε να μπορείτε να επιλέξετε γρήγορα τη λειτουργία μαγειρέματος που χρησιμοποιήσατε περισσότερο.
- Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία μιας λειτουργίας μαγειρέματος θα αλλάξει αυτόματα εάν έχετε χρησιμοποιήσει τη συγκεκριμένη θερμοκρασία για αυτήν τη λειτουργία μαγειρέματος περισσότερες από 3 φορές.

Λειτουργία και θερμοκρασία

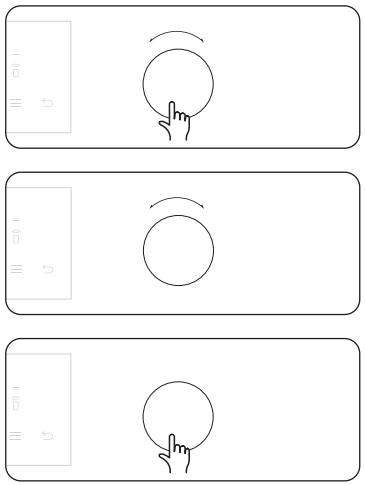


1. Περιστρέψτε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε μια λειτουργία ή τρόπο και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
   - Εμφανίζεται η προεπιλεγμένη θερμοκρασία της επιλεγμένης λειτουργίας.
2. Περιστρέψτε το **Διακόπτη επιλογής** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
3. Πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για επιβεβαίωση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Για να αλλάξετε τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία και, στη συνέχεια, πατήστε να χαμηλώσει ▷||.
- Η ακριβής θερμοκρασία μέσα στον φούρνο μπορεί να μετρηθεί με εγκεκριμένο θερμόμετρο και με μέθοδο που καθορίζεται από εξουσιοδοτημένο φορέα. Η χρήση άλλων θερμομέτρων μπορεί να προκαλέσει σφάλμα μέτρησης.

Χρόνος μαγειρέματος



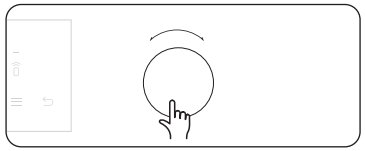
1. Επιλέξτε μια λειτουργία μαγειρέματος και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
   - Για λεπτομερείς οδηγίες, ανατρέξτε στην ενότητα "**Λειτουργία και θερμοκρασία**".
2. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξτε **Ορισμός χρόνου μαγειρέματος**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για επιβεβαίωση.
   - Εναλλακτικά, μπορείτε να πατήσετε ◷ για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.
3. Περιστρέψτε το **Διακόπτη επιλογής** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο έως και 23 ώρες και 59 λεπτά.
4. Πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για επιβεβαίωση.

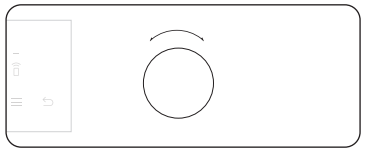
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

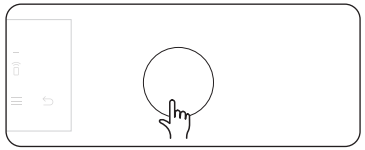
- Μπορείτε να μαγειρέψετε χωρίς να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος αν θέλετε. Σε αυτή την περίπτωση, ο φούρνος αρχίζει το μαγείρεμα σε καθορισμένες θερμοκρασίες χωρίς πληροφορίες χρόνου και πρέπει να σταματήσετε τον φούρνο χειροκίνητα.
- Για να αλλάξετε τον καθορισμένο χρόνο μαγειρέματος, πατήστε ◷ και ακολουθήστε τα παραπάνω βήματα.

Λειτουργίες

Ώρα λήξης





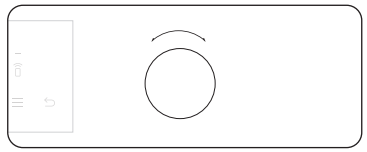


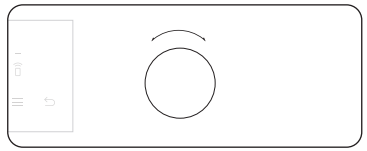
1. Επιλέξτε μια λειτουργία μαγειρέματος και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
   - Για λεπτομερείς οδηγίες, ανατρέξτε στην ενότητα "**Λειτουργία και θερμοκρασία**".
2. Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος.
   - Για λεπτομερείς οδηγίες, ανατρέξτε στην ενότητα "**Χρόνος μαγειρέματος**".
3. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξτε "**Έτοιμο στις**", και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για επιβεβαίωση.
4. Περιστρέψτε το **Διακόπτη επιλογής** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ώρα ολοκλήρωσης.
5. Πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για επιβεβαίωση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μπορείτε να μαγειρέψετε χωρίς να ρυθμίσετε την ώρα λήξης, αν θέλετε. Σε αυτήν την περίπτωση, ο φούρνος ξεκινά αμέσως το μαγείρεμα στις καθορισμένες θερμοκρασίες και ολοκληρώνει το μαγείρεμα μόλις τελειώσει ο επιθυμητός χρόνος μαγειρέματος.
- Για να αλλάξετε την ώρα λήξης, πατήστε ◷ και ακολουθήστε τα παραπάνω βήματα.

Λειτουργίες μαγειρέματος





1. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε μια λειτουργία μαγειρέματος.
2. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ή/και τη θερμοκρασία εάν είναι απαραίτητο. Για λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα **Κοινές ρυθμίσεις**.
3. Αφού ρυθμίσετε τη λειτουργία, τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος, γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε τη **Ρύθμιση γρήγορης προθέρμανσης**. Στη συνέχεια, ενεργοποιήστε την επιλογή.
   - Η επιλογή Γρήγορη προθέρμανση ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμη για ορισμένες λειτουργίες μαγειρέματος.

Ο φούρνος αρχίζει να προθερμαίνεται με το εικονίδιο Προθέρμανση ή το εικονίδιο Γρήγορη προθέρμανση μέχρι η εσωτερική θερμοκρασία να φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.
Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, η ένδειξη εξαφανίζεται με έναν χαρακτηριστικό ήχο.
Η προθέρμανση συνιστάται για όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά στον οδηγό μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος ή/και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Περιγραφές τρόπου μαγειρέματος

Οι λειτουργίες μαγειρέματος με αστερίσκο (*) είναι διαθέσιμες για γρήγορη προθέρμανση και απενεργοποιημένες για θερμοκρασίες κάτω από 100 °C.

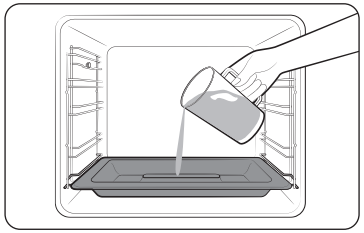
Λειτουργία		Εύρος θερμοκρασίας περιβάλλοντος (°C)				Προτεινόμενη θερμοκρασία (°C)
		Μονή	Διπλή			
			Άνω	Κάτω	Διπλή	
	Αερόθερμο	* 30-250	40-250	40-250	40-250	160
		Το πίσω θερμοστοιχείο παράγει θερμότητα, η οποία κατανέμεται ομοιόμορφα από τον ανεμιστήρα του αερόθερμου. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για το μαγείρεμα και το ψήσιμο σε διαφορετικά επίπεδα ταυτόχρονα.				
	Συμβατική λειτουργία	* 30-250	-	-	-	180
		Η θερμότητα παράγεται από τα θερμοστοιχεία επάνω και κάτω. Αυτή η λειτουργία πρέπει να χρησιμοποιείται για το κανονικό ψήσιμο και το ψήσιμο για τους περισσότερους τύπους πιάτων.				
ECO	Οικολογικό αερόθερμο	30-250	-	-	-	160
		Το οικολογικό αερόθερμο χρησιμοποιεί το βελτιστοποιημένο σύστημα θέρμανσης για εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα. Οι χρόνοι μαγειρέματος αυξάνονται ελαφρά, αλλά τα αποτελέσματα μαγειρέματος παραμένουν τα ίδια. Να θυμάστε ότι αυτή η λειτουργία δεν απαιτεί προθέρμανση. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ** Ο τρόπος θέρμανσης Οικολογικό αερόθερμο που χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης είναι σύμφωνος με το EN60350-1.				
Ψησταριά						
	Μεγάλη σχάρα	100-270	40-250	-	40-250	220
		Η σχάρα μεγάλης επιφάνειας εκπέμπει θερμότητα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να φτιάξετε κρούστα στα τρόφιμα (για παράδειγμα, το κρέας, τα λαζάνια ή γκρατέν).				
ECO	Οικολογική σχάρα	100-270	-	-	-	220
		Η σχάρα μικρής επιφάνειας εκπέμπει θερμότητα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για τρόφιμα που απαιτούν λιγότερη θερμότητα, όπως ψάρια και γεμιστές μπαγκέτες.				

Λειτουργία		Εύρος θερμοκρασίας περιβάλλοντος (°C)				Προτεινόμενη θερμοκρασία (°C)
		Μονή	Διπλή			
			Άνω	Κάτω	Διπλή	
	Σχάρα αέρα	100-250	-	-	-	180
		Τα δύο επάνω θερμαντικά στοιχεία παράγουν θερμότητα, η οποία διανέμεται από τον ανεμιστήρα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για το ψήσιμο κρέατος ή ψαριού.				
	Άνω αντίσταση + Αερόθερμο	* 40-250	40-250	-	40-250	180
		Το άνω θερμοστοιχείο παράγει θερμότητα, η οποία κατανέμεται ομοιόμορφα από τον ανεμιστήρα του αερόθερμου. Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για ψήσιμο που χρειάζεται τραγανή κρούστα (για παράδειγμα, κρέας ή λαζάνια).				
	Κάτω αντίσταση + Αερόθερμο	* 40-250	-	40-250	40-250	200
		Το κάτω θερμοστοιχείο παράγει θερμότητα, η οποία κατανέμεται ομοιόμορφα από τον ανεμιστήρα αερόθερμου. Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για πίτσα, ψωμί ή κέικ.				
	Κάτω αντίσταση	100-230	-	40-250	40-250	150
		Το κάτω θερμοστοιχείο παράγει θερμότητα. Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας στο τέλος του ψησίματος ή του μαγειρέματος για να πάρει χρώμα το κάτω μέρος ενός κις ή μιας πίτσας.				
PRO	Προψήσιμο	80-200	-	-	-	160
		Το Προψήσιμο εκτελεί έναν αυτόματο κύκλο προθέρμανσης μέχρι η θερμοκρασία του φούρνου να φτάσει τους 220 °C. Στη συνέχεια, το επάνω θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας μεταφοράς αρχίζουν να λειτουργούν για το ψήσιμο των τροφίμων όπως το κρέας. Μετά το σοτάρισμα, το κρέας θα ψηθεί σε χαμηλές θερμοκρασίες. Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για βόειο κρέας, πουλερικά ή ψάρι.				
	Κενό αέρος	50-95	-	-	-	60
		Η λειτουργία Κενό αέρος χρησιμοποιεί ζεστό αέρα χαμηλής θερμοκρασίας για την εφαρμογή της λειτουργίας Κενό αέρος χωρίς ατμό ή δεξαμενή νερού. Σε αυτή τη λειτουργία, ο φούρνος διατηρεί σταθερές χαμηλές θερμοκρασίες μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος.				
	Τηγάνισμα με Αέρα	-	150-250	-	-	220
		Η λειτουργία Τηγάνισμα με Αέρα χρησιμοποιεί ζεστό αέρα για πιο τραγανά και υγιεινά κατεψυγμένα ή φρέσκα τρόφιμα χωρίς ή λιγότερο λάδι από τις κανονικές λειτουργίες αερόθερμου.				

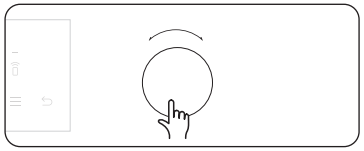
Λειτουργίες

Λειτουργία Φυσικός ατμός (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)

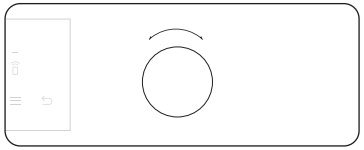
Με τη λειτουργία Φυσικός ατμός, μπορείτε να ψήσετε ψωμί που να είναι τραγανό εξωτερικά και μαλακό εσωτερικά. Προτείνουμε να προθερμάνετε τον φούρνο για καλύτερα αποτελέσματα.



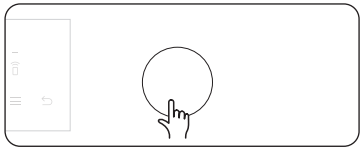
1. Τοποθετήστε το ταψί ατμού στο κάτω μέρος του διαμερίσματος.
2. Γεμίστε το ταψί με νερό 250 ml μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος.



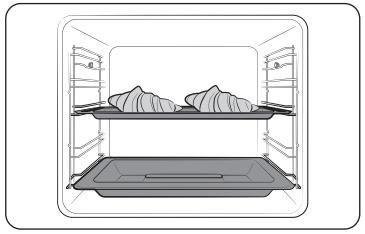
3. Ορίστε τη λειτουργία **Αερόθερμο** και επιλέξτε **Φυσικός ατμός**.
   - Η λειτουργία **Φυσικός ατμός** λειτουργεί μόνο με τη λειτουργία **Αερόθερμο**.



4. Περιστρέψτε το **Διακόπτη επιλογής** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος.



5. Πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για την έναρξη προθέρμανσης.



6. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο σε οποιαδήποτε σχάρα και ξεκινήστε το μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

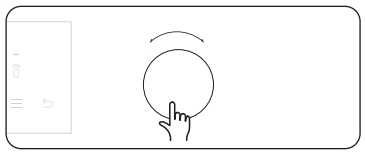
- Μην ξαναγεμίζετε το νερό κατά το μαγείρεμα ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Όταν ο φούρνος κρυώσει εντελώς μετά τη χρήση της λειτουργίας **Φυσικός ατμός**, χρησιμοποιήστε ένα βρεγμένο πανί για να σκουπίσετε το κάτω μέρος της ζώνης.
- Για να αφαιρέσετε τα άλατα νερού που σχηματίζονται μετά από παρατεταμένη χρήση του φούρνου, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με ειδικό απορρυπαντικό.

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Κρουασάν, 4-6 τεμάχια	Ταψί γενικής χρήσης	3	190	20-25
Στρούντελ με μήλο	Ταψί γενικής χρήσης	3	190	20-25
Δανέζικο γλυκό	Ταψί γενικής χρήσης	3	190	20-30
Ψωμάκια	Ταψί γενικής χρήσης	3	180	20-30
Λευκό ψωμί	Σχάρα γκριλ	2	180	30-40

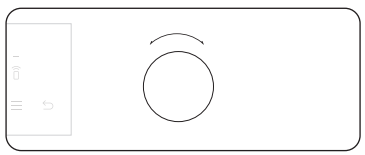
Τρόποι που λειτουργούν με ατμό

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ**

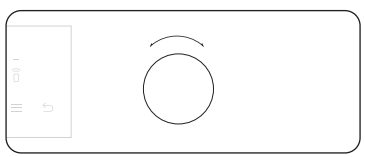
Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο νερού είναι γεμάτο προτού χρησιμοποιήσετε τους τρόπους που λειτουργούν με ατμό.



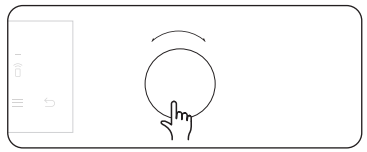
1. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**. (Για λεπτομερείς πληροφορίες για κάθε λειτουργία, ανατρέξτε στα "**Περιγραφές τρόπου υποβοηθούμενου με ατμό**".)
   - Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο κρέατος σε ορισμένες λειτουργίες. Για να μαγειρέψετε χρησιμοποιώντας το θερμόμετρο κρέατος, ανατρέξτε στο "**Μαγείρεμα με το θερμόμετρο κρέατος (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)**".



2. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.
   - Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία και το εύρος θερμοκρασίας διαφέρουν ανάλογα με τη λειτουργία μαγειρέματος.



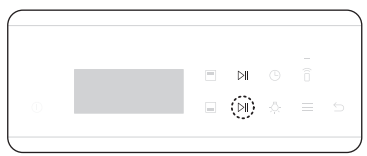
3. Ρυθμίστε το επίπεδο ατμού.
   - Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι "Μεσαίο".



4. Επιλέξτε **Χρόνος μαγειρέματος** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
   - Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος είναι 23 ώρες και 59 λεπτά.
5. Αφού ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, επιλέξτε την επιλογή που θέλετε να εκτελεστεί στο τέλος του μαγειρέματος και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Εάν ξεκινήσετε το μαγείρεμα χωρίς να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος για επιλογή, πρέπει να διακόψετε τον φούρνο χειροκίνητα.



6. Πατήστε ▷‖ για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να πατήσετε ▷‖ για pause cooking (παύση του μαγειρέματος) ή να ▷‖ hold for 3 seconds (πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα) για να σταματήσετε και να ακυρώσετε τη λειτουργία μαγειρέματος.
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **Προσθήκη 5 λεπτών**.
  - Μπορείτε να επιλέξτε **Προσθήκη 5 λεπτών**, και έπειτα να πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για να παρατείνετε το μαγείρεμα για 5 λεπτά ακόμα.

Λειτουργίες

Περιγραφές τρόπου υποβοηθούμενου με ατμό

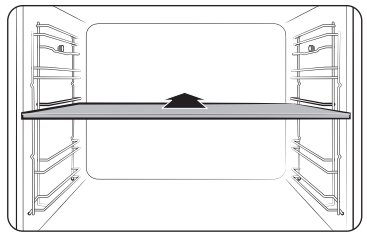
Λειτουργία		Εύρος θερμοκρασίας περιβάλλοντος (°C)	Προκαθορισμένη θερμοκρασία (°C)	Γρήγορη προθέρμανση	Θερμόμετρο κρέατος
Λειτουργία Ατμού					
	Μαγείρεμα με ατμό (*)	-	-	X	X
		Ο ζεστός ατμός από τη γεννήτρια ατμού εγχέεται μέσω του ακροφυσίου ατμού στον φούρνο για να μαγειρευτεί το φαγητό. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα λαχανικών, ψαριών, αυγών, φρούτων και ρυζιού.			
	Αερόθερμο ατμού (*)	120-250	160	O	O
		Η θερμότητα που παράγεται από το θερμαντήρα μεταφοράς και τους ανεμιστήρες υποστηρίζεται συνεχώς από ζεστό ατμό. Η ένταση του ατμού μπορεί να ρυθμιστεί σε Χαμηλή, Μεσαία ή Υψηλή. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για ψήσιμο σφολιάτας, κέικ μαγιάς, ψωμιού και πίτσας και ψήσιμο κρέατος και ψαριού.			
	Άνω αντίσταση ατμού + Αερόθερμο (*)	120-250	180	O	O
		Η θερμότητα που παράγεται από τον άνω θερμαντήρα και τη αερόθερμο μεταφοράς μοιράζεται ομοιόμορφα στον φούρνο από τον ανεμιστήρα και ο καυτός ατμός υποστηρίζει τα στοιχεία θέρμανσης. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για ψήσιμο πιάτων με κρούστα όπως κρέας, πουλερικά ή ψάρι.			
	Κάτω αντίσταση ατμού + Αερόθερμο (*)	120-250	200	O	O
		Η θερμότητα που παράγεται από το στοιχείο του κάτω θερμαντήρα και τη αερόθερμο μεταφοράς μοιράζεται ομοιόμορφα στον φούρνο από τον ανεμιστήρα και ο καυτός ατμός υποστηρίζει τα στοιχεία θέρμανσης. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για τραγανά φαγητά όπως πίτσα ή μηλόπιτα.			

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

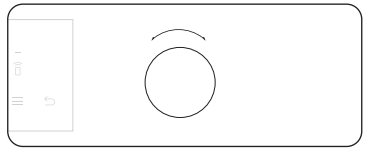
- Η διαθεσιμότητα λειτουργιών με αστερίσκο (*) εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου.
- Να γεμίζετε πάντα το δοχείο νερού με φρέσκο νερό όταν μαγειρεύετε με αυτούς τους τρόπους.

Διπλή λειτουργία μαγειρέματος

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το διαχωριστικό που παρέχεται για να χωρίσετε τον θάλαμο μαγειρέματος στις άνω και κάτω ζώνες. Αυτό δίνει τη δυνατότητα στους χρήστες να ενεργοποιούν ταυτόχρονα δύο διαφορετικές λειτουργίες μαγειρέματος ή απλά να επιλέγουν μία ζώνη για να μαγειρεύουν.

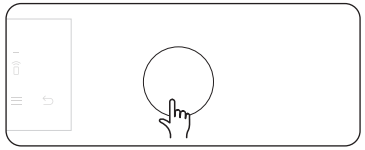


1. Τοποθετήστε το διαχωριστικό στο επίπεδο 3 για να χωρίσετε τον θάλαμο μαγειρέματος σε δύο ζώνες.



2. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος.
   Μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία Γκριλ, Αερόθερμο και Άνω αντίσταση + Αερόθερμο και Τηγάνισμα με Αέρα στην άνω ζώνη και τη λειτουργία Αερόθερμο, Κάτω αντίσταση + Αερόθερμο και τη λειτουργία της Κάτω αντίστασης στην κάτω ζώνη.

3. Πατήστε ▀ για να επιλέξετε την άνω ζώνη, ή πατήστε ▄ για να επιλέξετε την κάτω ζώνη.
   Το ▷‖ πλήκτρο ενεργοποιείται για την επιλεγμένη ζώνη.
4. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ή/και τη θερμοκρασία εάν είναι απαραίτητο. Για λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα **Κοινές ρυθμίσεις**.



5. Όταν ολοκληρωθεί, πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για επιβεβαίωση.

Ο φούρνος αρχίζει να προθερμαίνεται με το εικονίδιο μέχρι η εσωτερική θερμοκρασία να φτάσει στη στοχευμένη θερμοκρασία.

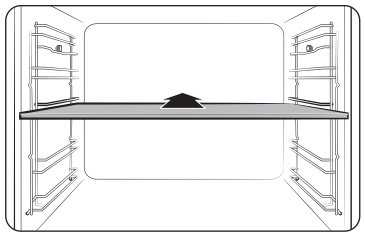
Η προθέρμανση συνιστάται για όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά στον οδηγό μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

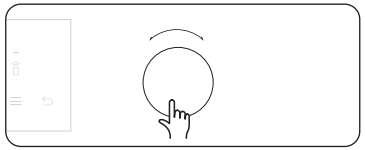
Η διαθεσιμότητα της διπλής λειτουργίας μαγειρέματος εξαρτάται από τη λειτουργία μαγειρέματος. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα **Έξυπνο μαγείρεμα** σε αυτό το εγχειρίδιο.

Διπλή λειτουργία μαγειρέματος (Λειτουργία γκριλ)

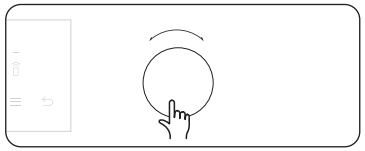
Η λειτουργία ψησίματος με διπλή λειτουργία μαγειρέματος είναι χρήσιμη για μικρές μερίδες για εξοικονόμηση ενέργειας. Από προεπιλογή, είναι διαθέσιμη μόνο η επιλογή Μεγάλη σχάρα στην άνω ζώνη, επειδή ο φούρνος χρησιμοποιεί μόνο το επάνω θερμοστοιχείο.



1. Τοποθετήστε το διαχωριστικό στο επίπεδο 3 για να ενεργοποιήσετε τη διπλή λειτουργία μαγειρέματος.



2. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξτε **Μεγάλη σχάρα**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για επιβεβαίωση.
   - Η Οικολογική σχάρα και η Σχάρα αέρα δεν είναι διαθέσιμα στη διπλή λειτουργία μαγειρέματος.



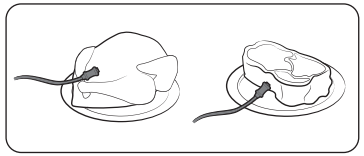
3. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για επιβεβαίωση.

Λειτουργίες

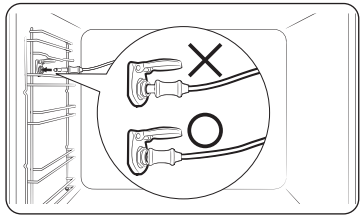
Μαγείρεμα με το θερμόμετρο κρέατος (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)

Το θερμόμετρο κρέατος μετράει την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Όταν η θερμοκρασία φτάσει στην επιθυμητή, ο φούρνος σταματά και τελειώνει το μαγείρεμα.

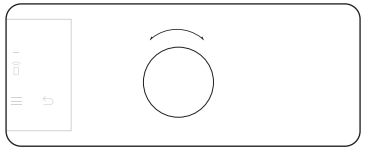
- Χρησιμοποιήστε μόνο το θερμόμετρο κρέατος που συνοδεύει τον φούρνο σας.
- Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος εάν το θερμόμετρο κρέατος είναι συνδεδεμένο.



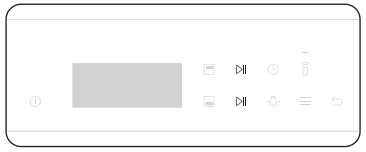
1. Στον πίνακα λειτουργιών, πατήστε για να επιλέξετε μια λειτουργία μαγειρέματος και θερμοκρασία.
2. Εισαγάγετε την άκρη του θερμόμετρου κρέατος στο κέντρο του κρέατος για να μαγειρέψετε. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει εισαχθεί η λαστιχένια λαβή.



3. Συνδέστε το θερμόμετρο στην υποδοχή του τοίχου αριστερά. Βεβαιωθείτε ότι βλέπετε την ένδειξη του θερμόμετρου του κρέατος όταν είναι συνδεδεμένος ο σύνδεσμος του θερμόμετρου.



4. Περιστρέψτε το **Διακόπτη επιλογής** για να ρυθμίσετε την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος.



5. Πατήστε ⏯ για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Ο φούρνος ολοκληρώνει το μαγείρεμα με μελωδία όταν η εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Για να αποφύγετε ζημιές, μη χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο κρέατος με το εξάρτημα σούβλας.
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, το θερμόμετρο κρέατος θερμαίνεται πολύ. Για να αποφύγετε τα εγκαύματα, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε το φαγητό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Δεν υποστηρίζουν όλες οι λειτουργίες τη χρήση θερμομέτρου κρέατος. Εάν χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο κρέατος με μη εφαρμόσιμες λειτουργίες, αναβοσβήνει η ένδειξη τρέχουσας λειτουργίας. Όταν συμβεί αυτό, αφαιρέστε αμέσως το θερμόμετρο κρέατος.

Εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας διπλής λειτουργίας μαγειρέματος

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ταυτόχρονα την άνω και την κάτω ζώνη για διαφορετικές λειτουργίες μαγειρέματος.

Στη διπλή λειτουργία μαγειρέματος, το εύρος της θερμοκρασίας μία ζώνη επηρεάζεται από τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας της άλλης ζώνης. Για παράδειγμα, το ψήσιμο στην άνω ζώνη θα περιορίζεται από τη λειτουργία της κάτω ζώνης όσον αφορά τις θερμοκρασίες μαγειρέματος. Ωστόσο, κάθε ζώνη περιορίζει τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας μεταξύ του ελάχιστου 40 και του μέγιστου 250.

Αν έχει οριστεί η επιλογή Upper (Άνω) (°C)	Η κάτω ζώνη περιορίζεται σε (°C)	
	Ελάχιστο	Μέγιστο
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Αν έχει οριστεί η επιλογή Κάτω (°C)	Η άνω ζώνη περιορίζεται σε (°C)	
	Ελάχιστο	Μέγιστο
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Λειτουργίες

Διαθέσιμες λειτουργίες σε κάθε ζώνη

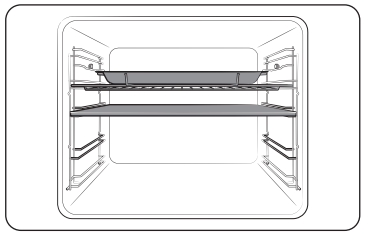
Ζώνη	Διαθέσιμη λειτουργία	Εύρος θερμοκρασίας περιβάλλοντος (°C)	Προκαθορισμένη θερμοκρασία (°C)	Γρήγορη προθέρμανση	Θερμόμετρο κρέατος
Άνω	Αερόθερμο	40-250	160	X	X
	Μεγάλη σχάρα	40-250	220	X	X
	Άνω αντίσταση + Αερόθερμο	40-250	180	X	X
	Τηγάνισμα με Αέρα	150-250	220	X	X
Κάτω	Αερόθερμο	40-250	160	X	X
	Κάτω αντίσταση + Αερόθερμο	40-250	200	X	X
	Κάτω αντίσταση	40-250	150	X	X
	Μαγείρεμα με ατμό (*)	-	-	X	X
	Αερόθερμο ατμού (*)	120-250	160	X	X
	Κάτω αντίσταση ατμού + Αερόθερμο (*)	120-250	200	X	X

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

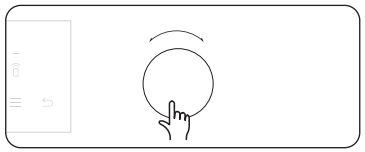
- Ανατρέξτε στο "**Περιγραφές τρόπου μαγειρέματος**" ή "**Περιγραφές τρόπου υποβοηθούμενου με ατμό**" για την περιγραφή της κάθε λειτουργίας.
- Η διαθεσιμότητα λειτουργιών με αστερίσκο (*) εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου.

Τηγάνισμα με Αέρα (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)

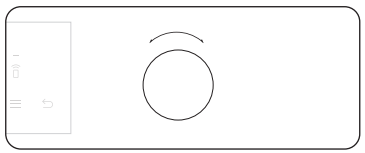
Η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη για αυτήν τη λειτουργία. Σας συνιστούμε να τοποθετήστε ένα ταψί ή ένα δίσκο στο διαχωριστικό τυχόν λίπη.
Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος, αναποδογυρίστε το φαγητό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.



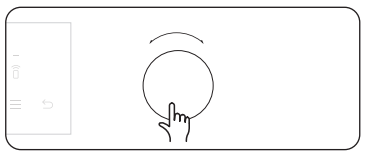
1. Τοποθετήστε το διαχωριστικό και τοποθετήστε τη σχάρα γκριλ στη θέση 4.



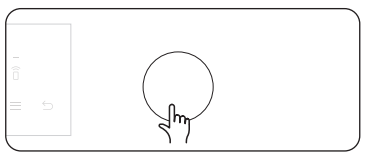
2. Επιλέξτε τη λειτουργία **Τηγάνισμα με Αέρα** χρησιμοποιώντας το **Διακόπτη επιλογής**.



3. Χρησιμοποιήστε το **Διακόπτη επιλογής** για να αλλάξετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία. Εισαγάγετε την προτεινόμενη θερμοκρασία για το φαγητό σας σύμφωνα με τον προτεινόμενο οδηγό μαγειρέματος. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι 220 °C.



4. Πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** και ρυθμίστε το **Χρόνο μαγειρέματος** ή **Ώρα λήξης**, εάν είναι απαραίτητο.



5. Πατήστε ▷‖ ή πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Τοποθετήστε ένα ταψί ή ένα δίσκο στο διαχωριστικό τυχόν λίπη. Αυτό θα βοηθήσει στη μείωση του πιτσιλίσματος και του καπνού.
- Πριν χρησιμοποιήσετε ένα ταψί, ελέγξτε τη μέγιστη επιτρεπόμενη θερμοκρασία του ταψιού.
- Το **Τηγάνισμα με Αέρα** είναι σχεδιασμένο για διπλή άνω σχάρα φούρνου. Τοποθετήστε το διαχωριστικό και βάλτε το φαγητό στη θέση 4 για καλύτερα αποτελέσματα.
- Για το μαγείρεμα φρέσκων ή σπιτικών φαγητών, απλώστε το λάδι σε μια μεγαλύτερη περιοχή περισσότερο ομοιόμορφα, τραγανίζοντας το φαγητό πιο αποτελεσματικά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Εάν οτιδήποτε είναι σε εξέλιξη στην κάτω ζώνη, το **Τηγάνισμα με Αέρα** δεν είναι διαθέσιμο στην άνω ζώνη.
- Όταν το **Τηγάνισμα με Αέρα** είναι σε εξέλιξη στην άνω ζώνη, η κάτω ζώνη δεν είναι καθόλου διαθέσιμη.

Συνιστάται το γύρισμα μετά το ήμισυ του χρόνου μαγειρέματος για καλύτερα αποτελέσματα.

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Πατάτες				
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	210-220	20-25
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες, με καρυκεύματα	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	210-220	20-25
Κατεψυγμένα πατατάκια	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	210-220	15-20
Κατεψυγμένες τσιγαρισμένες ψιλοκομμένες πατάτες	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	210-220	15-20
Κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	210-220	15-20
Σπιτικές τηγανητές πατάτες	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	200-210	20-25
Σπιτικές κυδωνάτες πατάτες	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	210-220	20-25
Κατεψυγμένα				
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	210-220	15-20
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	210-220	25-30
Κατεψυγμένα δαχτυλίδια κρεμμυδιού	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	210-220	15-20
Κατεψυγμένες λωρίδες κοτόπουλου	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	210-220	20-25
Κατεψυγμένα Τσούρος	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	190-200	10-15

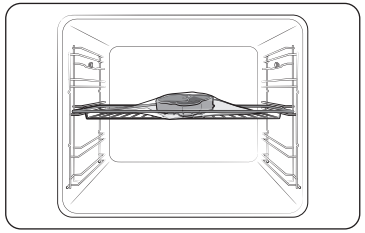
Λειτουργίες

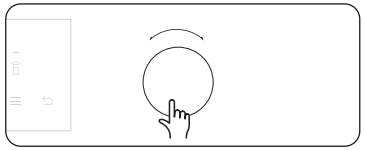
Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Κοτόπουλο				
Φρέσκα μπαστούνια	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	200-210	30-35
Φρέσκιες φτερούγες	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	200-210	25-30
Στήθος, παναρισμένο	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	200-210	25-30
Λαχανικά				
Σπαράγγια, παναρισμένα	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	200-210	15-20
Μελιτζάνα, κομμένη σε φέτες και παναρισμένη	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	200-210	15-20
Δαχτυλίδια κρεμμυδιού, παναρισμένα	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	200-210	15-20
Κολοκύθα σε κύβους	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	200-210	20-25
Μπουκέτα κουνουπιδιού	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	190-200	15-20
Ανάμεικτα Λαχανικά	Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	4	200-210	15-20

Λειτουργία Κενό αέρος (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)

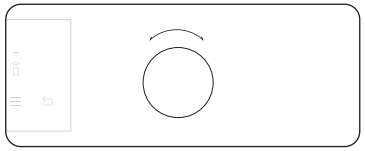
Η λειτουργία **Κενό αέρος** χρησιμοποιεί ζεστό αέρα χαμηλής θερμοκρασίας για την εφαρμογή της λειτουργίας Κενό αέρος χωρίς ατμό ή δεξαμενή νερού. Σε αυτή τη λειτουργία, ο φούρνος διατηρεί σταθερές χαμηλές θερμοκρασίες μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος, μαγειρεύοντας φαγητό που μπορεί να διατηρήσει το αρχικό του άρωμα και θρεπτικά συστατικά, ενώ προσφέρει εμπλουτισμένη γεύση και απαλή υφή.

1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε μια καθαρή σακούλα κενού και σφραγίστε τη. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το φαγητό στη θέση 3 του φούρνου.

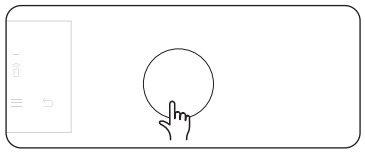




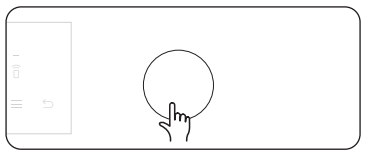
2. Επιλέξτε λειτουργία **Κενό αέρος**.



3. Χρησιμοποιήστε το **Διακόπτη επιλογής** για να αλλάξετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία. Εισαγάγετε την προτεινόμενη θερμοκρασία για το φαγητό σας σύμφωνα με τον προτεινόμενο οδηγό μαγειρέματος. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι 60 °C. (Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία κατά 1 °C)



4. Πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** και ορίστε το χρόνο μαγειρέματος.



5. Πατήστε ▷|| ή πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Χρησιμοποιήστε μόνο φρέσκα και ποιοτικά υλικά. Κόψτε τα σε καθαρή κατάσταση και φυλάξτε τα στο ψυγείο.
- Χρησιμοποιήστε ανθεκτικές στη θερμότητα σακούλες κενού για τη μετακίνηση και την αποθήκευση των συστατικών.
- Μην επαναχρησιμοποιείτε ποτέ τις ανθεκτικές στη θερμότητα σακούλες κενού.
- Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος του φαγητού. Η προσθήκη αλατιού ή ζάχαρης μπορεί να μειώσει το χρόνο μαγειρέματος.

Συμβουλές

- Για να διατηρήσετε την αρχική γεύση, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε λιγότερα βότανα και μπαχαρικά σε σχέση με τις συνηθισμένες συνταγές.
- Το κρέας και το ψάρεμα προσφέρουν καλύτερες γεύσεις όταν μαγειρεύονται και σερβίρονται.
- Εάν δεν σερβίρετε αμέσως μετά το μαγείρεμα, τοποθετήστε το φαγητό σε παγωμένο νερό για να κρυώσει εντελώς. Στη συνέχεια, αποθηκεύστε τα σε θερμοκρασία 5 °C για να διατηρηθούν το άρωμα και η υφή των τροφίμων.
- Κατ' εξαίρεση, το κοτόπουλο συνιστάται να καταναλώνεται αμέσως μετά το μαγείρεμα.

Προτείνουμε να προθερμάνετε τον φούρνο για καλύτερα αποτελέσματα.

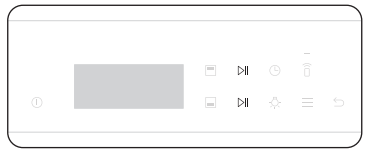
Φαγητό	Τελειοποίηση	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Θερμ. (°C)	Ώρα (ώρες)
Μπριζόλα					
Μοσχαρίσια πάχους 4 cm	Σπάνιο	Σχάρα γκριλ	3	54	3-4
Μοσχαρίσια πάχους 4 cm	Μεσαίο	Σχάρα γκριλ	3	60	3-4
Μοσχαρίσια πάχους 4 cm	Καλοψημένο	Σχάρα γκριλ	3	68	3-4
Ψητό	Μεσαίο	Σχάρα γκριλ	3	62	6-8
Ψητό	Καλοψημένο	Σχάρα γκριλ	3	68	6-8
Χοιρινό					
Κομμάτια, χωρίς κόκκαλο	Μαλακό	Σχάρα γκριλ	3	60	3-4
Κομμάτια, χωρίς κόκκαλο	Σφιχτό	Σχάρα γκριλ	3	71	3-4
Ψητό	Μεσαίο	Σχάρα γκριλ	3	62	4-6
Ψητό	Καλοψημένο	Σχάρα γκριλ	3	72	4-6
Χοιρινό πουλντ	Καλοψημένο	Σχάρα γκριλ	3	74	18-24
Πουλερικά					
Στήθος κοτόπουλου	Μαλακό	Σχάρα γκριλ	3	66	3-4
Στήθος κοτόπουλου	Σφιχτό	Σχάρα γκριλ	3	72	3-4
Πάπια, στήθος	Μαλακό	Σχάρα γκριλ	3	63	3-4
Ψάρι					
Φιλέτο σολομού	Μαλακό	Σχάρα γκριλ	3	52	2-3
Φιλέτο σολομού	Καλοψημένο	Σχάρα γκριλ	3	63	2-3
Φιλέτο μπακαλιάρου	Μαλακό	Σχάρα γκριλ	3	55	2-3

Λειτουργίες

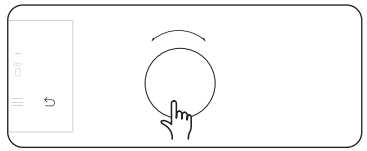
Φαγητό	Τελειοποίηση	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Θερμ. (°C)	Ώρα (ώρες)
Λαχανικά					
Σπαράγγι	-	Σχάρα γκριλ	3	85	2-3
Πατάτες, κομμένες σε φέτες	-	Σχάρα γκριλ	3	90	2-3
Γλυκοπατάτες, κομμένες σε φέτες	-	Σχάρα γκριλ	3	90	2-3
Καρότα, κομμένα σε φέτες	-	Σχάρα γκριλ	3	90	2-3
Κολοκύθα σε κύβους	-	Σχάρα γκριλ	3	90	2-3
Φρούτα					
Μήλο, κομμένο σε φέτες	-	Σχάρα γκριλ	3	80	2-3
Ανανάς, κομμένος σε φέτες	-	Σχάρα γκριλ	3	85	1-2
Αχλάδι, κομμένο σε φέτες	-	Σχάρα γκριλ	3	83	2-3
Άλλα					
Αυγά κότας	Ποσέ	Σχάρα γκριλ	3	63	2-3
Αυγά κότας	Βραστά	Σχάρα γκριλ	3	71	2-3

* Μαγειρέψτε τα αυγά χωρίς σφράγιση υπό κενό.

Για να σταματήσετε το μαγείρεμα



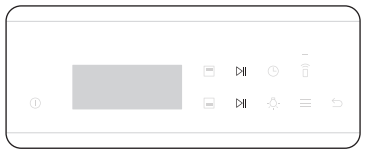
- Ενώ το μαγείρεμα βρίσκεται σε εξέλιξη, μπορείτε να πατήσετε το ▷|| για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο. Ωστόσο, ο φούρνος δεν θα σβήσει αμέσως για να αποφευχθεί τυχόν ακούσιος χειρισμός. Εάν πατήσετε το πλήκτρο ▷|| κατά λάθος, μπορείτε να πατήσετε το πλήκτρο ▷|| για 3 δευτερόλεπτα.
- Μπορείτε να πατήσετε ▷|| για παύση του μαγειρέματος ή ▷|| πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε και να ακυρώσετε τη λειτουργία μαγειρέματος.



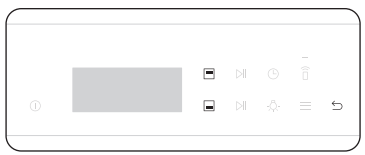
- Εναλλακτικά, μπορείτε να πατήσετε ⮌, να χρησιμοποιήσετε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε **Ναι** και, στη συνέχεια, να πατήσετε το **Διακόπτη επιλογής** για να ακυρώσετε τη λειτουργία μαγειρέματος.

Για να σταματήσετε το μαγείρεμα για μία μεμονωμένη ζώνη

Ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες για να σταματήσετε το μαγείρεμα στη διπλή λειτουργία μαγειρέματος.

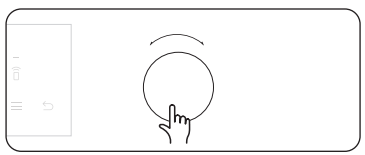


- Μπορείτε να πατήσετε ▷‖ για παύση του μαγειρέματος ή ▷‖ πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε και να ακυρώσετε τη λειτουργία μαγειρέματος.
  - Πατήστε το άνω πλήκτρο ▷‖ για την άνω ζώνη, και το κάτω πλήκτρο ▷‖ για την κάτω ζώνη.



- Εναλλακτικά, μπορείτε να ακολουθήσετε τις παρακάτω οδηγίες.

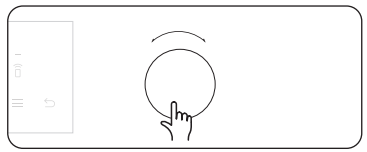
1. πατήστε ▭ για να επιλέξετε την άνω ζώνη ή πατήστε ▬ για να επιλέξετε την κάτω ζώνη, και στη συνέχεια πατήστε ⮌.



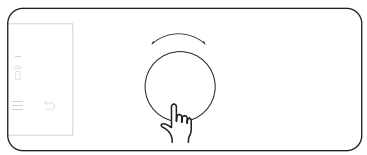
2. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε **Ναι** και, στη συνέχεια, να πατήσετε το **Διακόπτη επιλογής** για να ακυρώσετε τη λειτουργία μαγειρέματος.

Ειδική λειτουργία

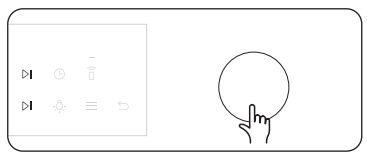
Προσθέστε πρόσθετες λειτουργίες για να βελτιώσετε την εμπειρία μαγειρέματος. Οι ειδικές λειτουργίες δεν είναι ενεργοποιημένες στη Διπλή λειτουργία μαγειρέματος.



1. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε την **Ειδική λειτουργία**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για επιβεβαίωση.



2. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε μία λειτουργία και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για επιβεβαίωση.
3. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ή/και τη θερμοκρασία εάν είναι απαραίτητο. Για λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα **Κοινές ρυθμίσεις**.



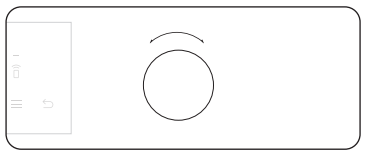
4. Πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** ή πατήστε το πλήκτρο ▷‖ για την έναρξη της λειτουργίας.

Λειτουργία	Εύρος θερμοκρασίας περιβάλλοντος (°C)	Προτεινόμενη θερμοκρασία (°C)	Οδηγίες
Διατήρηση θερμότητας	40-100	60	Χρησιμοποιήστε το μόνο για να διατηρήσετε ζεστά τα φαγητά που έχουν μόλις μαγειρευτεί.
Θέρμανση πιάτου	30-80	50	Χρησιμοποιήστε το για να ζεστάνετε τα πιάτα ή τα σκεύη της κουζίνας.
Απόψυξη	30-60	30	Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για την απόψυξη κατεψυγμένων προϊόντων, ειδών ψησίματος, φρούτων, κέικ, κρέμας και σοκολάτας. Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από τον τύπο, το μέγεθος και την ποσότητα του φαγητού.

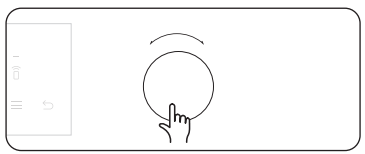
Λειτουργίες

Αυτόματος μαγείρεμα

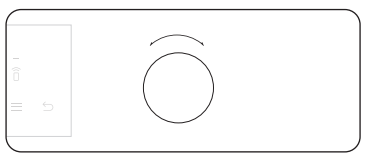
Για τους μη έμπειρους μάγειρες, ο φούρνος προσφέρει συνολικά 50 συνταγές αυτόματου μαγειρέματος. Επωφεληθείτε από αυτή τη λειτουργία για να εξοικονομήσετε χρόνο ή να μειώσετε την καμπύλη μάθησης. Ο χρόνος και η θερμοκρασία μαγειρέματος θα ρυθμιστούν σύμφωνα με την επιλεγμένη συνταγή.



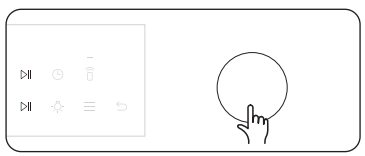
1. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε **Αυτόματος μαγείρεμα**.



2. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για επιβεβαίωση.



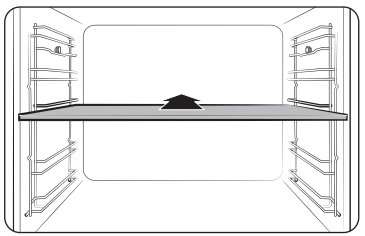
3. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε ένα μέγεθος μερίδας. Το εύρος βάρους εξαρτάται από το πρόγραμμα.
4. Πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** ή πατήστε ▷‖ το πλήκτρο για την έναρξη μαγειρέματος.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ

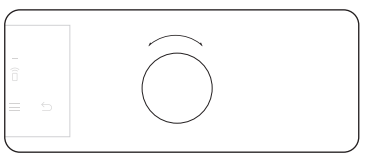
- Ορισμένα από τα στοιχεία στα προγράμματα Αυτόματου μαγειρέματος περιλαμβάνουν προθέρμανση. Για αυτά τα στοιχεία εμφανίζεται η πρόοδος προθέρμανσης. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο μετά από τον χαρακτηριστικό ήχο της προθέρμανσης. Στη συνέχεια, πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** ή πατήστε ▷‖ το πλήκτρο για την έναρξη Αυτόματος μαγείρεμα.
- Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα **Έξυπνο μαγείρεμα** σε αυτό το εγχειρίδιο.

Διπλή λειτουργία μαγειρέματος

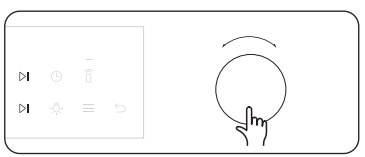


1. Τοποθετήστε το διαχωριστικό στο επίπεδο 3 για να ενεργοποιήσετε τη διπλή λειτουργία μαγειρέματος.

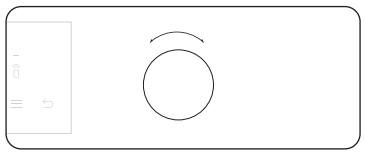
2. Πατήστε ▀ για να επιλέξετε την άνω ζώνη, ή πατήστε ▄ για να επιλέξετε την κάτω ζώνη. Το ▷‖ πλήκτρο ενεργοποιείται για την επιλεγμένη ζώνη.

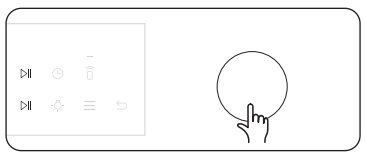


3. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε **Αυτόματος μαγείρεμα**.



4. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα για την επιλεγμένη ζώνη και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** ή πατήστε το πλήκτρο ▷‖.





5. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε ένα μέγεθος μερίδας. Το εύρος βάρους εξαρτάται από το πρόγραμμα.
6. Πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** ή πατήστε ⏯ το πλήκτρο για την έναρξη μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα **Έξυπνο μαγείρεμα** σε αυτό το εγχειρίδιο.

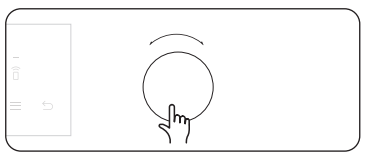
Καθαρισμός

Υπάρχουν δύο λειτουργίες καθαρισμού διαθέσιμες για εσάς. Αυτή η λειτουργία σάς εξοικονομεί χρόνο καθώς καταργεί την ανάγκη για τακτικό χειροκίνητο καθαρισμό. Ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.

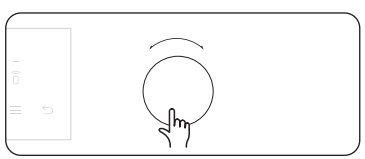
Λειτουργία	Οδηγίες
Καθαρισμός με ατμό	Αυτό είναι χρήσιμο για τον καθαρισμό ελαφριών ρύπων με ατμό.
Καθαρισμός με πυρόλυση	Ο καθαρισμός με πυρόλυση διαθέτει θερμικό καθαρισμό υψηλής θερμοκρασίας. Διαλύει τα λιπαρά υπολείμματα για να διευκολύνει τον χειροκίνητο καθαρισμό. 1 ώρα 50 λεπτά / 2 ώρες 10 λεπτά (προεπιλεγμένη ρύθμιση) / 2 ώρες 30 λεπτά
Αφαλάτωση	Καθαρίστε το εσωτερικό της γεννήτριας ατμού για να μην επηρεαστεί η ποιότητα και η γεύση του φαγητού.
Αποστράγγιση	Αφού χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες με τη βοήθεια ατμού, πρέπει να αποστραγγίσετε το υπόλοιπο νερό για να αποτρέψετε την επίδραση άλλων τρόπων μαγειρέματος.

Καθαρισμός με πυρόλυση (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)

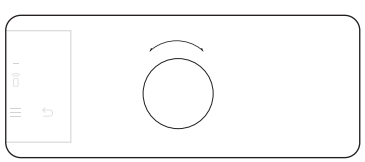
Ο καθαρισμός με πυρόλυση διαθέτει θερμικό καθαρισμό υψηλής θερμοκρασίας. Διαλύει τα λιπαρά υπολείμματα για να διευκολύνει τον χειροκίνητο καθαρισμό.



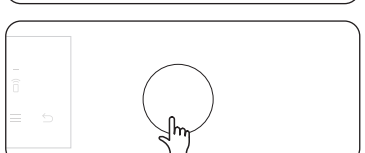
1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ, συμπεριλαμβανομένων των πλευρικών ραφιών, και αφαιρέστε χειροκίνητα μεγάλα κομμάτια ρύπων από το εσωτερικό του φούρνου. Διαφορετικά μπορεί να προκαλέσουν φλόγες κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού, με αποτέλεσμα πυρκαγιά.
2. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξτε **Καθαρισμό**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για επιβεβαίωση.

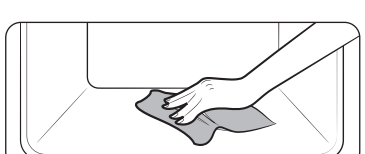


3. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξτε **Καθαρισμό με πυρόλυση**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για επιβεβαίωση.



4. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε έναν χρόνο καθαρισμού από 3 επίπεδα: 1 ώρα 50 λεπτά, 2 ώρες 10 λεπτά (προεπιλεγμένη ρύθμιση) και 2 ώρες 30 λεπτά.
5. Στη συνέχεια, πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για την έναρξη καθαρισμού.





6. Όταν ολοκληρωθεί, περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος και στη συνέχεια σκουπίστε την πόρτα κατά μήκος των άκρων της χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί.

Λειτουργίες

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ**

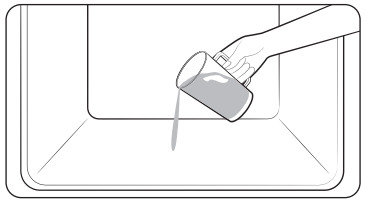
- Μην αγγίζετε τον φούρνο γιατί ο φούρνος θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια του κύκλου λειτουργίας.
- Για να αποφύγετε ατυχήματα, κρατήστε τα παιδιά μακριά από τον φούρνο.
- Αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος λειτουργίας, μην απενεργοποιείτε, ενώ λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης για να κρυώσει τον φούρνο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

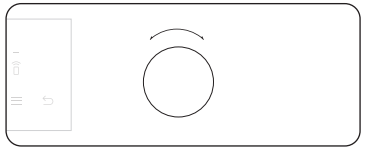
- Μόλις ξεκινήσει ο κύκλος λειτουργίας, ο φούρνος θερμαίνεται στο εσωτερικό του. Στη συνέχεια, η πόρτα θα κλειδωθεί για ασφάλεια. Όταν ο κύκλος λειτουργίας ολοκληρωθεί και ο φούρνος κρυώσει, η πόρτα θα ξεκλειδωθεί.
- Βεβαιωθείτε ότι αδειάζετε τον φούρνο πριν τον καθαρισμό. Τα εξαρτήματα μπορούν να παραμορφωθούν λόγω των υψηλών θερμοκρασιών στο εσωτερικό του φούρνου.

Καθαρισμός με ατμό

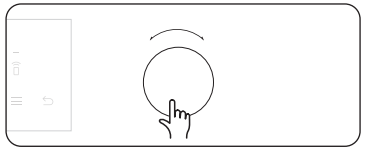
Αυτό είναι χρήσιμο για τον καθαρισμό ελαφριών ρύπων με ατμό.



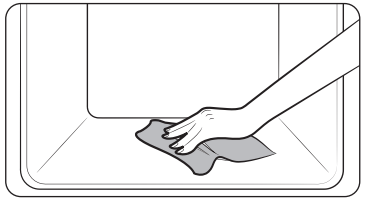
1. Ρίξτε 400 ml (3/4 πίντας) νερού στο κάτω μέρος του φούρνου και κλείστε την πόρτα του φούρνου.



2. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε **Καθαρισμός**.



3. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξτε **Καθαρισμό με ατμό**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για επιβεβαίωση.
   Ο καθαρισμός με ατμό διαρκεί 26 λεπτά.



4. Χρησιμοποιήστε ένα στεγνό πανί για καθαρισμό στο εσωτερικό του φούρνου.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Μην ανοίγετε την πόρτα μέχρι να ολοκληρωθεί ο κύκλος λειτουργίας. Το νερό μέσα στον φούρνο είναι πολύ ζεστό και μπορεί να προκαλέσει έγκαυμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Εάν ο φούρνος είναι πολύ λερωμένος με λάδια, για παράδειγμα, μετά το ψήσιμο ή το γκριλ, συνιστάται η χειροκίνητη αφαίρεση των επίμονων ρύπων με τη χρήση καθαριστικού προτού ενεργοποιηθεί ο καθαρισμός με ατμό.
- Αφήστε την πόρτα του φούρνου να ανοίξει όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος. Αυτό επιτρέπει στην εσωτερική επισμαλτωμένη επιφάνεια να στεγνώσει καλά.
- Εάν ο φούρνος είναι ζεστός μέσα, ο καθαρισμός δεν ενεργοποιείται. Περιμένετε έως ότου κρυώσει ο φούρνος και δοκιμάστε ξανά.
- Μη ρίχνετε νερό στο κάτω μέρος με δύναμη. Κάντε το απαλά. Διαφορετικά, το νερό ξεχειλίζει προς τα εμπρός.

Αφαλάτωση

Καθαρίστε το εσωτερικό της γεννήτριας ατμού για να μην επηρεαστεί η ποιότητα και η γεύση του φαγητού.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ο φούρνος μετράει το χρόνο των λειτουργιών που λειτουργούν με τη βοήθεια ατμού και σας ειδοποιεί να εκτελέσετε τη λειτουργία Αφαλάτωσης όταν απαιτείται. Μπορείτε ακόμα να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες που λειτουργούν με τη βοήθεια ατμού για τις επόμενες δύο ώρες χωρίς να εκτελέσετε τη λειτουργία αφαλάτωσης. Ωστόσο, δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες που λειτουργούν με τη βοήθεια ατμού μετά από δύο ώρες, εκτός εάν εκτελέσετε και ολοκληρώσετε τη λειτουργία αφαλάτωσης.

1. Αγγίξτε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε Καθαρισμό.
2. Στη συνέχεια, πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Επιλέξτε **Αφαλάτωση**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
4. Επιλέξτε **Επόμενο**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
5. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη, επιλέξτε **Έναρξη** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
   - Εάν λάβετε ένα μήνυμα ειδοποίησης ότι έχετε ανεπαρκές νερό, προσθέστε περισσότερο νερό στο δοχείο νερού, επιλέξτε **OK** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
6. Όταν ολοκληρωθεί η αφαλάτωση, ο φούρνος αδειάζει αυτόματα το νερό.
7. Μόλις ολοκληρωθεί η αποστράγγιση, αδειάστε το δοχείο νερού.
8. Γεμίστε ξανά το δοχείο νερού με 500 ml πόσιμου νερού όπως υποδεικνύεται στην οθόνη, επιλέξτε **OK** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** για την εκκίνηση του ξεπλύματος.
9. Όταν ολοκληρωθεί το ξέπλυμα, αδειάστε το δοχείο νερού.
   - Αφού αδειάσετε το δοχείο, καθαρίστε το πριν το ξαναβάλετε στο φούρνο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Φοράτε γάντια φούρνου όταν χειρίζεστε το δοχείο νερού.
- Χρησιμοποιείτε μόνο καθαριστικά που είναι ειδικά για φούρνους ατμού ή μηχανές καφέ.

ΠΡΟΣΟΧΗ

- Μην ακυρώνετε την αφαλάτωση κατά τη διαδικασία. Διαφορετικά, πρέπει να επανεκκινήσετε τον κύκλο αφαλάτωσης και να ολοκληρώσετε τις επόμενες τρεις ώρες για να ενεργοποιήσετε τις λειτουργίες που λειτουργούν με ατμό.
- Για να αποφύγετε ατυχήματα, κρατήστε τα παιδιά μακριά από τον φούρνο.
- Για την αναλογία μείγματος νερού και παράγοντα αφαλάτωσης, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή του παράγοντα όπως προηγείται.

Αποστράγγιση

Αφού χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες με τη βοήθεια ατμού, πρέπει να αποστραγγίσετε το υπόλοιπο νερό για να αποτρέψετε την επίδραση άλλων τρόπων μαγειρέματος. Επίσης, εάν θέλετε να αποστραγγίσετε ξανά για λόγους καθαρισμού, χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία.

1. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε Καθαρισμός.
2. Στη συνέχεια, πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Επιλέξτε **Αποστράγγιση**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
4. Επιλέξτε **Έναρξη**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
5. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη, επιλέξτε **OK** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
   - Ο φούρνος αποστραγγίζει το νερό από τη γεννήτρια ατμού στη δεξαμενή νερού.
6. Όταν ολοκληρωθεί η αποστράγγιση, αδειάστε το δοχείο νερού.
   - Αφού αδειάσετε το δοχείο, καθαρίστε το πριν το ξαναβάλετε στο φούρνο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Φοράτε γάντια φούρνου όταν χειρίζεστε το δοχείο νερού.
- Μην αφαιρείτε το δοχείο νερού κατά την αποστράγγιση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μόλις αρχίσει να αδειάζει ο φούρνος, περιμένετε μέχρι να ολοκληρωθεί ο κύκλος αποστράγγισης.
- Ανάλογα με το περιβάλλον του προϊόντος, η λειτουργία αποστράγγισης μπορεί να διαρκέσει πολύ. Δεν είναι δυσλειτουργία του προϊόντος, αλλά είναι για ασφάλεια, οπότε περιμένετε να κρυώσει το νερό.

Λειτουργίες

Περισσότερες Λειτουργίες

Μενού	Περιγραφή
Χρονοδιακόπτης	Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.
Κλείδωμα	Μπορείτε να κλειδώσετε τον πίνακα ελέγχου.
Οι δικές μου καταστάσεις λειτουργίας	Μπορείτε να επεξεργαστείτε τη λίστα τρόπων μαγειρέματος.
Λήξη χρονικού ορίου οθόνης	Μπορείτε να προσαρμόσετε τη λήξη χρονικού ορίου οθόνης.
Αυτόματη ημερομηνία & ώρα	Μπορείτε να ορίσετε την αυτόματη ημερομηνία και ώρα.
Ρύθμιση ημερομηνίας	Μπορείτε να ορίσετε την τρέχουσα ημερομηνία. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ** Για λεπτομερείς οδηγίες, δείτε τη σελίδα 10
Μορφή ώρας	Μπορείτε να ορίσετε τη μορφή ώρας σε μορφή 12 ωρών ή 24 ωρών. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ** Για λεπτομερείς οδηγίες, δείτε τη σελίδα 10.
Ήχος	Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον ήχο του φούρνου (μπιπ).
Γρήγορη προθέρμανση (*)	Μπορείτε να ρυθμίσετε τη Γρήγορη προθέρμανση.

(*) μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα.

Χρονοδιακόπτης

1. Πατήστε ☰.
2. Επιλέξτε **Χρονοδιακόπτη** χρησιμοποιώντας το **Διακόπτη επιλογής** , και στη συνέχεια, πατήστε **Διακόπτη επιλογής**.
3. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη (ώρα και λεπτά) χρησιμοποιώντας το **Διακόπτη επιλογής**, και στη συνέχεια πιέστε **Διακόπτη επιλογής**.
4. Πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για την έναρξη του χρονοδιακόπτη.
5. Αν θέλετε να διακόψτε, ακυρώστε, ή να επεξεργαστείτε το χρονοδιακόπτη, πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** ή γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής**.

Κλείδωμα

1. Πατήστε ☰.
2. Επιλέξτε **Κλείδωμα** χρησιμοποιώντας το **Διακόπτη επιλογής**, και στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Εάν θέλετε να ξεκλειδώσετε τον πίνακα ελέγχου, πατήστε παρατεταμένα ☰ για 3 δευτερόλεπτα.

Οι δικές μου καταστάσεις λειτουργίας

1. Πατήστε ☰.
2. Επιλέξτε **Οι δικοί μου τρόποι λειτουργίας** χρησιμοποιώντας το **Διακόπτη επιλογής**, και στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για επιλογή ή αναίρεση επιλογής των καταστάσεων.
4. Πατήστε ⮌ για αποθήκευση.
5. Επιλέξτε **Αποθήκευση** για την αποθήκευση των αλλαγών.

Λήξη χρονικού ορίου οθόνης

1. Πατήστε ☰.
2. Επιλέξτε **Λήξη χρονικού ορίου οθόνης** χρησιμοποιώντας το **Διακόπτη επιλογής**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο.
4. Πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για την αποθήκευση των αλλαγών.

Αυτόματη ημερομηνία και ώρα

1. Πατήστε ☰.
2. Επιλέξτε **Αυτόματη ημερομηνία & ώρα** χρησιμοποιώντας το **Διακόπτη επιλογής**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε **Ενεργοποίηση** ή **Απενεργοποίηση**.
4. Πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για την αποθήκευση των αλλαγών.

Ήχος

1. Πατήστε ☰.
2. Επιλέξτε **Ήχος** χρησιμοποιώντας το **Διακόπτη επιλογής**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε **Ενεργοποίηση** ή **Απενεργοποίηση**.
4. Πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για την αποθήκευση των αλλαγών.

Γρήγορη προθέρμανση

1. Πατήστε ☰.
2. Επιλέξτε **Γρήγορη προθέρμανση** χρησιμοποιώντας το **Διακόπτη επιλογής**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε **Ενεργοποίηση** ή **Απενεργοποίηση**.
4. Πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για την αποθήκευση των αλλαγών.

Ρυθμίσεις Συστήματος

Πατήστε παρατεταμένα ☰ για 3 δευτερόλεπτα για να εισέλθετε στο μενού **Ρυθμίσεις Συστήματος** και, στη συνέχεια, γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να αλλάξετε διάφορες ρυθμίσεις για το φούρνο σας. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα για λεπτομερείς περιγραφές.

Ρύθμιση Συστήματος	Περιγραφή
Wi-Fi	Μπορείτε να γυρίσετε στο Wi-Fi ή την Απενεργοποίηση.
Γλώσσα	Μπορείτε να επιλέξτε μία γλώσσα.
Τα Μοτίβα μου	Αυτή η λειτουργία θυμάται και αποθηκεύει τις ρυθμίσεις μαγειρέματος.
Προεπιλεγμένη Κοιλότητα	Μπορείτε να επιλέξετε τον άνω ή τον κάτω φούρνο ως προεπιλεγμένη ρύθμιση. (Μόνο στη διπλή λειτουργία μαγειρέματος)
Σκληρότητα νερού	Μπορείτε να επιλέξετε τη σκληρότητα νερού.
Επαναφορά	Επαναφέρετε τη ρύθμισή σας. (Περισσότερες Λειτουργίες, Ρυθμίσεις Συστήματος)

Wi-Fi / Τα Μοτίβα μου

1. Αγγίξτε παρατεταμένα ☰ για 3 δευτερόλεπτα για να μπείτε στο μενού **Ρυθμίσεις Συστήματος**.
2. Επιλέξτε το επιθυμητό μενού χρησιμοποιώντας το **Διακόπτη επιλογής**, και στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε **Ενεργοποίηση** ή **Απενεργοποίηση**.
4. Πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για την αποθήκευση των αλλαγών.

Γλώσσα

1. Αγγίξτε παρατεταμένα ☰ για 3 δευτερόλεπτα για να μπείτε στο μενού **Ρυθμίσεις Συστήματος**.
2. Επιλέξτε **Γλώσσα** χρησιμοποιώντας το **Διακόπτη επιλογής**, και στη συνέχεια πιέστε **Διακόπτη επιλογής**.
3. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε την επιθυμητή γλώσσα.
4. Πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για την αποθήκευση των αλλαγών.

Προεπιλεγμένη Κοιλότητα

1. Αγγίξτε παρατεταμένα ☰ για 3 δευτερόλεπτα για να μπείτε στο μενού **Ρυθμίσεις Συστήματος**.
2. Επιλέξτε την προεπιλεγμένη κοιλότητα χρησιμοποιώντας το **Διακόπτη επιλογής**, και στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξτε **Άνω** ή **Κάτω**.
4. Πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για την αποθήκευση των αλλαγών.

Σκληρότητα νερού

1. Αγγίξτε παρατεταμένα ☰ για 3 δευτερόλεπτα για να μπείτε στο μενού **Ρυθμίσεις Συστήματος**.
2. Επιλέξτε **Σκληρότητα Νερού** χρησιμοποιώντας το **Διακόπτη επιλογής**, και στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξτε την επιθυμητή **Σκληρότητα Νερού**.
4. Πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για την αποθήκευση των αλλαγών.

Επαναφορά

1. Αγγίξτε παρατεταμένα ☰ για 3 δευτερόλεπτα για να μπείτε στο μενού **Ρυθμίσεις Συστήματος**.
2. Επιλέξτε **Επαναφορά** χρησιμοποιώντας το **Διακόπτη επιλογής**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Γυρίστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιλέξετε **Επαναφορά** ή **Ακύρωση**.
4. πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για επιβεβαίωση.

Έξυπνος έλεγχος

Για να χρησιμοποιήσετε την εφαρμογή Έξυπνος έλεγχος του φούρνου, πρέπει να κάνετε λήψη της εφαρμογής SmartThings σε μια κινητή συσκευή. Οι λειτουργίες που λειτουργούν από την εφαρμογή SmartThings ενδέχεται να μην λειτουργούν ομαλά σε περίπτωση που οι συνθήκες επικοινωνίας είναι κακές ή ο φούρνος είναι εγκατεστημένος σε σημείο με ασθενές σήμα Wi-Fi.

Πώς να συνδέσετε το φούρνο

1. Κατεβάστε και ανοίξτε την εφαρμογή SmartThings στην κινητή συσκευή σας.
2. Ακολουθήστε τις οδηγίες της εφαρμογής πάνω στην οθόνη για να συνδέσετε τον φούρνο σας.
3. Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία, το εικονίδιο 📶 που βρίσκεται στην οθόνη του φούρνου σας και η εφαρμογή θα επιβεβαιώσει ότι είστε συνδεδεμένος.
4. Εάν το 📶 εικονίδιο δεν εμφανίζεται, ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή για να επανασυνδεθείτε.

Έξυπνο μαγείρεμα

Μη αυτόματο μαγείρεμα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ σχετικά με το ακρυλαμίδιο

Το ακρυλαμίδιο που παράγεται κατά το ψήσιμο τροφίμων που περιέχουν άμυλο, όπως πατατάκια, πατάτες και ψωμί μπορεί να προκαλέσει προβλήματα υγείας. Συνιστάται να μαγειρεύετε αυτά τα τρόφιμα σε χαμηλές θερμοκρασίες και να αποφύγετε το υπερβολικό ψήσιμο, την τραγανή υφή ή την καύση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Η προθέρμανση συνιστάται για όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά στον οδηγό μαγειρέματος.
- Όταν χρησιμοποιείτε το Οικολογική σχάρα, τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο του δίσκου αξεσουάρ.

Συμβουλές για αξεσουάρ

Ο φούρνος σας διαθέτει διαφορετικό αριθμό ή είδος αξεσουάρ. Ενδέχεται να διαπιστώσετε ότι ορισμένα εξαρτήματα λείπουν από τον παρακάτω πίνακα. Ωστόσο, ακόμη και αν δεν σας παρέχονται τα ακριβή εξαρτήματα που καθορίζονται σε αυτόν τον οδηγό μαγειρέματος, μπορείτε να συνεχίσετε με αυτά που έχετε ήδη και να επιτύχετε τα ίδια αποτελέσματα.

- Το ταψί ψησίματος και το ταψί γενικής χρήσης χρησιμοποιούνται εναλλάξ.
- Όταν μαγειρεύετε λιπαρά τρόφιμα, συνιστάται να τοποθετείτε έναν δίσκο κάτω από τη σχάρα γκριλ για τη συλλογή υπολειμμάτων λαδιού. Αν έχετε εφοδιασθεί με το ένθετο σχάρας γκριλ, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε μαζί με το ταψί.
- Εάν έχετε εφοδιαστεί με το ταψί γενικής χρήσης ή το ταψί έξτρα βάθους ή και τα δύο, είναι προτιμότερο να χρησιμοποιήσετε όποιο είναι βαθύτερο για το μαγείρεμα των λιπαρών τροφίμων.

Ψήσιμο

Συνιστάται η προθέρμανση του φούρνου για καλύτερα αποτελέσματα.

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Παντεσπάνι	Σχάρα γκριλ, φόρμα Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Μαρμπλ κέικ	Σχάρα γκριλ, φόρμα	3		175-185	50-60
Τάρτα	Σχάρα γκριλ, ταψί τάρτας Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Κέικ μαγιάς σε ταψί με φρούτα και κραμπλ	Ταψί γενικής χρήσης	2		160-180	40-50
Κραμπλ με φρούτα	Σχάρα γκριλ, σκεύος φούρνου 22-24 cm	3		170-180	25-30
Βουτήματα	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-190	30-35
Λαζάνια	Σχάρα γκριλ, σκεύος φούρνου 22-24 cm	3		190-200	25-30
Μαρέγκες	Ταψί γενικής χρήσης	3		80-100	100-150
Σουφλέ	Σχάρα γκριλ, κυπελλάκια σουφλέ	3		170-180	20-25
Κέικ με μήλο σε φόρμα	Ταψί γενικής χρήσης	3		150-170	60-70
Σπιτική πίτσα, 1-1,2 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	2		190-210	10-15
Κατεψυγμένη σφολιάτα, γεμιστή	Ταψί γενικής χρήσης	2		180-200	20-25
Κις	Σχάρα γκριλ, σκεύος φούρνου 22-24 cm	2		180-190	25-35

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Μηλόπιτα	Σχάρα γκριλ, φόρμα Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Παγωμένη πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-200	5-10

Ψήσιμο

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Κρέας (Βοδινό/Χοιρινό/Αρνί)					
Φιλέτα βοδινού, 1 κιλό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		160-180	50-70
Φιλέτο μοσχάρι, 1,5 κιλό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		160-180	90-120
Χοιρινό ψητό, 1 κιλό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		200-210	50-60
Χοιρινό με κόκαλο, 1 κιλό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		160-180	100-120
Μπούτι αρνιού με κόκαλο, 1 κιλό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		170-180	100-120

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Πουλερικά (Κοτόπουλο/Πάπια/Γαλοπούλα)					
Κοτόπουλο, Ολόκληρο, 1,2 κιλά *	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης (για τη συλλογή λίπους)	3 1		205	80-100*
Κομμάτια κοτόπουλου	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		200-220	25-35
Πάπια, στήθος	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		180-200	20-30
Μικρή γαλοπούλα, ολόκληρη, 5 κιλά	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		180-200	120-150
Λαχανικά					
Λαχανικά, 0.5 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	3		220-230	15-20
Ψητές πατάτες στη μέση, 0,5 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	3		200	45-50
Ψάρι					
Φιλέτο ψαριού, ψητό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		200-230	10-15
Ψάρι ψητό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		180-200	30-40

* Γύρισμα στο μισό χρόνο.

Έξυπνο μαγείρεμα

Ψησταριά

Συνιστούμε να προθερμαίνετε τον φούρνο χρησιμοποιώντας λειτουργία μεγάλης σχάρας. Γύρισμα στο μισό χρόνο.

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Ψωμί					
Τοστ	Σχάρα γκριλ	5		270	2-4
Τοστ με τυρί	Ταψί γενικής χρήσης	4		200	4-8
Μπριζόλα					
Μπριζόλα *	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	4 1		240-250	15-20
Burger *	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	4 1		250-270	13-18
Χοιρινό					
Χοιρινές μπριζόλες	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	4 1		250-270	15-20
Λουκάνικα	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	4 1		260-270	10-15
Πουλερικά					
Στήθος κοτόπουλου	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	4 1		230-240	30-35
Κοτόπουλο μπούτι	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	4 1		230-240	25-30

* Γύρισμα μετά από τα $^{2}/_{3}$ του χρόνου μαγειρέματος.

Κατεψυγμένο έτοιμο γεύμα

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Κατεψυγμένη πίτσα, 0,4-0,6 κιλά	Σχάρα γκριλ	3		200-220	15-25
Κατεψυγμένα λαζάνια	Σχάρα γκριλ	3		180-200	45-50
Κατεψυγμένα τσιπς φούρνο	Ταψί γενικής χρήσης	3		220-225	20-25
Κατεψυγμένες κροκέτες	Ταψί γενικής χρήσης	3		220-230	25-30
Κατεψυγμένο camembert στον φούρνο	Σχάρα γκριλ	3		190-200	10-15
Κατεψυγμένες μπαγκέτες με γαρνιτούρα	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		190-200	10-15
Κατεψυγμένα fingers ψαριών	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		190-200	15-25
Κατεψυγμένο burger ψαριού	Σχάρα γκριλ	3		180-200	20-35

Προψήσιμο

Αυτή η λειτουργία περιλαμβάνει έναν αυτόματο κύκλο θέρμανσης έως 220 °C. Η άνω αντίσταση και ο ανεμιστήρας του αερόθερμου λειτουργούν κατά τη διάρκεια της διαδικασίας θωρακίσματος του κρέατος. Μετά από αυτό το στάδιο το φαγητό μαγειρεύεται αργά στη χαμηλή θερμοκρασία της προεπιλογής. Αυτή η διαδικασία γίνεται ενώ οι αντιστάσεις επάνω και κάτω λειτουργούν. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για ψητά και πουλερικά.

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Θερμ. (°C)	Ώρα (ώρες)
Ψητό βοδινό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1	80-100	3-4
Χοιρινό ψητό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1	80-100	4-5
Αρνί ψητό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1	80-100	3-4
Πάπια, στήθος	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1	80-100	2-3

Οικολογικό αερόθερμο

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί το βελτιστοποιημένο σύστημα θέρμανσης, έτσι ώστε να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα των πιάτων σας. Οι χρόνοι αυτής της κατηγορίας προτείνεται να μην προθερμαίνονται πριν από το μαγείρεμα για εξοικονόμηση περισσότερης ενέργειας.
Μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο μαγειρέματος και/ή τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Κραμπλ με φρούτα, 0,8-1,2 κιλά	Σχάρα γκριλ	2	160-180	60-80
Πατάτες με φλούδα, 0,4-0,8 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	2	190-200	70-80
Λουκάνικα, 0.3-0.5 κιλά	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1	160-180	20-30
Κατεψυγμένα τσιπ φούρνου, 0,3-0,5 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	3	180-200	25-35
Κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες, 0,3-0,5 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	3	190-210	25-35
Φιλέτα ψαριών, ψημένα, 0,4-0,8 κιλά	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1	200-220	30-40
Τραγανά φιλέτα ψαριού, παναρισμένα, 0,4-0,8 κιλά	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1	200-220	30-45
Ψητό φιλέτο από βόειο κρέας, 0,8-1,2 κιλά	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	2 1	180-200	65-75
Λαχανικά ψητά, 0,4-0,6 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	3	200-220	25-35

Έξυπνο μαγείρεμα

Διπλή λειτουργία

Πριν χρησιμοποιήσετε τη διπλή λειτουργία μαγειρέματος, τοποθετήστε το διαχωριστικό στον φούρνο. Συνιστούμε να προθερμάνετε τον φούρνο για καλύτερα αποτελέσματα.

Ο παρακάτω πίνακας παρουσιάζει 5 οδηγούς διπλού μαγειρέματος που συνιστούμε για το μαγείρεμα, το ψήσιμο και τη σχάρα. Με τη διπλή λειτουργία μαγειρέματος, θα είστε σε θέση να μαγειρέψετε το κύριο πιάτο και το συνοδευτικό πιάτο ή το κύριο πιάτο και επιδόρπιο ταυτόχρονα.

- Με τη διπλή λειτουργία μαγειρέματος, ο χρόνος προθέρμανσης μπορεί να παραταθεί.

Αρ.	Ζώνη	Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
1	Άνω	Παντεσπάνι	Σχάρα γκριλ, φόρμα Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Κάτω	Σπιτική πίτσα, 1,0-1,2 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	1		190-210	13-18
2	Άνω	Λαχανικά ψητά, 0,4-0,8 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	4		220-230	13-18
	Κάτω	Μηλόπιτα	Σχάρα γκριλ, φόρμα Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Άνω	Πιτάκια	Ταψί γενικής χρήσης	4		230-240	13-18
	Κάτω	Πατάτα γκρατέν, 1,0-1,5 κιλά	Σχάρα γκριλ, Σκεύος φούρνου 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Άνω	Κοτόπουλο μπούτι	Σχάρα γκριλ + ταψί γενικής χρήσης	4 4		210-230	30-35
	Κάτω	Λαζάνια, 1,0-1,5 κιλά	Σχάρα γκριλ, Σκεύος φούρνου 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Άνω	Φιλέτο ψαριού, ψητό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	4 4		210-230	15-20
	Κάτω	Στρούντελ με μήλο	Ταψί γενικής χρήσης	1		170-180	25-30

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μόνο το επάνω ή το κάτω διαμέρισμα για εξοικονόμηση ενέργειας. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να παραταθεί όταν χρησιμοποιείτε χωριστό διαμέρισμα. Συνιστούμε να προθερμάνετε τον φούρνο για καλύτερα αποτελέσματα.

Άνω

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Μικρά κέικ	Ταψί γενικής χρήσης	4		170	30-35
Βουτήματα	Ταψί γενικής χρήσης	4		180-190	30-35
Λαζάνια	Σχάρα γκριλ	4		190-200	30-35
Κοτόπουλο, μπούτι*	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	4 4		230-250	30-35

* Μην προθερμαίνετε τον φούρνο.

Κάτω

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Μικρά κέικ	Ταψί γενικής χρήσης	1		170	30-35
Μαρμπλ κέικ	Σχάρα γκριλ	1		160-170	60-70
Μηλόπιτα	Σχάρα γκριλ	1		160-170	70-80
Σπιτική πίτσα, 1,0-1,2 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	1		190-210	13-18

Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Τα τρόφιμα που μπορούν να χαλάσουν εύκολα (όπως το γάλα, τα αυγά, τα ψάρια, το κρέας ή τα πουλερικά) δεν πρέπει να παραμείνουν στον φούρνο για περισσότερο από 1 ώρα πριν ξεκινήσει το μαγείρεμα και πρέπει να αφαιρεθούν αμέσως μετά το μαγείρεμα. Η κατανάλωση αλλοιωμένων τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ασθένεια από τροφική δηλητηρίαση.

Μονή λειτουργία μαγειρέματος

Ο παρακάτω πίνακας παρουσιάζει 40 αυτόματα προγράμματα για μαγείρεμα, ψήσιμο και σχάρα. Περιέχει τις ποσότητες, το εύρος βάρους και τις κατάλληλες συστάσεις. Οι τρόποι και οι χρόνοι μαγειρέματος έχουν προγραμματιστεί εκ των προτέρων για την εξυπηρέτησή σας. Θα βρείτε μερικές συνταγές για τα αυτόματα προγράμματα στο βιβλίο οδηγιών.
Τα προγράμματα μαγειρέματος 1 έως 19, 38 και 39 περιλαμβάνουν προθέρμανση και πρόοδο της προθέρμανσης. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο μετά από τον χαρακτηριστικό ήχο της προθέρμανσης.
Στη συνέχεια, πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** ή πατήστε ▷|| το πλήκτρο για την έναρξη Αυτόματος μαγείρεμα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια όταν βγάζετε το φαγητό από τον φούρνο.

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
1	Πατάτες γκρατέν	1,0-1,5	Σχάρα γκριλ	3
		Προετοιμάστε φρέσκο γκρατέν πατάτας χρησιμοποιώντας ένα πυρίμαχο σκεύος, 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.		
2	Λαχανικά γκρατέν	0,8-1,2	Σχάρα γκριλ	3
		Παρασκευάστε φρέσκα λαχανικά γκρατέν χρησιμοποιώντας ένα πυρίμαχο πιάτο, 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα, αφού ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος της προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.		
3	Ψήσιμο ζυμαρικών	1,2-1,5	Σχάρα γκριλ	3
		Προετοιμάστε ζυμαρικά γκρατέν χρησιμοποιώντας πυρίμαχο σκεύος 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.		
4	Λαζάνια	1,0-1,5	Σχάρα γκριλ	3
		Παρασκευάστε σπιτικά λαζάνια χρησιμοποιώντας πυρίμαχο σκεύος 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.		
5	Ρατατούι	1,2-1,5	Σχάρα γκριλ	3
		Τοποθετήστε τα συστατικά του Ρατατούι σε κατσαρόλα με καπάκι. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας. Μαγειρέψτε με το καπάκι. Ανακατέψτε πριν το σερβίρετε.		
6	Μηλόπιτα	1,2-1,4	Σχάρα γκριλ	2
		Παρασκευάστε μηλόπιτα χρησιμοποιώντας ένα 20-24 cm στρογγυλό μεταλλικό ταψί. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας.		
7	Κρουασάν	0,3-0,4	Ταψί γενικής χρήσης	3
		Προετοιμάστε τα κρουασάν (έτοιμη ζύμη από την κατάψυξη). Τοποθετήστε τη λαδόκολλα στον δίσκο γενικής χρήσης. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε τον δίσκο στον φούρνο.		
8	Στρούντελ με μήλο	0,3-0,4	Ταψί γενικής χρήσης	3
		Τοποθετήστε τα στρούντελ μήλου σε λαδόκολλα στο ταψί γενικής χρήσης. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε τον δίσκο στον φούρνο.		

Έξυπνο μαγείρεμα

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
9	Βάση τάρτας με φρούτα	0,4-0,5	Σχάρα γκριλ	3
		Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα μαύρο μεταλλικό βουτυρωμένο σκεύος για τη βάση κέικ. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας.	
10	Κις Λορέν	1,2-1,5	Σχάρα γκριλ	2
		Παρασκευάστε ζύμη κις, τοποθετήστε σε ένα στρογγυλό πιάτο κις με διάμετρο 25 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, προσθέστε τη γέμιση και τοποθετήστε το πιάτο στο κέντρο της σχάρας.	
11	Λευκό ψωμί	0,6-0,7	Σχάρα γκριλ	2
		Προετοιμάστε τη ζύμη και βάλτε σε ένα μαύρο μεταλλικό ορθογώνιο ταψί (μήκους 25 cm). Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.	
12	Φραντζόλα ψωμί πολύσπορο	0,8-0,9	Σχάρα γκριλ	2
		Προετοιμάστε τη ζύμη και βάλτε σε ένα μαύρο μεταλλικό ορθογώνιο ταψί (μήκους 25 cm). Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.	
13	Ψωμάκια	0,3-0,5	Ταψί γενικής χρήσης	3
		Προετοιμάστε ρολά (έτοιμη ζύμη από την κατάψυξη). Τοποθετήστε τη λαδόκολλα στον δίσκο γενικής χρήσης. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στον φούρνο.	

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
14	Κραμπλ με φρούτα	0,8-1,2	Σχάρα γκριλ	3
		Τοποθετήστε φρέσκα φρούτα (σμέουρα, βατόμουρα, φέτες μήλου ή φέτες αχλαδιού) σε πυρίμαχο σκεύος 22-24 cm. Ρίξτε το κράμπλ από πάνω. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.	
15	Βουτήματα	0,5-0,6	Ταψί γενικής χρήσης	3
		Τοποθετήστε ξυλάκια (διαμέτρου 5-6 cm) στο χαρτί ψησίματος στο ταψί γενικής χρήσης. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε τον δίσκο στον φούρνο.	
16	Παντεσπάνι	0,5-0,6	Σχάρα γκριλ	3
		Προετοιμάστε ζύμη κέικ και τοποθετήστε τη σε μια μαύρη μεταλλική φόρμα ψησίματος με διάμετρο 26 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας.	
17	Μαρμπλ κέικ	0,7-0,8	Σχάρα γκριλ	2
		Προετοιμάστε τη ζύμη του κέικ και τοποθετήστε την σε μια μεταλλική στρογγυλή φόρμα για gugelhupf ή ολλανδικό ψωμί. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας.	
18	Ολλανδικό ψωμί	0,7-0,8	Σχάρα γκριλ	2
		Προετοιμάστε τη ζύμη του κέικ και βάλτε σε ένα μαύρο μεταλλικό ορθογώνιο ταψί (μήκους 25 cm). Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας.	
19	Μπράουνι	0,7-0,8	Σχάρα γκριλ	3
		Προετοιμάστε τη ζύμη κέικ σε ένα πυρίμαχο σκεύος 20-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.	

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
20	Ψητό μοσχαρίσιο φιλέτο	0,8-1,2	Σχάρα γκριλ	2
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Καρυκεύστε το μοσχάρι και αφήστε το στο ψυγείο για 1 ώρα. Τοποθετήστε στη σχάρα γκριλ με τη λιπαρή πλευρά προς τα πάνω.		
21	Σιγομαγειρεμένο ψητό βόειο κρέας	0,8-1,2	Σχάρα γκριλ	2
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Καρυκεύστε το μοσχάρι και αφήστε το στο ψυγείο για 1 ώρα. Τοποθετήστε στη σχάρα γκριλ με τη λιπαρή πλευρά προς τα πάνω.		
22	Μαριναρισμένα αρνίσια παϊδάκια	0,4-0,8	Σχάρα γκριλ	4
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Μαρινάρετε τα αρνίσια παϊδάκια με τα βότανα και τα μπαχαρικά και τοποθετήστε τα στη σχάρα γκριλ.		
23	Μπούτι αρνιού με κόκαλο	1,0-1,4	Σχάρα γκριλ	3
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Μαρινάρετε το αρνί και τοποθετήστε το στη σχάρα γκριλ.		
24	Ψητό χοιρινό με ξεροψημένη πέτσα	0,8-1,2	Σχάρα γκριλ	3
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Τοποθετήστε το ψητό χοιρινό με τη λιπαρή πλευρά στο επάνω μέρος της σχάρας γκριλ.		
25	Καρέ χοιρινά παϊδάκια	0,8-1,2	Σχάρα γκριλ	3
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Τοποθετήστε το καρέ από τα χοιρινά παϊδάκια στη σχάρα.		

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
26	Κοτόπουλο, Ολόκληρο	1,0-1,4	Σχάρα γκριλ	2
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Ξεπλύνετε και καθαρίστε το κοτόπουλο. Περάστε το κοτόπουλο με ένα πινέλο με λάδι και μπαχαρικά. Βάλτε την πλευρά του στήθους κάτω στη σχάρα και γυρίστε αμέσως μόλις ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου.		
27	Στήθος κοτόπουλου	0,5-0,9	Σχάρα γκριλ	4
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Μαρινάρετε το στήθος και τοποθετήστε το στη σχάρα.		
28	Κοτόπουλο μπούτι	0,5-0,9	Σχάρα γκριλ	4
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Περάστε το με λάδι και μπαχαρικά και βάλτε το στη σχάρα.		
29	Πάπια, στήθος	0,3-0,7	Σχάρα γκριλ	4
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Τοποθετήστε το στήθος της πάπιας με τη λιπαρή πλευρά πάνω στη σχάρα. Η πρώτη ρύθμιση είναι για μέτρια ψημένο, η δεύτερη για μέτρια προς καλοψημένο.		
30	Φιλέτο πέστροφας, ψητό	0,3-0,7	Ταψί γενικής χρήσης	4
		Τοποθετήστε τα φιλέτα πέστροφας με την πλευρά του δέρματος προς τα επάνω στη λαμαρίνα γενικής χρήσης.		
31	Πέστροφα	0,3-0,7	Σχάρα γκριλ	4
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Ξεπλύνετε και καθαρίστε τα ψάρια και τοποθετήστε το κεφάλι έως την ουρά στη σχάρα. Προσθέστε χυμό λεμονιού, αλάτι και βότανα μέσα στα ψάρια. Κόψτε την επιφάνεια του δέρματος με μαχαίρι. Περάστε πινέλο με λάδι και αλάτι.		

Έξυπνο μαγείρεμα

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
32	Γλώσσα	0,3-0,7	Ταψί γενικής χρήσης	3
		Τοποθετήστε τη γλώσσα σε λαδόκολλα στη λαμαρίνα γενικής χρήσης. Κόψτε την επιφάνεια με μαχαίρι.		
33	Φιλέτο σολομού	0,3-0,7	Σχάρα γκριλ	4
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Ξεπλύνετε και καθαρίστε τα φιλέτα. Τοποθετήστε τα φιλέτα με το δέρμα προς τα πάνω στη σχάρα.		
34	Ψητά λαχανικά	0,3-0,7	Ταψί γενικής χρήσης	4
		Ξεπλύνετε και προετοιμάστε φέτες από κολοκυθάκι, μελιτζάνα, πιπέρι, κρεμμύδι και ντοματίνια. Περάστε πινέλο με ελαιόλαδο, βότανα και μπαχαρικά. Διανείμετε ομοιόμορφα στο ταψί γενικής χρήσης.		
35	Ψητές πατάτες κομμένες στη μέση	0,5-0,9	Ταψί γενικής χρήσης	3
		Κόψτε μεγάλες πατάτες (κάθε μία 200 γρ.) στη μέση κατά μήκος. Τοποθετήστε με την κομμένη πλευρά προς τα πάνω στο ταψί γενικής χρήσης και αλείψτε με ελαιόλαδο, βότανα και μπαχαρικά.		
36	Κατεψυγμένα τσιπς φούρνο	0,3-0,7	Ταψί γενικής χρήσης	3
		Διανείμετε ομοιόμορφα τα κατεψυγμένα τσιπς στον φούρνο στο ταψί γενικής χρήσης.		
37	Κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες	0,3-0,7	Ταψί γενικής χρήσης	3
		Διανείμετε ομοιόμορφα κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες στο ταψί γενικής χρήσης.		
38	Κατεψυγμένη πίτσα	0,3-0,7	Σχάρα γκριλ	3
		Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε την παγωμένη πίτσα στο κέντρο της σχάρας.		
39	Σπιτική πίτσα	0,8-1,2	Ταψί γενικής χρήσης	2
		Παρασκευάστε σπιτική πίτσα με ζύμη με μαγιά και τοποθετήστε την στη λαμαρίνα γενικής χρήσης. Το βάρος περιλαμβάνει τη ζύμη και την επικάλυψη, όπως σάλτσα, λαχανικά, ζαμπόν και τυρί. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε τον δίσκο στον φούρνο.		
40	Φούσκωμα ζύμης	0,3-0,7	Σχάρα γκριλ	2
		Προετοιμάστε τη ζύμη σε μπολ, καλύψτε με μεμβράνη. Τοποθετήστε στο κέντρο της σχάρας.		

Διπλή λειτουργία

Ο παρακάτω πίνακας παρουσιάζει 10 αυτόματα προγράμματα για μαγείρεμα, ψήσιμο και σχάρα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο τον άνω ή τον κάτω θάλαμο καθώς και να χρησιμοποιήσετε τον άνω και τον κάτω θάλαμο ταυτόχρονα.
Το πρόγραμμα περιέχει τις ποσότητες, το εύρος βάρους και τις κατάλληλες συστάσεις. Οι τρόποι και οι χρόνοι μαγειρέματος έχουν προγραμματιστεί εκ των προτέρων για την εξυπηρέτησή σας. Θα βρείτε μερικές συνταγές για τα αυτόματα προγράμματα στο βιβλίο οδηγιών.
Τα προγράμματα διπλού αυτόματου μαγειρέματος περιλαμβάνουν προθέρμανση και πρόοδο της προθέρμανσης.
Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο μετά από τον χαρακτηριστικό ήχο της προθέρμανσης.
Στη συνέχεια, πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για την έναρξη Αυτόματος μαγείρεμα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια όταν βγάζετε το φαγητό από τον φούρνο.

1. Άνω

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
1	Πατάτες γκρατέν	1,0-1,5	Σχάρα γκριλ	4
		Προετοιμάστε φρέσκο γκρατέν πατάτας χρησιμοποιώντας ένα πυρίμαχο σκεύος, 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.		
2	Λαζάνια	1,0-1,5	Σχάρα γκριλ	4
		Παρασκευάστε σπιτικά λαζάνια χρησιμοποιώντας πυρίμαχο σκεύος 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.		
3	Κοτόπουλο μπούτι	0,5-0,9	Σχάρα γκριλ	4
			Ταψί γενικής χρήσης	4
		Περάστε το με λάδι και μπαχαρικά και βάλτε το στη σχάρα.		
4	Ψητές πατάτες κομμένες στη μέση	0,5-0,9	Ταψί γενικής χρήσης	4
		Κόψτε μεγάλες πατάτες (κάθε μία 200 γρ.) στη μέση κατά μήκος. Τοποθετήστε με την κομμένη πλευρά προς τα πάνω στο ταψί γενικής χρήσης και αλείψτε με ελαιόλαδο, βότανα και μπαχαρικά.		
5	Κατεψυγμένα τσιπς φούρνο	0,3-0,7	Ταψί γενικής χρήσης	4
		Διανείμετε ομοιόμορφα τα κατεψυγμένα τσιπς στον φούρνο στο ταψί γενικής χρήσης.		

2. Κάτω

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
1	Μηλόπιτα	1,2-1,4	Σχάρα γκριλ	1
		Παρασκευάστε μηλόπιτα χρησιμοποιώντας ένα 20-24 cm στρογγυλό μεταλλικό ταψί. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας.		
2	Στρούντελ με μήλο	0,3-0,4	Ταψί γενικής χρήσης	1
		Τοποθετήστε τα στρούντελ μήλου σε λαδόκολλα στο ταψί γενικής χρήσης. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε τον δίσκο στον φούρνο.		
3	Κις Λορέν	1,2-1,5	Σχάρα γκριλ	1
		Παρασκευάστε ζύμη κις, τοποθετήστε σε ένα στρογγυλό πιάτο κις με διάμετρο 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, προσθέστε τη γέμιση και τοποθετήστε το πιάτο στο κέντρο της σχάρας.		

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
4	Κατεψυγμένη πίτσα	0,3-0,7	Σχάρα γκριλ	1
		Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε την παγωμένη πίτσα στο κέντρο της σχάρας.		
5	Σπιτική πίτσα	0,8-1,2	Ταψί γενικής χρήσης	1
		Παρασκευάστε σπιτική πίτσα με ζύμη με μαγιά και τοποθετήστε την στη λαμαρίνα γενικής χρήσης. Το βάρος περιλαμβάνει τη ζύμη και την επικάλυψη, όπως σάλτσα, λαχανικά, ζαμπόν και τυρί. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε τον δίσκο στον φούρνο.		

3. Διπλό

Μπορείτε να επιλέξετε ένα αυτόματο πρόγραμμα για τον άνω και τον κάτω θάλαμο και να μαγειρέψετε ταυτόχρονα.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ**

Όταν χρησιμοποιείτε είτε τον άνω είτε τον κάτω θάλαμο, ο ανεμιστήρας και η αντίσταση του άλλου θαλάμου
μπορεί να λειτουργούν για βέλτιστη απόδοση. Ο θάλαμος που δεν χρησιμοποιείται δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για σκοπούς εκτός αυτών της προοριζόμενης χρήσης.

Δοκιμαστικά πιάτα

Κατά το πρότυπο EN 60350-1.

1. Ψήσιμο

Οι συστάσεις για το ψήσιμο αναφέρονται σε προθερμασμένο φούρνο. Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Γρήγορη προθέρμανση. Πάντοτε βάζετε τα ταψιά με τη λοξή πλευρά προς την μπροστινή πόρτα.

Είδος φαγητού	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Μικρά κέικ	Ταψί γενικής χρήσης	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Σόρτμπρεντ	Ταψί γενικής χρήσης	1+3		140	28-33
Ελαφρύ παντεσπάνι	Σχάρα γκριλ + Φόρμα κέικ σε ελικοειδές σχήμα (Με σκούρα επίστρωση, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Μηλόπιτα	Σχάρα γκριλ + 2 φόρμες κέικ με ελικοειδές σχήμα ** (Με σκούρα επίστρωση, Ø 20 cm)	2, τοποθετημένα διαγώνια		160	70-80
	Ταψί γενικής χρήσης + σχάρα γκριλ + 2 ελικοειδείς φόρμες κέικ *** (Με σκούρα επίστρωση, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος κατά 5 λεπτά εάν μαγειρεύετε σε συμβατική λειτουργία χρησιμοποιώντας γυάλινο σκεύος φούρνου (Ø 26 cm).

** Δύο κέικ τοποθετούνται στο πλέγμα πίσω αριστερά και μπροστά δεξιά.

*** Δύο κέικ τοποθετούνται στο κέντρο το ένα πάνω στο άλλο.

2. Ψησταριά

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά χρησιμοποιώντας τη λειτουργία μεγάλης σχάρας.

Είδος φαγητού	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Λευκό ψωμί	Σχάρα γκριλ	5		270 (Μέγ.)	1-2
Μπιφτέκια βόειου κρέατος * (12 εκ.)	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης (για τη συλλογή λίπους)	4 1		270 (Μέγ.)	1ο 15-18 2ο 5-8

* Γύρισμα μετά από τα $^{2}/_{3}$ του χρόνου μαγειρέματος.

3. Ψήσιμο

Είδος φαγητού	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Ολόκληρο κοτόπουλο * 1,3-1,5 κιλά	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης (για τη συλλογή λίπους)	3 1		200	60-75
Ολόκληρο κοτόπουλο * 1,5-1,7 κιλά	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης (για τη συλλογή λίπους)	3 1		200	70-85

* Γύρισμα στο μισό χρόνο.

Συλλογή συχνών συνταγών Αυτόματου μαγειρέματος

Πατάτες γκρατέν

Συστατικά 800 γρ. πατάτες, 100 ml γάλα, 100 ml κρέμα γάλακτος, 50 γραμμάρια χτυπημένα ολόκληρα αυγά, 1 κουταλιά της σούπας αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, 150 γρ. τριμμένο τυρί, βούτυρο, θυμάρι

Οδηγίες Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τες σε πάχος 3 mm. Τρίψτε το βούτυρο σε όλη την επιφάνεια ενός πιάτου γκρατέν (22-24 cm). Αφήστε τις φέτες σε μια καθαρή πετσέτα και κρατήστε τες καλυμμένες με την πετσέτα ενώ προετοιμάζετε τα υπόλοιπα συστατικά.
Ανακατέψτε τα υπόλοιπα συστατικά εκτός από το τριμμένο τυρί σε ένα μεγάλο μπολ και ανακατέψτε καλά. Στρώστε τις φέτες πατάτας στο πιάτο ελαφρά αλληλεπικαλύπτοντας και ρίξτε το μίγμα πάνω από τις πατάτες. Πασπαλίστε το τριμμένο τυρί από πάνω και ψήστε. Μετά το μαγείρεμα, σερβίρετε πασπαλίζοντας με μερικά φρέσκα φύλλα θυμαριού.

Λαχανικά γκρατέν

Συστατικά 800 γραμ. λαχανικών (κολοκυθάκια, ντομάτα, κρεμμύδι, καρότο, πιπέρι, προμαγειρεμένες πατάτες), 150 ml κρέμα, 50 γραμμάρια χτυπημένα ολόκληρα αυγά,
1 κ.σ. αλάτι, βότανο (πιπέρι, μαϊντανός ή δενδρολίβανο), 150 γραμ. τριμμένο τυρί, 3 κ.σ. ελαιόλαδο, μερικά φύλλα θυμάρι

Οδηγίες Πλύνετε τα λαχανικά και τα κόβουμε σε πάχος 3-5 mm. Στρώστε τις φέτες σε ένα πιάτο γκρατέν (22-24 cm) και ρίξτε το λάδι στα λαχανικά. Ανακατέψτε τα υπόλοιπα συστατικά εκτός από το τριμμένο τυρί και ρίξτε στα λαχανικά. Πασπαλίστε το τριμμένο τυρί από πάνω και ψήστε. Στη συνέχεια, σερβίρετε πασπαλίζοντας με μερικά φρέσκα φύλλα θυμαριού.

Έξυπνο μαγείρεμα

Λαζάνια

Συστατικά 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο, 500 γραμ. κιμά, 500 ml σάλτσα ντομάτας, 100 ml ζωμό βοδινού, 150 γραμ. αποξηραμένα λαζάνια, 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο, 200 γραμμάρια τριμμένο τυρί, 1 κουταλάκι του γλυκού αποξηραμένα νιφάδες μαϊντανού, ρίγανη, βασιλικός

Οδηγίες Ετοιμάστε τη σάλτσα κρέατος με ντομάτα. Ζεστάνετε το λάδι σε ένα τηγάνι. Στη συνέχεια μαγειρέψτε τον κιμά και το ψιλοκομμένο κρεμμύδι για περίπου 10 λεπτά μέχρι να ροδίσει. Ρίξτε πάνω από τη σάλτσα ντομάτας και τον ζωμό βοδινού. Προσθέστε τα αποξηραμένα βότανα. Φέρτε μέχρι το σημείο βρασμού και στη συνέχεια σιγοβράστε για 30 λεπτά.
Μαγειρέψτε λαζάνια σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Στρώστε τα λαζάνια, τη σάλτσα κρέατος και το τυρί και στη συνέχεια επαναλάβετε. Στη συνέχεια, πασπαλίστε ομοιόμορφα με το υπόλοιπο τυρί πάνω από τα noodles και ψήστε.

Μηλόπιτα

Συστατικά
- **Ζύμη**: 275 γραμ. αλεύρι, 1/2 κ.σ. αλάτι, 125 γραμ. λευκή άχνη ζάχαρη, 8 γραμ. ζάχαρη βανίλιας, 175 γραμ. κρύο βούτυρο, 1 αυγό (χτυπημένο)
- **Γέμιση**: 750 γραμμάρια ολόκληρα μήλα, 1 κ.σ. χυμό λεμονιού, 40 γραμμάρια ζάχαρη, 1/2 κ.σ. κανέλα, 50 g σταφίδες, 2 κ.σ. ψίχουλα ψωμιού

Οδηγίες Κοσκινίστε το αλεύρι με το αλάτι σε ένα μεγάλο μπολ. Κοσκινίστε την άχνη ζάχαρη και τη ζάχαρη βανίλιας μαζί. Κόψτε με 2 μαχαίρια το βούτυρο μέσα στο αλεύρι σε μικρούς κύβους. Προσθέστε 3/4 του χτυπημένου αυγού. Ζυμώστε όλα τα συστατικά στον επεξεργαστή τροφίμων μέχρι να δημιουργηθεί μια μάζα. Δημιουργήστε με τη ζύμη μια μπάλα με τα χέρια σας. Τυλίξτε τη σε πλαστικό φύλλο και αφήστε τη να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά.
Λιπάνετε την ελικοειδή φόρμα (με διάμετρο 24-26 cm) και ρίξτε στην επιφάνεια αλεύρι. Ζυμώστε τα 3/4 της ζύμης με πάχος έως 5 mm. Βάλτε τη στη φόρμα (κάτω μέρος και πλευρές).
Ξεφλουδίστε και αποπυρηνώστε τα μήλα. Κόψτε τα σε κύβους περίπου 3/4 x 3/4 cm. Ψεκάστε τα μήλα με χυμό λεμονιού και ανακατέψτε καλά. Πλύνετε και στεγνώστε τη σταφίδα. Προσθέστε ζάχαρη, κανέλα και σταφίδες. Ανακατέψτε καλά και πασπαλίστε το κάτω μέρος της ζύμης με ψίχουλα ψωμιού. Πιέστε ελαφρά.
Ζυμώστε το υπόλοιπο της ζύμης. Κόψτε τη ζύμη σε μικρές λωρίδες και τοποθετήστε τες σταυρωτά πάνω από τη γέμιση. Περάστε την πίτα με πινέλο ομοιόμορφα με το υπόλοιπο χτυπημένο αυγό.

Κις Λορέν

Συστατικά
- **Ζύμη**: 200 γραμμάρια απλό αλεύρι, 80 γραμμάρια βούτυρο, 1 αυγό
- **Γέμιση**: 75 γρ. μπέικον σε κύβους χωρίς λίπος, 125 ml κρέμα, 125 γρ. κρέμα γάλακτος, 2 αυγά χτυπημένα, 100 γρ. τριμμένο τυρί από την Ελβετία, αλάτι και πιπέρι

Οδηγίες Για να φτιάξετε τη ζύμη, βάλτε το αλεύρι, το βούτυρο και το αυγό σε ένα μπολ και ανακατέψτε μέχρι να έχετε μια μαλακή ζύμη. Στη συνέχεια, βάλτε τη στο ψυγείο για
30 λεπτά. Ανοίξτε τη ζύμη και τοποθετήστε τη σε λαδωμένο κεραμικό πιάτο για κις (με διάμετρο 25 cm). Τρυπήστε το κάτω μέρος με ένα πιρούνι. Ανακατέψτε το αυγό, την κρέμα, την κρέμα γάλακτος, το τυρί, το αλάτι και το πιπέρι. Ρίξτε το στη ζύμη λίγο πριν το ψήσιμο.

Κραμπλ με φρούτα

Συστατικά
- **Γαρνιτούρα**: 200 γραμ. αλεύρι, 100 γραμ. βούτυρο, 100 γραμ. ζάχαρη, 2 γραμ. αλάτι, 2 γραμ. σκόνη κανέλας
- **Φρούτα**: 600 γραμ. ανάμεικτα φρούτα

Οδηγίες Ανακατέψτε όλα τα συστατικά μέχρι να γίνουν crumble για να φτιάξετε τη γαρνιτούρα. Απλώστε τα ανάμικτα φρούτα σε ένα πιάτο φούρνου και πασπαλίστε το κραμπλ.

Σπιτική πίτσα

Συστατικά
- **Ζύμη πίτσας**: 300 γραμ. αλεύρι, 7 γραμ. ξηρής ζύμης, 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο, 200 ml ζεστό νερό, 1 κ.σ. ζάχαρη και αλάτι
- **Γαρνιτούρα**: 400 γραμ. λαχανικά σε φέτες (μελιτζάνα, κολοκυθάκι, κρεμμύδι, ντομάτα), 100 γραμ. ζαμπόν ή μπέικον (ψιλοκομμένα), 100 γραμ. τριμμένο τυρί

Οδηγίες Βάλτε το αλεύρι, τη μαγιά, το λάδι, το αλάτι, τη ζάχαρη και το ζεστό νερό σε ένα μπολ και ανακατέψτε σε μια υγρή ζύμη. Ζυμώστε σε μίξερ ή με το χέρι περίπου 5-10 λεπτά. Καλύψτε με το καπάκι και τοποθετήστε στον φούρνο για 30 λεπτά στους 35 °C για να φουσκώσει. Βγάλτε τη ζύμη σε μια αλευρωμένη επιφάνεια σε ορθογώνιο σχήμα και βάλτε τη στο ταψί ή το σκεύος της πίτσας. Απλώστε τον πουρέ της ντομάτας στη ζύμη και τοποθετήστε το ζαμπόν, τα μανιτάρια, την ελιά και τη ντομάτα. Πασπαλίστε ομοιόμορφα με το τυρί από πάνω και ψήστε.

Ψητό μοσχαρίσιο φιλέτο

Συστατικά 1 κιλό φιλέτο βοδινού κρέατος, 5 γραμ. αλάτι, 1 γραμ. πιπέρι, 3 γραμ. δενδρολίβανο, θυμάρι

Οδηγίες Ανακατέψτε το βόειο κρέας με αλάτι, πιπέρι και δενδρολίβανο και αφήστε το στο ψυγείο για 1 ώρα. Τοποθετήστε στη σχάρα του γκριλ. Τοποθετήστε το στον φούρνο και μαγειρέψτε.

Έξυπνο μαγείρεμα

Μαριναρισμένα αρνίσια παϊδάκια

Συστατικά	1 κ. αρνίσια παϊδάκια (6 τεμάχια), 4 μεγάλες σκελίδες σκόρδου (πατημένες), 1 κ.σ. φρέσκο θυμάρι (θρυμματισμένο), 1 κ.σ. φρέσκο δενδρολίβανο (θρυμματισμένο), 2 κ.σ. αλάτι, 2 κ.σ. ελαιόλαδο
Οδηγίες	Ανακατέψτε το αλάτι, το σκόρδο, τα βότανα και το λάδι και προσθέστε το αρνί. Γυρίστε για να αλείψετε και αφήστε σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον 30 λεπτά έως 1 ώρα.

Καρέ χοιρινά παϊδάκια

Συστατικά	2 καρέ χοιρινά παϊδάκια, 1 κ.σ. μαύρο πιπέρι, 3 φύλλα δάφνης, 1 κρεμμύδι (ψιλοκομμένο), 3 σκελίδες σκόρδο (ψιλοκομμένο), 85 g καστανή ζάχαρη, 3 κ.σ. σάλτσα Worcestershire, 2 κ.σ. πελτέ ντομάτας, 2 κ.σ. ελαιόλαδο
Οδηγίες	Φτιάξτε μια σάλτσα μπάρμπεκιου. Ζεστάνετε το λάδι σε μια κατσαρόλα και προσθέστε το κρεμμύδι. Μαγειρέψτε μέχρι να μαλακώσει και προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά. Ψήστε και χαμηλώστε τη φωτιά και σιγοβράστε για 30 λεπτά μέχρι να δέσει. Μαρινάρετε τη νύχτα με τη σάλτσα μπάρμπεκιου τουλάχιστον 30 λεπτά έως 1 ώρα.

Συντήρηση

Καθαρισμός

Για ευκολότερο καθάρισμα, καθαρίζετε τακτικά το φούρνο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος και τα εξαρτήματα έχουν κρυώσει πριν τον καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά μέσα καθαρισμού, σκληρές βούρτσες, σφουγγάρια ή πανάκια λείανσης, ατσαλόσυρμα, μαχαίρια ή άλλα λειαντικά υλικά.

Εσωτερικό φούρνου

- Για τον καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου, χρησιμοποιήστε ένα καθαρό πανί και ένα ήπιο καθαριστικό ή ζεστό σαπουνόνερο.
- Μην καθαρίζετε χειροκίνητα το στεγανοποιητικό της πόρτας.
- Για να αποφύγετε την καταστροφή των επισμαλτωμένων επιφανειών του φούρνου, χρησιμοποιείτε μόνο τυπικά καθαριστικά φούρνου.
- Για να αφαιρέσετε τους επίμονους ρύπους, χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό φούρνου.
- Καθώς η θερμοκρασία του χώρου μαγειρικής αυξάνεται αρχικά, μπορεί να εμφανιστούν κάποιες κηλίδες στο εσωτερικό τζάμι της πόρτας. Αν συμβεί αυτό, σβήστε το φούρνο και περιμένετε μέχρι να κρυώσει. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας ή ουδέτερο απορρυπαντικό με ένα καθαρό πανί για να σκουπίσετε το εσωτερικό τζάμι.

Εξωτερικό φούρνου

Για τον καθαρισμό του εξωτερικού του φούρνου, όπως η πόρτα του φούρνου, η λαβή και η οθόνη, χρησιμοποιήστε καθαρό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό καθαρισμού ή ζεστό σαπουνόνερο και στεγνώστε με ρολό κουζίνας ή στεγνή πετσέτα.
Το λίπος και οι ρύποι μπορούν να παραμείνουν, ειδικά γύρω από τη λαβή, λόγω του ζεστού αέρα που προέρχεται από το εσωτερικό. Συνιστάται να καθαρίζετε τη λαβή μετά από κάθε χρήση.

Αξεσουάρ

Πλύνετε τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και στεγνώστε τα με μια πετσέτα. Για να αφαιρέσετε τους επίμονους ρύπους, μουλιάστε τα χρησιμοποιημένα εξαρτήματα σε ζεστό σαπουνόνερο για περίπου 30 λεπτά πριν από το πλύσιμο.

Επιφάνεια καταλυτικού σμάλτου (μόνο σε συγκεκριμένα μοντέλα)

Τα αποσπώμενα μέρη έχουν επίστρωση με σκούρο γκρι καταλυτικό σμάλτο. Μπορούν να λερωθούν με λάδι και λίπος που έχει πεταχτεί από τον αέρα που κυκλοφορεί κατά τη θέρμανση του αερόθερμου. Ωστόσο, αυτοί οι ρύποι διαλύονται σε θερμοκρασία φούρνου 200 °C ή μεγαλύτερη.

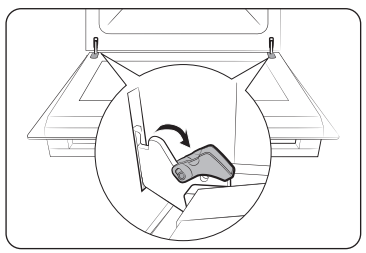
1. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο.
2. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία Αερόθερμο με μέγιστη θερμοκρασία και εκτελέστε τον κύκλο λειτουργίας για μια ώρα.

Πόρτα

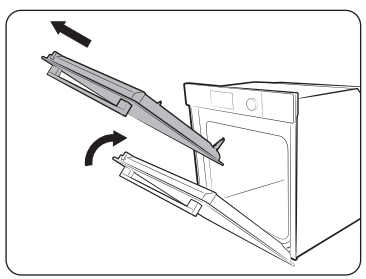
Μην αφαιρείτε την πόρτα του φούρνου παρά μόνο για λόγους καθαρισμού. Για να αφαιρέσετε την πόρτα για καθαρισμό, ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

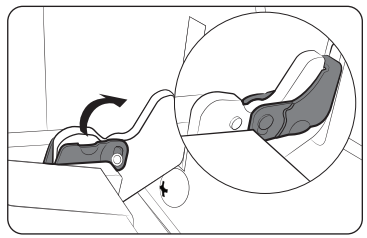
Η πόρτα του φούρνου είναι βαριά.



1. Ανοίξτε την πόρτα και γυρίστε τα κλιπ για να ανοίξουν και στους δύο μεντεσέδες.



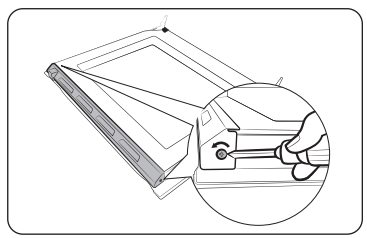
2. Κλείστε την πόρτα περίπου 70°. Κρατήστε την πόρτα του φούρνου από το πλάι με τα δύο χέρια και σηκώστε και τραβήξτε προς τα πάνω μέχρι να αφαιρεθούν οι μεντεσέδες.
3. Καθαρίστε την πόρτα με σαπουνόνερο και ένα καθαρό πανί.



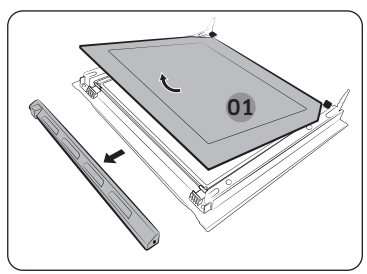
4. Όταν αυτό ολοκληρωθεί, ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 2 με την αντίστροφη σειρά για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα. Βεβαιωθείτε ότι τα κλιπ έχουν συνδεθεί και στις δύο πλευρές.

Τζάμι πόρτας

Ανάλογα με το μοντέλο, η πόρτα του φούρνου είναι εξοπλισμένη με 3-4 φύλλα τζαμιού τοποθετημένα μεταξύ τους. Μην αφαιρείτε το τζάμι της πόρτας παρά μόνο για λόγους καθαρισμού. Για να αφαιρέσετε το τζάμι της πόρτας για καθαρισμό, ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες.

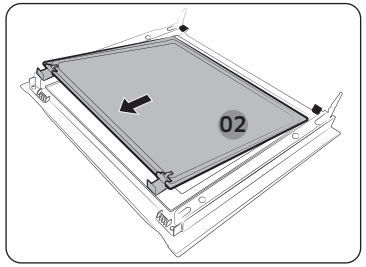


1. Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι για να αφαιρέσετε τις βίδες στην αριστερή και τη δεξιά πλευρά.

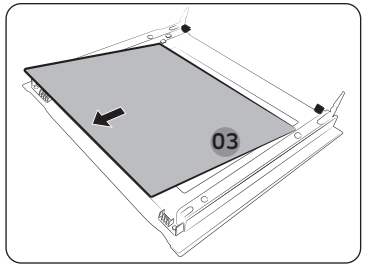


2. Αφαιρέστε τα καλύμματα στις κατευθύνσεις του βέλους
3. Αφαιρέστε το πρώτο φύλλο τζαμιού από την πόρτα.

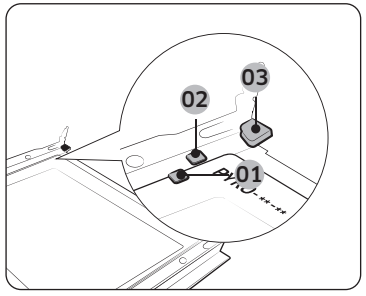
Συντήρηση



4. Αφαιρέστε το δεύτερο φύλλο τζαμιού από την πόρτα προς την κατεύθυνση του βέλους.



5. Αφαιρέστε το τρίτο φύλλο τζαμιού από την πόρτα προς την κατεύθυνση του βέλους.
6. Καθαρίστε το τζάμι με σαπουνόνερο και ένα καθαρό πανί.

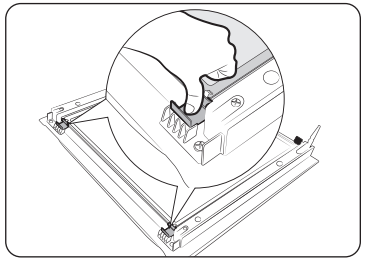


01 Κλιπ στήριξης 1
02 Κλιπ στήριξης 2
03 Κλιπ στήριξης 3

7. Όταν τελειώσετε, τοποθετήστε ξανά τα τζάμια ως εξής:
   - Δείτε την εικόνα και εντοπίστε τους μεντεσέδες. Τοποθετήστε το φύλλο 3 κάτω από το κλιπ στήριξης 1, το φύλλο 2 ανάμεσα στο κλιπ στήριξης 1 και 2 και το φύλλο 1 στο κλιπ στήριξης 3 με αυτήν τη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι η εκτυπωμένη πλευρά των φύλλων έχει εισαχθεί προς τα μέσα.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ**

Για να προσδιορίσετε τη σωστή πλευρά του φύλλου, εντοπίστε το σημάδι "PYRO" στη γωνία κάθε φύλλου.
Ορθή κατεύθυνση: PYRO-**-**
Εσφαλμένη κατεύθυνση: **–**–ΟΡΥΡ

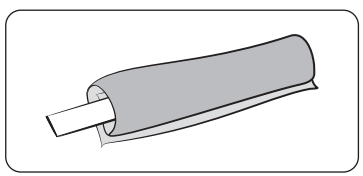


8. Αφού τοποθετήσετε το φύλλο 2, πιέστε προς τα κάτω τα γυάλινα κλιπ και ελέγξτε εάν ασφαλίζουν κατάλληλα το γυάλινο φύλλο.
9. Ακολουθήστε τα βήματα 1-2 παραπάνω με την αντίστροφη σειρά για να εγκαταστήσετε ξανά τα καλύμματα.

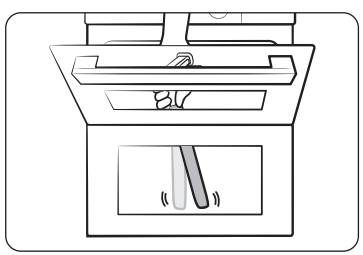
⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Για να αποτρέψετε διαρροές θερμότητας, βεβαιωθείτε ότι έχετε επανατοποθετήσει σωστά τα φύλλα τζαμιού.

Διπλό τζάμι πόρτας (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)



1. Δέστε το υγρό πανί για να κολλήσει.

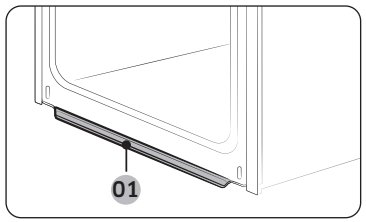


2. Τοποθετήστε την πετσέτα κάτω από την πόρτα.
3. Καθαρίστε την πόρτα.
4. Τοποθετήστε απορρυπαντικό στο πανί και καθαρίστε ξανά.
5. Σκουπίστε με το στεγνό πανί την υγρασία και τις φυσαλίδες.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ**

Μην αποσυνδέετε την πόρτα για καθαρισμό.

Συλλέκτης νερού



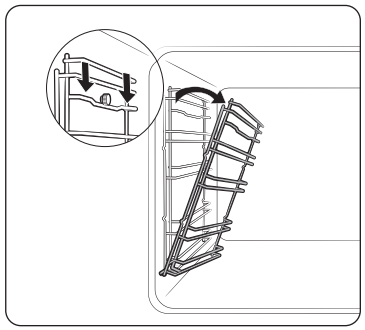
01 Συλλέκτης νερού

Ο συλλέκτης νερού συλλέγει όχι μόνο υπερβολική υγρασία από το μαγείρεμα αλλά και υπολείμματα τροφίμων. Δεν είναι δυνατή η αποσύνδεση του συλλέκτη νερού. Σκουπίστε τα νερά στο συλλέκτη νερού μόλις κρυώσει ο φούρνος μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος.

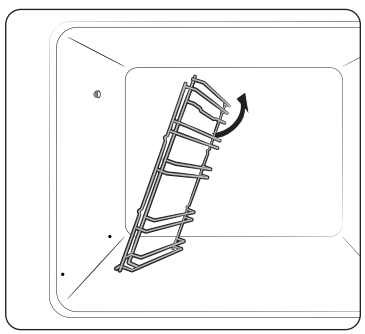
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Εάν αντιμετωπίσετε διαρροή νερού από τον συλλέκτη νερού, επικοινωνήστε μαζί μας σε ένα κέντρο τεχνικής συντήρησης της Samsung στην περιοχή σας.

Πλαϊνά ράφια (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)



1. Πιέστε την επάνω γραμμή του αριστερού ραφιού και χαμηλώστε κατά περίπου 45 °.



2. Τραβήξτε και αφαιρέστε την κάτω γραμμή του αριστερού ραφιού.
3. Αφαιρέστε το δεξί ράφι με τον ίδιο τρόπο.
4. Καθαρίστε και τα δύο πλευρικά ράφια.
5. Όταν τελειώσετε, ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 2 παραπάνω με την αντίστροφη σειρά για να τοποθετήσετε ξανά τα πλαϊνά ράφια.

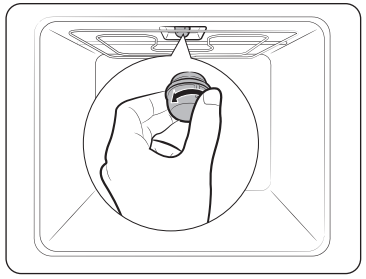
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ο φούρνος λειτουργεί χωρίς τις πλευρικές ράγες και τις σχάρες στη θέση τους.

Συντήρηση

Αντικατάσταση

Λάμπες

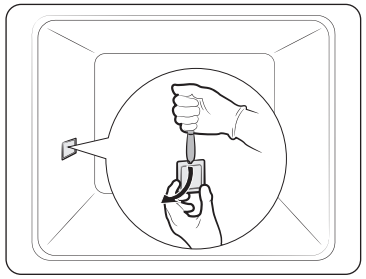


1. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα στρέφοντάς το αριστερόστροφα.
2. Αντικαταστήστε τη λάμπα του φούρνου.
3. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
4. Όταν τελειώσετε, ακολουθήστε το βήμα 1 παραπάνω με την αντίστροφη σειρά για να τοποθετήσετε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Πριν αντικαταστήσετε μια λάμπα, απενεργοποιήστε τον φούρνο και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο θερμομονωτικούς λαμπτήρες 25-40 W/220-240 V, 300 °C. Μπορείτε να αγοράσετε εγκεκριμένους λαμπτήρες σε ένα κέντρο τεχνικής συντήρησης Samsung της περιοχής σας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε στεγνό πανί όταν χειρίζεστε μια λάμπα αλογόνου. Αυτό γίνεται για να μην εμποδίζεται ο λαμπτήρας με δακτυλικά αποτυπώματα ή ιδρώτα, με αποτέλεσμα να μειώνεται ο κύκλος ζωής.

Πλευρική λάμπα φούρνου



1. Κρατήστε το κάτω άκρο του καλύμματος της πλευρικής λάμπας του φούρνου με το ένα χέρι και χρησιμοποιήστε ένα εργαλείο επίπεδης κοπής όπως ένα μαχαίρι για να αφαιρέσετε το κάλυμμα όπως φαίνεται.
2. Αντικαταστήστε την πλευρική λάμπα του φούρνου.
3. Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα της λάμπας.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σημεία ελέγχου

Εάν αντιμετωπίσετε προβλήματα με τον φούρνο, ελέγξτε πρώτα τον παρακάτω πίνακα και δοκιμάστε τις συστάσεις. Εάν το πρόβλημα συνεχίζεται, επικοινωνήστε με ένα κέντρο τεχνικής συντήρησης Samsung της περιοχής σας.

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Τα κουμπιά δεν μπορούν να πατηθούν σωστά.	• Εάν υπάρχει ξένη ύλη ανάμεσα στα κουμπιά	• Αφαιρέστε το ξένο υλικό και δοκιμάστε ξανά.
	• Μοντέλο αφής: εάν υπάρχει υγρασία στο εξωτερικό	• Αφαιρέστε την υγρασία και προσπαθήστε ξανά.
	• Εάν έχει ρυθμιστεί η λειτουργία κλειδώματος	• Ελέγξτε εάν έχει ρυθμιστεί η λειτουργία κλειδώματος.
Η ώρα δεν εμφανίζεται.	• Εάν δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος	• Ελέγξτε εάν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος.
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	• Εάν δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος	• Ελέγξτε εάν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος.
Ο φούρνος σταματά κατά τη λειτουργία.	• Αν αποσυνδεθεί από την πρίζα	• Επανασυνδέστε την παροχή ρεύματος.
Η παροχή ρεύματος απενεργοποιείται κατά τη λειτουργία.	• Εάν το συνεχές μαγείρεμα διαρκεί πολύ	• Μετά το μαγείρεμα για μεγάλο χρονικό διάστημα, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.
	• Εάν ο ανεμιστήρας ψύξης δεν λειτουργεί	• Ακούστε τον ήχο του ανεμιστήρα ψύξης.
	• Εάν ο φούρνος είναι εγκατεστημένος σε μέρος χωρίς καλό εξαερισμό	• Διατηρήστε τα κενά που καθορίζονται στον οδηγό εγκατάστασης του προϊόντος.
	• Όταν χρησιμοποιείτε πολλά φις τροφοδοσίας στην ίδια υποδοχή	• Χρησιμοποιήστε ένα μόνο βύσμα.

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Δεν υπάρχει ρεύμα στον φούρνο.	• Εάν δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος	• Ελέγξτε εάν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος.
Ο εξωτερικός φούρνος είναι πολύ ζεστός κατά τη λειτουργία.	• Εάν ο φούρνος είναι εγκατεστημένος σε μέρος χωρίς καλό εξαερισμό	• Διατηρήστε τα κενά που καθορίζονται στον οδηγό εγκατάστασης του προϊόντος.
Η πόρτα δεν μπορεί να ανοίξει σωστά.	• Αν υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων κολλημένα ανάμεσα στην πόρτα και το εσωτερικό του προϊόντος	• Καθαρίστε καλά τον φούρνο και ανοίξτε ξανά την πόρτα.
Η εσωτερική λυχνία είναι αμυδρή ή δεν ανάβει.	• Εάν η λυχνία ανάψει και έπειτα σβήσει	• Η λυχνία σβήνει αυτόματα μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα για εξοικονόμηση ενέργειας. Για να την ενεργοποιήσετε ξανά πατήστε το κουμπί λυχνίας του φούρνου.
	• Εάν η λυχνία καλύπτεται από ξένη ύλη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	• Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου και στη συνέχεια ελέγξτε.
Υπάρχει βραχυκύκλωμα στον φούρνο.	• Αν η τροφοδοσία δεν είναι σωστά γειωμένη • Εάν χρησιμοποιείτε μια πρίζα χωρίς γείωση	• Ελέγξτε εάν η τροφοδοσία ρεύματος είναι σωστά γειωμένη.
Υπάρχει νερό που στάζει.	• Μπορεί να υπάρχει νερό ή ατμός σε ορισμένες περιπτώσεις, ανάλογα με το φαγητό. Δεν πρόκειται για δυσλειτουργία του προϊόντος.	• Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια σκουπίστε με μια στεγνή πετσέτα για πιάτα.
Υπάρχει ατμός μέσα από μια ρωγμή στην πόρτα.		
Υπάρχει νερό που παραμένει στον φούρνο.		

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Η φωτεινότητα μέσα στον φούρνο ποικίλλει.	• Η φωτεινότητα αλλάζει ανάλογα με τις αλλαγές εξόδου ισχύος.	• Οι αλλαγές ισχύος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος δεν είναι δυσλειτουργίες, επομένως δεν χρειάζεται να ανησυχείτε.
Το μαγείρεμα τελείωσε, αλλά ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να λειτουργεί.	• Ο ανεμιστήρας λειτουργεί αυτόματα για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα για εξαερισμό στο εσωτερικό του φούρνου.	• Δεν πρόκειται για δυσλειτουργία του προϊόντος, επομένως δεν χρειάζεται να ανησυχείτε.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	• Αν η πόρτα είναι ανοικτή	• Κλείστε την πόρτα και κάντε επανεκκίνηση.
	• Εάν τα χειριστήρια του φούρνου δεν έχουν ρυθμιστεί σωστά	• Ανατρέξτε στο κεφάλαιο σχετικά με τη λειτουργία του φούρνου και επαναφέρετε τον φούρνο.
	• Εάν η οικιακή ασφάλεια έχει καεί ή έχει σπάσει ο διακόπτης.	• Αντικαταστήστε την ασφάλεια ή επαναφέρετε το κύκλωμα. Εάν αυτό συμβαίνει επανειλημμένα, καλέστε ηλεκτρολόγο.
Ο καπνός βγαίνει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	• Κατά την αρχική λειτουργία	• Κατά την πρώτη χρήση του φούρνου μπορεί να προκληθεί καπνός από την αντίσταση. Αυτό δεν είναι δυσλειτουργία. Αν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο 2-3 φορές, θα πρέπει να σταματήσει να συμβαίνει.
	• Αν υπάρχει φαγητό στην αντίσταση	• Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει αρκετά και αφαιρέστε τα τρόφιμα από την αντίσταση.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Υπάρχει μυρωδιά από καπνό ή πλαστικό κατά τη χρήση του φούρνου.	• Εάν χρησιμοποιείτε πλαστικά ή άλλα δοχεία που δεν είναι ανθεκτικά στη θερμότητα	• Χρησιμοποιείτε γυάλινα δοχεία κατάλληλα για ζεστές θερμοκρασίες.
Ο φούρνος δεν μαγειρεύει σωστά.	• Εάν η πόρτα ανοίγει συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	• Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα εκτός αν μαγειρεύετε φαγητό που πρέπει να γυρίσετε. Εάν ανοίγετε συχνά την πόρτα, η εσωτερική θερμοκρασία θα είναι χαμηλότερη και αυτό μπορεί να επηρεάσει τα αποτελέσματα του μαγειρέματος.
Ο φούρνος είναι ζεστός κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση.	• Αυτό συμβαίνει επειδή ο καθαρισμός με πυρόλυση χρησιμοποιεί υψηλές θερμοκρασίες.	• Δεν πρόκειται για δυσλειτουργία του προϊόντος, επομένως δεν χρειάζεται να ανησυχείτε.
Υπάρχει μια μυρωδιά καμένου κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση.	• Ο καθαρισμός με πυρόλυση χρησιμοποιεί υψηλές θερμοκρασίες, επομένως μπορεί να μυρίσετε την καύση υπολειμμάτων τροφών.	• Δεν πρόκειται για δυσλειτουργία του προϊόντος, επομένως δεν χρειάζεται να ανησυχείτε.
Ο καθαρισμός με ατμό δεν λειτουργεί.	• Αυτό συμβαίνει επειδή η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή.	• Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε τον.
Η διπλή λειτουργία μαγειρέματος δεν λειτουργεί.	• Εάν το διαχωριστικό δεν είναι σωστά τοποθετημένο	• Τοποθετήστε το διαχωριστικό σωστά και χρησιμοποιήστε το.
Η μονή λειτουργία μαγειρέματος δεν λειτουργεί.	• Εάν το διαχωριστικό έχει εισαχθεί στον φούρνο.	• Αφαιρέστε το διαχωριστικό και χρησιμοποιήστε το.

Κωδικοί πληροφοριών

Εάν ο φούρνος δεν λειτουργεί, ενδέχεται να εμφανιστεί ένας κωδικός πληροφοριών στην οθόνη. Ελέγξτε τον παρακάτω πίνακα και δοκιμάστε να εφαρμόσετε τις συστάσεις.

Κωδικός	Σημασία	Ενέργεια
C-d1	Δυσλειτουργίες κλειδώματος πόρτας	Απενεργοποιήστε τον φούρνο και ενεργοποιήστε τον ξανά. Εάν το πρόβλημα συνεχίζεται, απενεργοποιήστε όλη την τροφοδοσία για 30 δευτερόλεπτα ή περισσότερο και, στη συνέχεια, συνδέστε ξανά. Αν το πρόβλημα δεν έχει επιλυθεί, επικοινωνήστε με ένα κέντρο τεχνικής συντήρησης.
C-20	Δυσλειτουργίες αισθητήρα	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Εμφανίζεται μόνο κατά τη διάρκεια ανάγνωσης/εγγραφής EEPROM	
C-70	Προβλήματα σχετικά με τον ατμό	
C-72		
C-F0	Εάν δεν υπάρχει επικοινωνία μεταξύ του κεντρικού PCB και του δευτερεύοντος PCB	
C-F2	Εμφανίζεται όταν υπάρχει ένα πρόβλημα επικοινωνίας μεταξύ του Touch IC <-> Main ή Sub micom	Απενεργοποιήστε τον φούρνο και ενεργοποιήστε τον ξανά. Εάν το πρόβλημα συνεχίζεται, απενεργοποιήστε όλη την τροφοδοσία για 30 δευτερόλεπτα ή περισσότερο και, στη συνέχεια, συνδέστε ξανά. Αν το πρόβλημα δεν έχει επιλυθεί, επικοινωνήστε με ένα κέντρο τεχνικής συντήρησης.
C-d0	**Πρόβλημα με κουμπιά** Εμφανίζεται όταν πιέζετε και κρατάτε ένα κουμπί για μια χρονική περίοδο.	Καθαρίστε τα κουμπιά και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει νερό επάνω/γύρω τους. Απενεργοποιήστε τον φούρνο και δοκιμάστε ξανά. Εάν το πρόβλημα συνεχίζεται, επικοινωνήστε με ένα κέντρο τεχνικής συντήρησης Samsung της περιοχής σας.

Κωδικός	Σημασία	Ενέργεια
-dC-	Εάν το διαχωριστικό αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στη Διπλή λειτουργία μαγειρέματος. Εάν το διαχωριστικό εισαχθεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σε λειτουργία Μονή λειτουργία μαγειρέματος.	Το διαχωριστικό δεν πρέπει να αφαιρείται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σε λειτουργία Διπλή λειτουργία μαγειρέματος. Απενεργοποιήστε τον φούρνο και ενεργοποιήστε τον ξανά. Εάν το πρόβλημα συνεχίζεται, απενεργοποιήστε όλη την τροφοδοσία για 30 δευτερόλεπτα ή περισσότερο και, στη συνέχεια, συνδέστε ξανά. Αν το πρόβλημα δεν έχει επιλυθεί, επικοινωνήστε με ένα κέντρο τεχνικής συντήρησης.
S-01	Απενεργοποίηση ασφάλειας Ο φούρνος συνέχισε να λειτουργεί σε καθορισμένη θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα. • Κάτω από 100 °C - 16 ώρες • Από 105 °C έως 240 °C - 8 ώρες • Από 245 °C σε Μεγ. - 4 ώρες	Αυτό δεν αποτελεί βλάβη του συστήματος. Απενεργοποιήστε τον φούρνο και αφαιρέστε τα τρόφιμα. Στη συνέχεια προσπαθήστε ξανά κανονικά.

Τεχνικές προδιαγραφές

Η SAMSUNG προσπαθεί διαρκώς να βελτιώνει τα προϊόντα της. Τόσο οι προδιαγραφές σχεδιασμού όσο και αυτές οι οδηγίες χρήστη υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Τάση σύνδεσης		230-240 V ~ 50 Hz
Μέγιστη συνδεδεμένη ισχύς φόρτισης		3650-3950 W
Διαστάσεις (Π x Β x Υ)	Κύρια μονάδα	595 x 596 x 570 mm
	Εντοιχιζόμενο	560 x 579 x 549 mm
Όγκος		76 λίτρα

* Αυτό το προϊόν περιέχει πηγή φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης <G>.

Παράρτημα

Φύλλο δεδομένων προϊόντος

SAMSUNG	SAMSUNG
Αναγνωριστικό μοντέλου	NV7B564****, NV7B565****, NV7B566****, NV7B567****, NV7B568****, NV7B564**C*, NV7B566**C*, NV7B568**C*, NV7B574****, NV7B575****, NV7B576****, NV7B577****, NV7B578****
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο (θάλαμος EEI)	81,6
Κλάση ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο	A+
Η κατανάλωση ενέργειας (ηλεκτρική ενέργειας) που απαιτείται για τη θέρμανση ενός τυποποιημένου φορτίου σε έναν θάλαμο ενός ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια ενός κύκλου λειτουργίας με συμβατικό τρόπο ανά θάλαμο (ηλεκτρική τελική ενέργεια) (EC ηλεκτρικός θάλαμος)	1,05 kWh/κύκλος
Η κατανάλωση ενέργειας που απαιτείται για τη θέρμανση ενός τυποποιημένου φορτίου σε έναν θάλαμο ενός ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια ενός κύκλου λειτουργίας με συμβατικό τρόπο ανά θάλαμο (ηλεκτρική τελική ενέργεια) (EC ηλεκτρικός θάλαμος)	0,71 kWh/κύκλος
Αριθμός θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)	ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος ανά θάλαμο (V)	76 L
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενο

Μάζα της συσκευής (M)	NV7B564**** : 33,4kg NV7B565**** : 38,4kg NV7B566**** : 35,6kg NV7B567**** : 40,6kg NV7B568**** : 35,6kg	NV7B564**C*: 35,4kg NV7B566**C*: 37,6kg NV7B568**C*: 37,6kg	NV7B574**** : 36,9kg NV7B575**** : 40,9kg NV7B576**** : 39,1kg NV7B577**** : 43,1kg NV7B578**** : 39,1kg

Δεδομένα που προσδιορίζονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1, EN 50564, Κανονισμοί Επιτροπής (ΕΕ) αριθ. 65/2014 και (ΕΕ) αριθ. 66/2014 και τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1275/2008.

Συνολική κατάσταση ενέργειας σε κατάσταση αναμονής (W) (Όλες οι θύρες δικτύου είναι "ενεργοποιημένες")		1,9 W
Χρονική περίοδος για τη διαχείριση ισχύος (λεπτά)		20 λεπτά
Wi-Fi	Κατάσταση ενέργειας σε κατάσταση αναμονής (W)	1,9 W
	Χρονική περίοδος για τη διαχείριση ισχύος (λεπτά)	20 λεπτά
Ανενεργή κατάσταση	Κατανάλωση ρεύματος	0,5 W
	Χρονική περίοδος για τη διαχείριση ισχύος (λεπτά)	30 λεπτά

Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμείνει κλειστή, εκτός αν πρόκειται να γυρίσετε το φαγητό. Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να διατηρήσετε τη θερμοκρασία του φούρνου και να εξοικονομήσετε ενέργεια.
- Προγραμματίστε τη χρήση του φούρνου για να αποφύγετε να σβήνετε το φούρνο μεταξύ του μαγειρέματος ενός είδους και του επόμενου για να εξοικονομήσετε ενέργεια και να μειώσετε τον χρόνο επαναθέρμανσης.
- Εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, ο φούρνος μπορεί να απενεργοποιηθεί 5-10 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος για εξοικονόμηση ενέργειας. Η υπολειπόμενη θερμότητα θα ολοκληρώσει τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Όποτε είναι δυνατόν μαγειρέψτε περισσότερα από ένα είδη τη φορά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Με το παρόν, η Samsung δηλώνει ότι αυτός ο ραδιοεξοπλισμός συμμορφώνεται με την Οδηγία 2014/53/ΕΕ και με τις σχετικές νομοθετικές απαιτήσεις στο Ηνωμένο Βασίλειο.
Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης ΕΕ και της δήλωσης συμμόρφωσης του Ηνωμένου Βασιλείου είναι διαθέσιμο στην ακόλουθη διεύθυνση Διαδικτύου: Η επίσημη δήλωση συμμόρφωσης βρίσκεται στη διεύθυνση http://www.samsung.com. Μεταβείτε στην ενότητα Υποστήριξη > Αναζήτηση υποστήριξης προϊόντος και εισαγάγετε το όνομα του μοντέλου.

	Εύρος συχνοτήτων	Ισχύς πομπού (Μέγ.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Ανακοίνωση ανοιχτού κώδικα

Το λογισμικό που περιλαμβάνεται σε αυτό το προϊόν περιέχει λογισμικό ανοιχτού κώδικα.
Η ακόλουθη διεύθυνση URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 οδηγεί σε πληροφορίες άδειας χρήσης ανοιχτού κώδικα που σχετίζονται με αυτό το προϊόν.

SAMSUNG

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ Ή ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ;

ΧΩΡΑ	ΚΑΛΕΣΤΕ ΜΑΣ	Ή ΕΠΙΣΚΕΦΤΕΙΤΕ ΜΑΣ ΣΤΗ ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΑ ΣΤΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 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 77 555 77	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

ΧΩΡΑ	ΚΑΛΕΣΤΕ ΜΑΣ	Ή ΕΠΙΣΚΕΦΤΕΙΤΕ ΜΑΣ ΣΤΗ ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΑ ΣΤΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/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
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în reţea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/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
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01412C-00

Einbaubackofen

Benutzer- und Installationshandbuch

NV7B564**** / NV7B565**** / NV7B566**** / NV7B567**** / NV7B568**** /
NV7B564**C* / NV7B566**C* / NV7B568**C* / NV7B574**** / NV7B575**** /
NV7B576**** / NV7B577**** / NV7B578****

SAMSUNG

Inhalt

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung 3

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet: 3

Sicherheitshinweise 3

Wichtige Hinweise zur Sicherheit 3
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott) 6
Automatische Energiesparfunktion 6

Aufstellen des Geräts 6

Lieferumfang 6
Vorbereitungen für den Einbau des Ofens 7
Netzanschluss 7
Einbau in einen Küchenschrank 8

Vor der ersten Verwendung 10

Anfangseinstellungen 10
Uhrzeit 10
Gerüche in Neugeräten 10
Intelligenter Sicherheitsmechanismus 10
Gerätetür mit Softeinzug (sanft, sicher und leise) 11
Einbau des Dampfbehälters 11
Zubehör 12
Wasserbehälter 13
Mechanische Sicherung 13
Flexible Gerätetür 14
Doppelgarraumbetrieb 15

Bedienung 15

Bedienfeld 15
Häufig genutzte Einstellungen 16
Betriebsarten 18
Normaldampf 20
Temperaturbereiche im Doppelgarraumbetrieb 25
Heißluftfrittieren 26
Sous-Vide-Garen 28
Unterbrechen des Garvorgangs 30
Sonderfunktionen 31
Garprogramme 32
Reinigung 33
Weitere Funktionen 36
Systemeinstellungen 37
Smart Control 37

Verwendung 38

Manuelles Garen 38
Garprogramme 43
Testgerichte 48
Häufig verwendete Rezepte für Garprogramme 49

Pflege 52

Reinigung 52
Ersetzen von Teilen 56

Problembehebung 56

Problembeschreibungen 56
Informationscodes 58

Technische Daten 59

Anhang 60

Produktdatenblatt 60
Open Source-Erklärung 61

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Einbaubackofen von SAMSUNG entschieden haben.
Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen.
Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Geräts Zeit, um dieses Handbuch zu lesen und halten Sie es zur späteren Verwendung bereit.

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

⚠ WARNUNG

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen, Tod und/oder Sachschäden führen können**.

⚠ VORSICHT

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **Verletzungen und/oder Sachschäden führen können**.

HINWEIS

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Ihnen den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die einschlägigen Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

⚠ WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Die Trennungsvorrichtungen sind entsprechend den Anschlussvorschriften in die fest verlegte Leitung einzubauen.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein den Anschlussvorschriften entsprechender Schalter eingebaut wird.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

Sicherheitshinweise

Bei der angegebenen Befestigungsart dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.

Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht verwendet werden. Kinder mit höherem Alter und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor Verwendung der Dampf- oder Selbstreinigung aus dem Gerät entfernen. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Reinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. Manche Tiere, insbesondere Vögel, reagieren möglicherweise empfindlich auf die Dämpfe und lokalen Temperaturschwankungen während der Pyrolysereinigung. Deshalb sollten sie während dieses Prozesses an eine geeignete, gut belüftete Stelle gebracht werden.

Lüften Sie den Raum während und nach der Pyrolysereinigung.

Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Verwenden Sie ausschließlich das für dieses Gerät empfohlenen Bratenthermometer. (Nur Modelle mit Bratenthermometer)

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

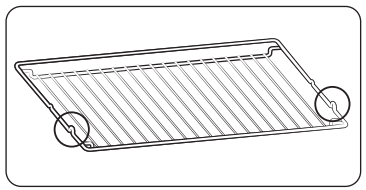
WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf die Tür des Geräts nicht mit einer Zierblende versehen werden.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen, müssen Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät ferngehalten werden.

VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden. Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein. Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.



Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Anschläge) nach vorne in den Garraum ein, sodass er bei der Zubereitung großer Portionen eine möglichst hohe Stabilität gewährleistet.

⚠ VORSICHT

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es während des Transports beschädigt wurde.

Dieses Gerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Versuchen Sie im Fall eines Problems oder Schadens am Gerät nicht, es zu benutzen.

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können zu erheblichen Risiken für Sie selbst und Dritte führen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstzentrum oder Ihrem Händler in Verbindung.

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen das Gerät nicht berühren.

Das Gerät wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

Die Stromversorgung des Geräts muss bei Reparaturen oder Reinigungsarbeiten ausgeschaltet werden.

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Wenn dieses Gerät über eine Dampfgarfunktion verfügt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen, wenn der Wasserbehälter beschädigt ist. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Wenn der Wasserbehälter in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

Während des Betriebs werden die Innenflächen des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie die Heizelemente oder Innenflächen des Geräts keinesfalls, ohne sie vorher ausreichend abkühlen zu lassen.

Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät.

Die Oberflächen des Geräts werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.

Passen Sie auf, wenn Sie die Gerätetür im Betrieb öffnen, da heiße Luft und Dampf schnell aus dem Gerät austreten können.

Wenn Sie Gerichte mit Alkohol zubereiten, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten. Dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Geräts in Kontakt kommt.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit dürfen Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.

Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.

Gießen Sie kein Wasser auf den Boden des Garraums, wenn dieser heiß ist. Dies könnte Schäden an der Emailleoberfläche verursachen.

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

Legen Sie den Boden des Garraums nicht mit Aluminiumfolie aus, und stellen Sie keine Backbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze, sodass es zu Schäden an den Emailleoberflächen und zu schlechten Garergebnissen kommen kann.

Obstsäfte hinterlassen auf den Emailleoberflächen des Garraums Flecken, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen.

Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

WARNUNG: Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, auch wenn der Garvorgang bereits abgeschlossen ist.

WARNUNG: Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Speisen im Gerät zubereiten.

Sicherheitshinweise

Korrekte Entsorgung von Altgeräten

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf einem Elektrooder Elektronikgerät, der Verpackung, Gebrauchsanweisung oder dem Garantieschein weist darauf hin, dass das Elektro- oder Elektronikgerät nicht im unsortierten Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden darf, sondern einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.
Sie sind verpflichtet, dieses Gerät und Zubehörteile einer vom Hausmüll getrennten Erfassung zuzuführen. Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, sind vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle zerstörungsfrei vom Altgerät zu trennen.
Vertreiber von Elektro- oder Elektronikgeräten, einschließlich des Lebensmitteleinzel-, Fernabsatz- und Versandhandels, sind ab einer bestimmten Verkaufs-, Lager- bzw. Versandflächengröße gesetzlich grundsätzlich zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn Sie bei dem Vertreiber ein neues Gerät kaufen oder es sich um ein kleines Altgerät handelt, das bestimmte Maße nicht überschreitet. Nähere Informationen und Einzelheiten zu diesen Rücknahmemöglichkeiten und pflichten erhalten Sie von dem jeweiligen Vertreiber.
Endnutzer einschließlich privater Nutzer wenden sich an ihren öffentlichrechtlichen Entsorgungsträger, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät für eine umweltfreundliche Entsorgung zurückgeben können. Gewerblichen Endnutzern stehen zusätzliche herstellerspezifische Möglichkeiten zur Rückgabe zur Verfügung, die sie direkt beim Hersteller erfragen können.
Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH, WEEE, Batterien usw. finden Sie unter www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automatische Energiesparfunktion

Beleuchtung : Sie können die Beleuchtung im Garraum während des Garvorgangs durch Drücken der Taste für die Beleuchtung ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Garraumbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs ausgeschaltet.

Aufstellen des Geräts

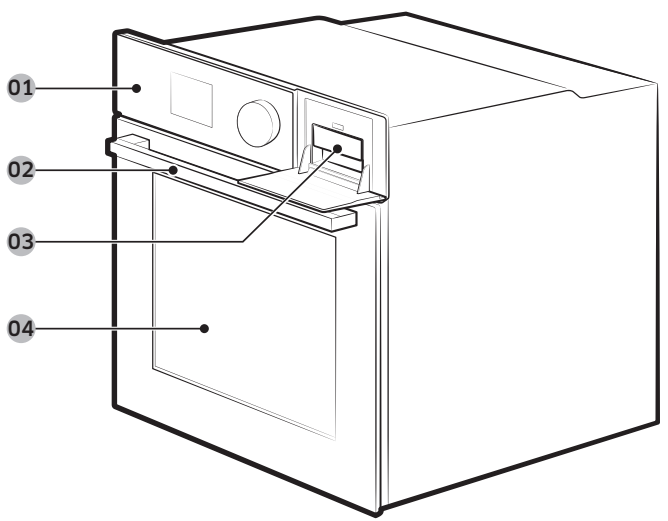
⚠ WARNUNG

Dieses Produkt ist ein Einbaugerät.
Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal installiert werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die vor Ort geltenden Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

Lieferumfang

Vergewissern Sie sich, dass alle erforderlichen Bau- und Zubehörteile im Lieferumfang Ihres neuen Geräts enthalten sind. Wenden Sie sich bei Problemen mit diesem Gerät oder seinen Bau- und Zubehörteilen an den Händler oder das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Überblick über das Gerät



01 Bedienfeld **02** Griff der Gerätetür **03** Wasserbehälter (*)
04 Gerätetür

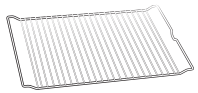
HINWEIS

Je nach Modell gibt es dieses Gerät in zwei Ausführungen: mit Einfach- und Doppelgerätetür.

Zubehör

Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen nützlich sein können.

Gitterrost

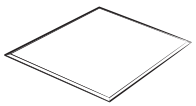


Gitterrosteinsatz (*)

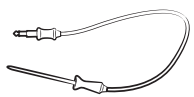
Backblech (*)

Universalblech (*)

Extra tiefes Blech (*)

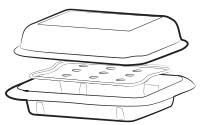


Garraumteiler



Kerntemperaturfühler (*)

2 Schrauben (M4 L25)



Dampfbehälter (*)

Dampfschale (*)

Heißluftfrittierkorb (*)

HINWEIS

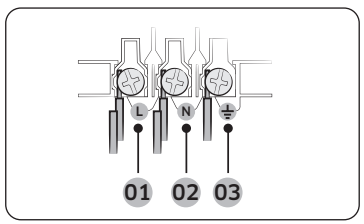
Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

Vorbereitungen für den Einbau des Ofens

Kreuzschlitzschraubendreher

Bohrer

Netzanschluss



01 BRAUN oder SCHWARZ
02 BLAU oder WEIß
03 GELBGRÜN

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Wenn auf Grund von Beschränkungen hinsichtlich der zulässigen Stromstärke keine Schuko-Steckdose verwendet werden darf, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) verwendet werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Verwenden Sie ein ausreichend langes Netzkabel gemäß der Spezifikation H05 RR-F oder H05 VV-F; min. 1,5 ~ 2,5 mm^2.

Nennstrom (A)	Mindestquerschnitt
10 < A ≤ 16	1,5 mm^2
16 < A ≤ 25	2,5 mm^2

Die entsprechenden Daten sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
Öffnen Sie die hintere Verkleidung des Geräts mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme. Schließen Sie dann die einzelnen Leiter an die entsprechenden Anschlussklemmen an.
Die Anschlussklemme (⏚) ist für den Erdungsleiter vorgesehen. Schließen Sie zuerst den gelbgrünen Leiter (Erdungsleiter) an. Dieser sollte länger sein als die anderen Leiter. Wenn Sie eine Schuko-Steckdose verwenden, muss diese auch nach Installation des Geräts zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

WARNUNG

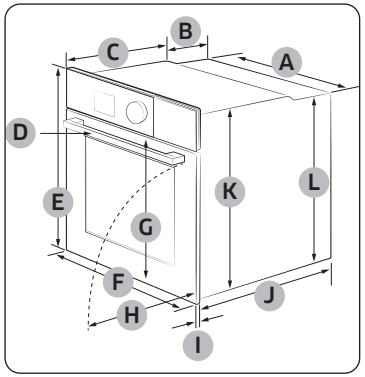
Treten Sie bei der Installation nicht auf die Kabel, und verlegen Sie sie in ausreichendem Abstand zu den Teilen des Geräts, die Wärme abstrahlen.

Aufstellen des Geräts

Einbau in einen Küchenschrank

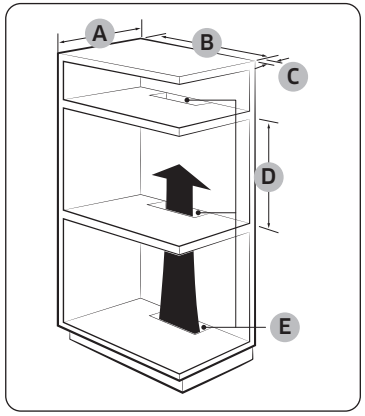
Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingesetzt wird, müssen alle Kunststoffoberflächen und Klebestellen bis mindestens 90 °C hitzefest sein. Samsung übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund der durch das Gerät abgestrahlten Wärme.
Stellen Sie das Gerät an einer ausreichend belüfteten Stelle auf. Um eine optimale Belüftung lassen Sie zwischen dem unteren Boden des Schranks und der Rückseite eine Öffnung von etwa 50 mm. Wenn Sie das Gerät unter einem Kochfeld installieren, befolgen Sie die Einbauanweisungen für das Kochfeld.

Erforderliche Abmessungen für den Einbau



Gerät (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

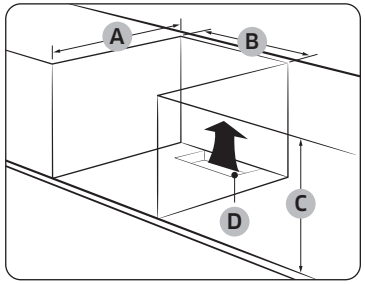


Einbauschrank (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

HINWEIS

Der Einbauschrank muss über Lüftungsöffnungen **(E)** verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.

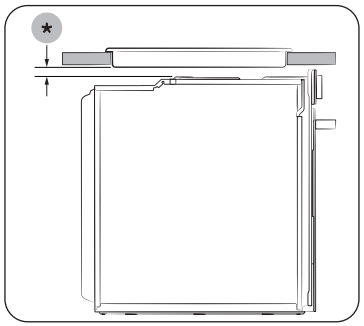


Unterbauschrank (mm)

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

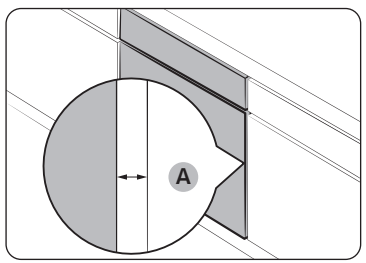
HINWEIS

- Der Einbauschrank muss über Lüftungsöffnungen **(D)** verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.
- Die Mindesthöhe **(C)** gilt für die Installation des Ofens allein.

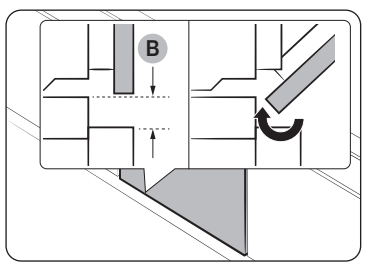


Installieren mit Kochfeld
Prüfen Sie in der Installationsanleitung des Kochfelds den Platzbedarf, ehe Sie über dem Backofen ein Kochfeld installieren **(*)**.

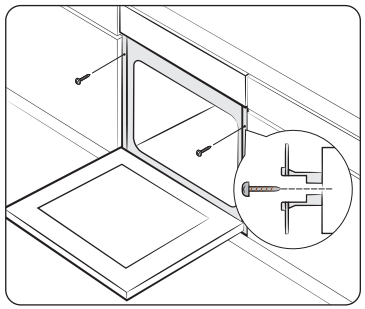
Einbauen des Geräts



Halten Sie zu beiden Seiten des Ofens einen Abstand **(A)** von mindestens 5 mm zu den Seitenwänden des Schranks ein.



Halten Sie an der Unterseite des Geräts einen Abstand **(B)** von mindestens 3 mm ein, damit sich die Gerätetür problemlos öffnen und schließen lässt.



Schieben Sie das Gerät in den Schrank, und befestigen Sie es auf beiden Seiten mit 2 Schrauben.

Entfernen Sie nach dem Einbau Schutzfolien, Klebebänder und sonstiges Verpackungsmaterial, und nehmen Sie die mitgelieferten Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts. Wenn Sie das Gerät aus dem Schrank ausbauen möchten, trennen Sie zunächst die Stromversorgung, und entfernen Sie dann die 2 Schrauben zu beiden Seiten des Geräts.

⚠ WARNUNG

Eine ausreichende Belüftung ist Voraussetzung für die ordnungsgemäße Funktion des Geräts. Verdecken Sie keinesfalls die Lüftungsöffnungen.

HINWEIS

Das tatsächliche Aussehen des Geräts hängt vom jeweiligen Modell ab.

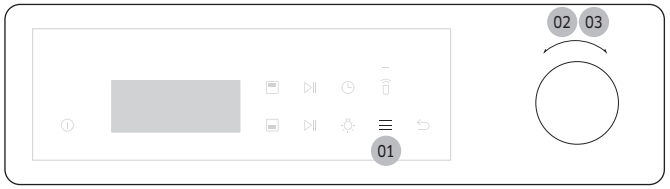
Vor der ersten Verwendung

Anfangseinstellungen

Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal einschalten, wird im Display die Anleitung zur erstmaligen Verwendung angezeigt. Wenn Sie die Anweisungen im Display befolgen, wird die Anleitung zur erstmaligen Verwendung nicht mehr angezeigt.
Sobald Sie die Anleitung zur erstmaligen Verwendung abgeschlossen haben, werden im Display die Standardzeit und das Standarddatum (12:00, 1. Jan) angezeigt. Gehen Sie wie folgt vor, um Datum und Uhrzeit richtig einzustellen.

Uhrzeit

Es ist wichtig, die richtige Uhrzeit einzustellen, damit die Automatikprogramme ordnungsgemäß ablaufen können.



So stellen Sie die Uhrzeit ein

1. Tippen Sie auf ☰.
2. Wählen Sie **Uhrzeit einstellen** mit dem **Drehrad** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit dem **Drehrad** ein und drücken Sie dann auf das **Drehrad**. (Stunde, Minute sowie ggf. AM/PM)

So stellen Sie das Datum ein

1. Tippen Sie auf ☰.
2. Wählen Sie mit dem **Drehrad** die Option **Datum einstellen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Stellen Sie das aktuelle Datum mit dem **Drehrad** ein und drücken Sie dann auf das **Drehrad**. (Monat, Tag und Jahr)

So stellen Sie das Zeitformat ein

1. Tippen Sie auf ☰.
2. Wählen Sie mit dem **Drehrad** das **Zeitanzeigeformat** und drücken Sie dann zur Bestätigung auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie mit dem **Drehrad** 12h oder 24h aus und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

HINWEIS

Sie können die Uhrzeiteinstellungen nicht ändern, solange ein Garvorgang im Gerät läuft.

Gerüche in Neugeräten

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts den Garraum, um die Gerüche des Neugeräts zu entfernen.

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts.
2. Betreiben Sie das Gerät eine Stunde lang bei 200 °C Heißluft oder Ober- / Unterhitze. Auf diese Weise werden sämtliche Produktionsrückstände im Gerät verbrannt.
3. Schalten Sie das Gerät anschließend aus.

HINWEIS

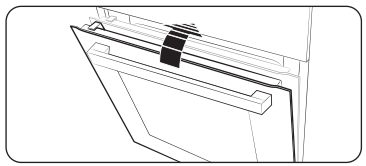
- Bei der ersten Verwendung können Sie möglicherweise etwas Rauch im Inneren des Ofens sehen. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
- Mit zunehmender Temperatur im Garraum kann es eventuell zu Flecken auf dem Innenglas der Tür kommen. Schalten Sie den Ofen in diesem Fall aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Wischen Sie dann das Innenglas mit einem Küchenpapier oder einem neutralen Reinigungsmittel ab.
- Es ist auch wichtig, dass Sie den Ofen in einer gut belüfteten Küche betreiben.

Intelligenter Sicherheitsmechanismus

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, während das Gerät in Betrieb ist, wird die Garraumbeleuchtung eingeschaltet, und sowohl der Ventilator als auch die Heizelemente werden ausgeschaltet.
So werden Verletzungen wie z. B. Verbrennungen verhindert, und es wird einem unnötigen Energieverbrauch vorgebeugt. Dies ist kein Fehler oder Defekt. Schließen Sie einfach die Gerätetür, damit das Gerät den Betrieb wieder aufnimmt.

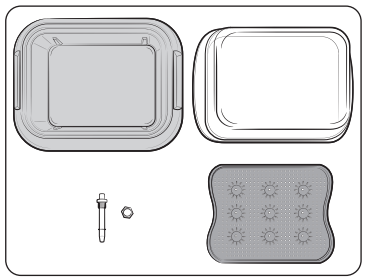
Gerätetür mit Softeinzug (sanft, sicher und leise) (nur bestimmte Modelle)

Ihr Samsung-Einbaubackofen verfügt über eine Gerätetür mit Softeinzug, die sich sanft, sicher und leise schließt.
Wenn Sie die Gerätetür schließen, fangen die speziell dafür ausgelegten Scharniere die Tür ab, wenige Zentimeter bevor sie vollständig geschlossen ist. Der sanfte und leise Schließmechanismus der Gerätetür trägt maßgeblich zum verbesserten Benutzerkomfort bei. (Die Verfügbarkeit dieser Funktion ist modellabhängig.)

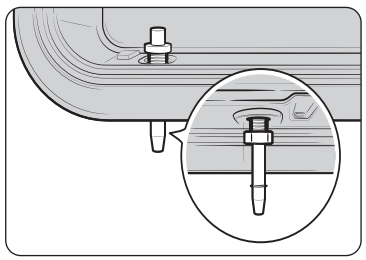


Die Tür beginnt sich ab ca. 15 Grad zu schießen und ist innerhalb von ca. 5 Sekunden ganz geschlossen.

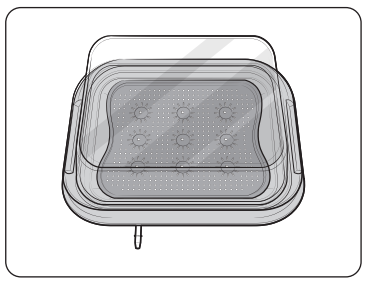
Einbau des Dampfbehälters (nur bei den entsprechenden Modellen)



1. Kontrollieren Sie Ihre Lieferung und stellen Sie sicher, dass alle Bauteile für den Dampfbehälter vorhanden sind.
- Er umfasst einen Glasdeckel, eine Metallwanne, eine Dampfschale und ein Dampfdüse.



2. Setzen Sie die Dampfdüse in die Öffnung rechts auf der Rückseite der Metallwanne und ziehen Sie dann die mitgelieferte Mutter fest.

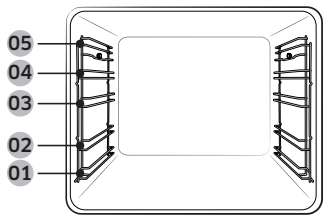


3. Legen Sie die Dampfschale in die Metallwanne und schließen Sie dann den Glasdeckel, um sie im Ofen zu verwenden.

Vor der ersten Verwendung

Zubehör

Reinigen Sie die Zubehörteile gründlich mit warmem Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch, bevor Sie sie zum ersten Mal verwenden.



01 Einschubhöhe 1
02 Einschubhöhe 2
03 Einschubhöhe 3
04 Einschubhöhe 4
05 Einschubhöhe 5

- Setzen Sie die Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Halten Sie zwischen dem Boden des Garraums und dem ganz unten eingesetzten Zubehörteil sowie zwischen allen eingesetzten Zubehörteilen einen Abstand von mindestens 1 cm ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehörteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Die Zubehörteile können sich unter Hitze verformen. Wenn sie abkühlen, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder ein. Ihre Leistung oder Funktionsweise wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Grundlegende Verwendungshinweise

Machen Sie sich vor Gebrauch mit den jeweiligen Zubehörteilen vertraut, damit Sie sie später leichter verwenden können.

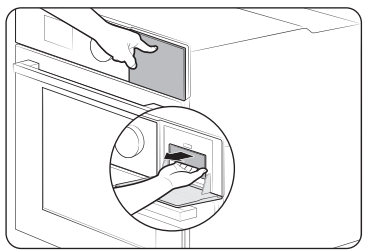
Gitterrost	Der Gitterrost ist zum Grillen und Braten geeignet. Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Anschläge) nach vorne in den Garraum ein.
Gitterrosteinsatz (*)	Wenn Sie den Gitterrosteinsatz in Verbindung mit dem Blech verwenden, verhindern Sie, dass die bei der Zubereitung entstehenden Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen.
Backblech (*)	Das Backblech (Tiefe: 20 mm) wird zum Backen von Kuchen, Plätzchen und anderem Gebäck verwendet. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Universalblech (*)	Das Universalblech (Tiefe: 30 mm) wird zum Garen und Braten verwendet. Verwenden Sie es zusammen mit dem Gitterrosteinsatz, um zu verhindern, dass die bei der Zubereitung entstehenden Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Extra tiefes Blech (*)	Das extra tiefe Blech (Tiefe: 50 mm) kann zum Braten mit oder ohne Gitterrosteinsatz verwendet werden. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Ausziehbare Schienen *	Sie können ein Blech wie folgt auf den Auflageflächen der ausziehbaren Schienen in den Garraum schieben: **1.** Ziehen Sie die ausziehbaren Schienen vollständig nach vorne. **2.** Legen Sie das Blech auf die Auflageflächen der Schienen, und schieben Sie es in den Garraum. **3.** Schließen Sie die Gerätetür.
Garraumteiler	Mit Hilfe des Garraumteilers können Sie den Garraum des Geräts in zwei Zonen unterteilen. Setzen Sie den Garraumteiler ein, wenn Sie das Gerät im Doppelgarraumbetrieb verwenden möchten. Verwenden Sie den Teiler allein zum Aufteilen des Garraums in zwei Kochzonen. Verwenden Sie den Garraumteiler nicht als Backblech.
Kerntemperaturfühler (*)	Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.
Dampfbehälter (*)	Der Dampfbehälter sowie der Glasdeckel dürfen nur zum Dampfgaren verwendet werden. Setzen Sie den Dampfbehälter nur auf der für ihn vorgesehenen Einschubhöhe ein und achten Sie darauf, ihn bis zur Rückwand in den Garraum hineinzuschieben. Der Dampfbehälter besteht aus 4 Einzelteilen: Glasdeckel, Metallwanne, Dampfschale und Dampfdüse. Warnung: Glasdeckel nicht zum Grillen und Backen verwenden. **⚠ WARNUNG** • Tragen Sie immer Backhandschuhe, wenn Sie den Dampfbehälter anfassen, und achten Sie darauf, dass Sie ihn nicht fallen lassen. • Plötzliche Temperaturänderungen können zu Rissen im Glas oder zu Glasbruch führen.
Dampfschale (*)	Verwenden Sie die Dampfschale nur im Normaldampfbetrieb. Stellen Sie die Schale in die untere Mitte des Garraums und füllen Sie sie mit sauberem Wasser. Die Schale wird während des Garvorgangs heiß und bleibt unmittelbar danach heiß. Tragen Sie Ofenhandschuhe oder warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist, um die Schale herauszunehmen.
Heißluftfrittierkorb (*)	Verwenden Sie den Heißluftfrittierkorb nur im Heißluftfrittierbetrieb. Die Schale wird während des Garvorgangs heiß und bleibt unmittelbar danach heiß. Tragen Sie Ofenhandschuhe oder warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist, um die Schale herauszunehmen.

HINWEIS

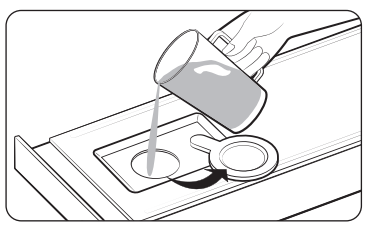
Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

Wasserbehälter (nur bestimmte Modelle)

Der Wasserbehälter wird für die Dampffunktionen benötigt. Füllen Sie ihn vor dem Dampfgaren mit Wasser.



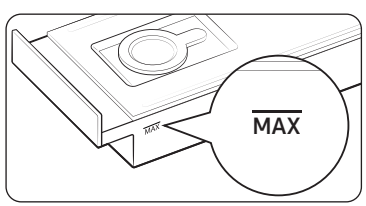
1. Der Wasserbehälter befindet sich oben rechts am Gerät. Drücken Sie gegen den Wasserbehälter, um ihn zu öffnen und zu entnehmen.



2. Öffnen Sie die Verschlusskappe, und füllen Sie 500 ml Trinkwasser in den Wasserbehälter.
3. Schließen Sie die Kappe und setzen Sie den Behälter wieder ein.

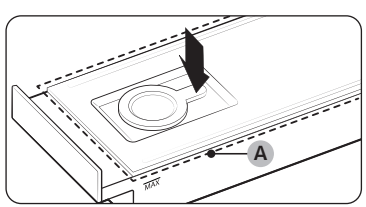
HINWEIS

Schieben Sie den Wasserbehälter bis zum Ende hinein, bis er einrastet.



HINWEIS

Überschreiten Sie nicht die maximale Einfüllhöhe.

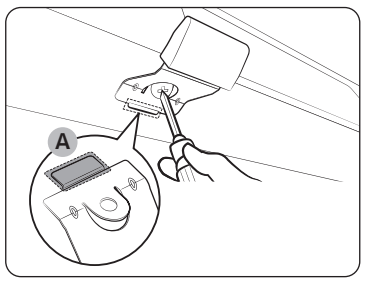


HINWEIS

Stellen Sie vor Verwendung des Geräts sicher, dass die obere Abdeckung **(A)** des Wasserbehälters geschlossen ist.

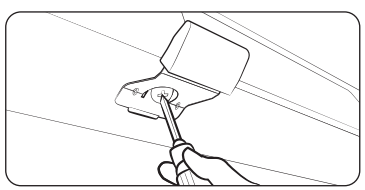
Mechanische Sicherung (nur bestimmte Modelle)

Aufstellen des Geräts



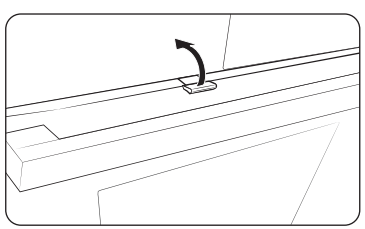
1. Setzen Sie den dünnen Teil **(A)** der mechanischen Sicherung – wie gezeigt – in den entsprechenden Schlitz des Sicherungsverriegelung ein.
2. Ziehen Sie die Schraube an der Sicherungsverriegelung fest.

Demontage



- Lösen und entfernen Sie die Schraube von der Sicherungsverriegelung.

Verriegeln/Entriegeln

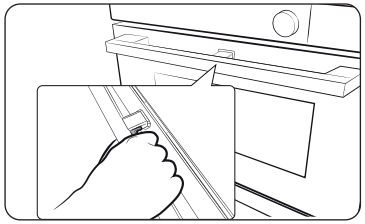


- Heben Sie zum Öffnen der Gerätetür die Sicherungsverriegelung leicht an, um die Tür zu entriegeln. Öffnen Sie dann die Gerätetür.
- Schließen Sie die Gerätetür einfach, um sie zu verriegeln. Die mechanische Sicherung verriegelt die Tür automatisch.

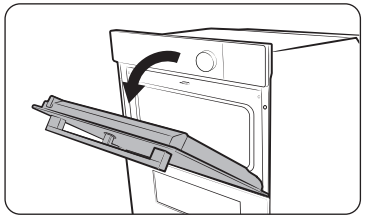
Flexible Gerätetür (nur bestimmte Modelle)

Dieses Gerät verfügt über eine einzigartige flexible Gerätetür mit einem Scharnier in der Mitte, so dass Sie nur die obere Hälfte öffnen müssen, um an die obere Zone zu gelangen. Wenn Sie den Doppelgarraumbetrieb nutzen, können Sie die obere Zone so viel einfacher und energiesparender öffnen.

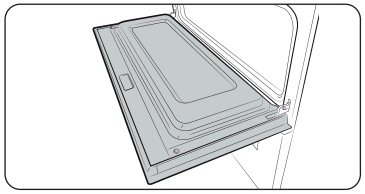
So verwenden Sie die obere Gerätetür



1. Drücken Sie den Hebel im Handgriff ganz ein.

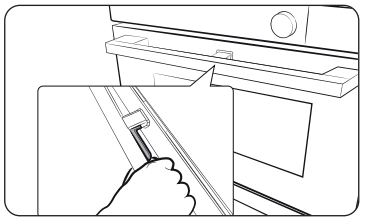


2. Ziehen Sie am Handgriff.

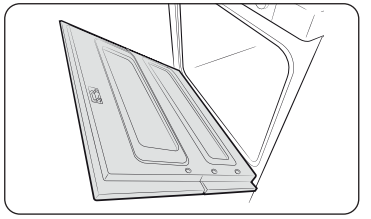


3. Dadurch wird nur die obere Gerätetür geöffnet, wie abgebildet.

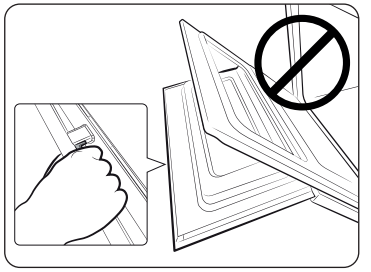
So verwenden Sie die gesamte Gerätetür



1. Greifen Sie den Handgriff am hebellosen Teil und ziehen Sie dann.



2. Die gesamte Gerätetür wird geöffnet, wie abgebildet.



⚠ VORSICHT

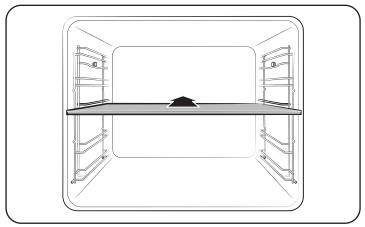
Achten Sie beim Öffnen der gesamten Tür darauf, dass Sie den Handgriff am hebellosen Teil anfassen. Wenn der Hebel gedrückt wird, während Sie die Gerätetür öffnen, kann die obere Gerätetür herausklappen und zu Verletzungen führen.

HINWEIS

- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf die obere Gerätetür und wenden Sie keine übermäßige Kraft an.
- Lassen Sie Kinder nicht mit oder auf der oberen Tür spielen.

Doppelgarraumbetrieb

Sie können den Garraum in eine untere und eine obere Zone teilen, um Gerichte entweder nur in einem der Garräume oder in beiden gleichzeitig zuzubereiten.



Schieben Sie den Garraumteiler in Einschubhöhe 3, um den Geräteinnenraum in zwei Zonen zu unterteilen. Der Garraumteiler wird automatisch vom Gerät erkannt, und standardmäßig wird die obere Zone aktiviert.

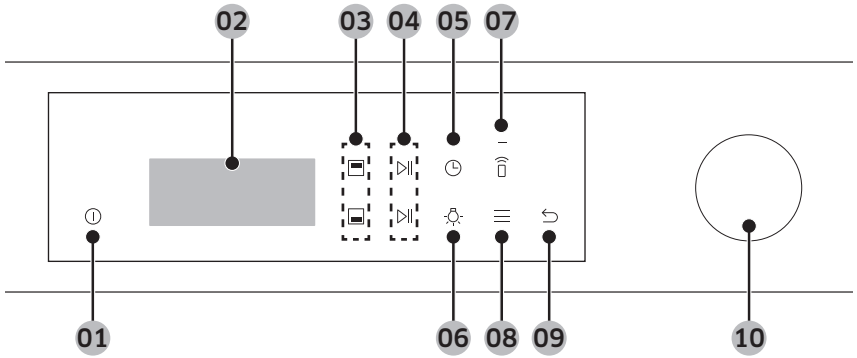
HINWEIS

Die Verfügbarkeit der Funktion für den Doppelgarraumbetrieb hängt vom jeweiligen Rezept ab. Weitere Informationen finden Sie unter **Verwendung** in diesem Handbuch.

Bedienung

Bedienfeld

Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen erhältlich. Änderungen am tatsächlichen Aussehen des Geräts zum Zweck der Qualitätsverbesserung sind vorbehalten.



01 Ein/Aus	Zum Einschalten des Ofens drücken. Zum Ausschalten 1 Sekunde lang gedrückt halten.
02 Display	Zeigt Informationen zum Gericht und zum Garfortschritt an.
03 Wahlschalter für obere/untere Zone	Sie können auswählen, ob Sie Einstellungen für die obere oder die untere Zone vornehmen möchten. Die Tasten werden aktiviert, wenn Sie den Garraumteiler in den Ofen einsetzen.
04 Start/Stopp	Tippen Sie, um den Ofenbetrieb zu starten oder zu stoppen. Um den Vorgang abzubrechen, halten Sie Ihren Finger während des Garvorgangs 3 Sekunden lang hierauf. Im Doppelgarraumbetrieb verwenden Sie die obere Taste für die obere Zone und die untere Taste für die untere Zone.
05 Garzeit	Hier tippen, um die Garzeit einzustellen.
06 Beleuchtung	Hier tippen, um die Beleuchtung ein- bzw. auszuschalten.

07 Smart Control	Hiermit schalten Sie die Smart Control-Funktion ein oder aus. **HINWEIS** Bevor Sie diese Funktion verwenden, müssen Sie Einfache Verbindung einstellen.
08 Optionen	Tippen Sie hier, um die Optionsliste anzuzeigen. Halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang hierauf, um die Systemeinstellungen anzuzeigen.
09 Zurück	Tippen Sie hier, um zur vorherigen Anzeige zu wechseln oder um den Garvorgang abzubrechen.
10 Drehrad	Sie können in den verschiedenen Menüs und Listen navigieren, indem Sie das Drehrad nach links oder rechts drehen. Um Ihnen zu zeigen, wo Sie sich auf dem Bildschirm befinden, wird der jeweilige Eintrag ausgewählt angezeigt. Drücken Sie, um den gewählten Eintrag auszuwählen.

HINWEIS

Das Tippen auf dem Display funktioniert möglicherweise nicht einwandfrei, wenn Sie dabei Handschuhe aus Kunststoff oder Küchenhandschuhe tragen.

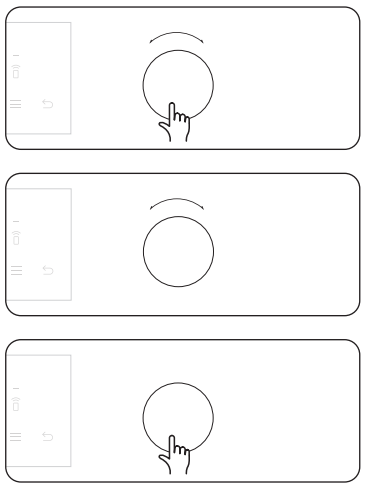
Häufig genutzte Einstellungen

In allen Betriebsarten muss die Standardtemperatur und/oder -garzeit häufig geändert werden. Im Folgenden wird beschrieben, wie Sie die Temperatur und/oder die Garzeit für die ausgewählte Betriebsart nach Ihren Bedürfnissen einstellen können.

Meistgenutzte Betriebsarten und Temperaturen

- Die Standardreihenfolge der Betriebsarten ändert sich automatisch, wenn Sie den Ofen 10 Mal verwendet haben. Die Liste der Betriebsarten wird absteigend in der Reihenfolge der Häufigkeit der Betriebsarten sortiert, so dass Sie die am häufigsten verwendeten Betriebsarten schnell auswählen können.
- Die Standardtemperatur einer Betriebsart wird automatisch angepasst, wenn Sie in einer Betriebsart mehr als 3 Mal eine bestimmte Temperatur verwendet haben.

Betriebsart und Temperatur

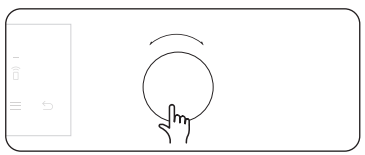


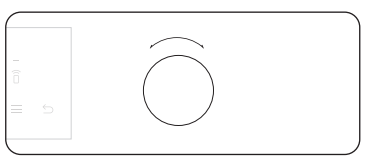
1. Drehen Sie das **Drehrad**, um eine Betriebsart oder eine Funktion zu wählen, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
   - Im Display wird die Standardtemperatur für die ausgewählte Betriebsart angezeigt.
2. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die gewünschte Temperatur ein.
3. Drücken Sie zur Bestätigung auf das **Drehrad**.

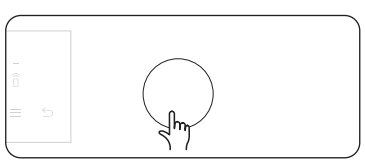
HINWEIS

- Um die eingestellte Temperatur zu ändern, drehen Sie das **Drehrad**, bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist, und tippen Sie dann unter ▷‖.
- Die genaue Temperatur im Garraum kann mit Hilfe eines Thermometers und einer von einer autorisierten Stelle zugelassen Methode gemessen werden. Bei Verwendung nicht zugelassener Thermometer kommt es möglicherweise zu Messfehlern.

Garzeit







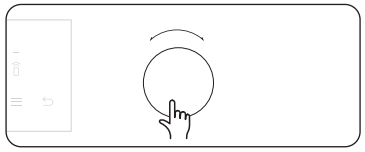
1. Wählen Sie die Betriebsart und die Temperatur.
   - Weitere Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt „**Betriebsart und Temperatur**“.
2. Wählen Sie mit dem **Drehrad** die Option **Kochzeit einstellen** aus und drücken Sie zur Bestätigung auf das **Drehrad**.
   - Alternativ können Sie auch auf ◷ tippen, um die Garzeit einzustellen.
3. Stellen Sie mit dem **Drehrad** eine gewünschte Garzeit von bis zu 23 Stunden und 59 Minuten ein.
4. Drücken Sie zur Bestätigung auf das **Drehrad**.

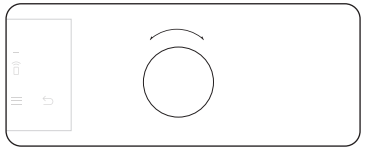
HINWEIS

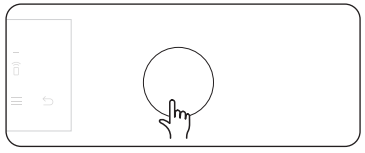
- Sie müssen die Garzeit nicht einstellen. Das Gerät startet den Garvorgang mit den eingestellten Temperaturen auch dann, wenn keine Zeit angegeben wurde. In diesem Fall müssen Sie das Gerät manuell ausschalten.
- Tippen Sie zum Ändern der eingestellten Garzeit auf ◷ und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.

Bedienung

Endzeit





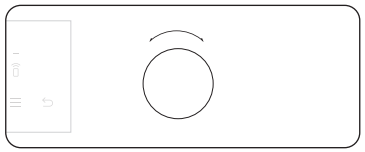


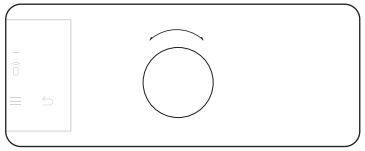
1. Wählen Sie die Betriebsart und die Temperatur.
   - Weitere Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt „**Betriebsart und Temperatur**“
2. Hiermit können Sie die Garzeit einstellen.
   - Weitere Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt „**Garzeit**“.
3. Wählen Sie mit dem **Drehrad** die Option **Fertig um (Uhrzeit)** und drücken Sie dann zur Bestätigung auf das **Drehrad**.
4. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die gewünschte Endzeit ein.
5. Drücken Sie zur Bestätigung auf das **Drehrad**.

HINWEIS

- Sie müssen die Endzeit nicht einstellen. In diesem Fall beginnt der Ofen sofort bei den eingestellten Temperaturen mit dem Garen und beendet den Garvorgang, wenn die gewünschte Garzeit abgelaufen ist.
- Drücken Sie zum Ändern der Endzeit zweimal auf ◷ und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.

Betriebsarten





1. Wählen Sie mit dem **Drehrad** die gewünschte Betriebsart aus.
2. Stellen Sie je nach Bedarf die Garzeit und/oder -temperatur ein. Weitere Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt **Häufig genutzte Einstellungen**.
3. Nachdem Sie die Betriebsart, die Temperatur und die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie mit dem **Drehrad** die Option **Schnellvorheizen einst.** aus. Aktivieren Sie die Option anschließend.
   - Die Option zum schnellen Vorheizen ist in einigen Betriebsarten möglicherweise nicht verfügbar.

Das Gerät zeigt eines der Symbole für Vorheizen oder für Schnelles Vorheizen an und heizt so lange vor, bis der Garraum die eingestellte Solltemperatur erreicht hat.
Nach Abschluss des Vorheizens erklingt ein Signalton und die Anzeige erlischt.
Sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben, wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen.

HINWEIS

Sie können die Garzeit und/oder -temperatur während des Betriebs ändern.

Beschreibungen der Betriebsarten

Die mit einem Stern (*) gekennzeichneten Betriebsarten sind beim schnellen Vorheizen verfügbar und bei Temperaturen unter 100 °C deaktiviert.

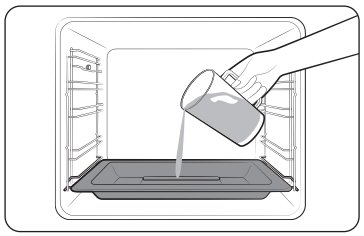
Betriebsart		Temperaturbereich (°C)				Empfohlene Temperatur (°C)
		Einfachbetrieb	Doppelgarraumbetrieb			
			Obere Zone	Untere Zone	Doppelgarraumbetrieb	
	Heißluft	* 30-250	40-250	40-250	40-250	160
		Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.				
	Ober- / Unterhitze	* 30-250	-	-	-	180
		Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt. Diese Funktion kann zum normalen Backen und zum Braten der meisten Arten von Gerichten verwendet werden.				
ECO	Öko-Heißluft	30-250	-	-	-	160
		Bei Auswahl von Öko-Heißluft kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Zwar verlängert sich bei dieser Betriebsart geringfügig die Garzeit, die Garergebnisse werden dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Beachten Sie, dass bei dieser Betriebsart kein Vorheizen erforderlich ist. **HINWEIS** Die Betriebsart Öko-Heißluft wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN60350-1 herangezogen.				
Grillen						
	Großer Grill	100-270	40-250	-	40-250	220
		Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).				
ECO	Öko-Grill	100-270	-	-	-	220
		Die Wärme wird durch den Kleinflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich für Speisen, bei deren Zubereitung weniger Hitze erforderlich ist (z. B. Fisch und gefüllte Baguettes).				
	Heißluftgrill	100-250	-	-	-	180
		Die durch die beiden oberen Heizelemente erzeugte Wärme wird mit dem Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Fleisch oder Fisch.				

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)				Empfohlene Temperatur (°C)
		Einfachbetrieb	Doppelgarraumbetrieb			
			Obere Zone	Untere Zone	Doppelgarraumbetrieb	
	Oberhitze + Heißluft	* 40-250	40-250	-	40-250	180
		Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Gerichten, bei denen eine knusprige Kruste erwünscht ist (z. B. Fleisch oder Lasagne).				
	Unterhitze + Heißluft	* 40-250	-	40-250	40-250	200
		Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Pizza, Brot oder Kuchen.				
	Unterhitze	100-230	-	40-250	40-250	150
		Die Wärme wird durch das untere Heizelement erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen wie Quiche oder Pizza am Ende des Garvorgangs von unten zu bräunen.				
PRO	Anbraten	80-200	-	-	-	160
		Bei Auswahl von Anbraten wird automatisch ein Vorheizzyklus gestartet, der so lange läuft, bis im Garraum eine Temperatur von 220 °C erreicht ist. Danach werden das obere Heizelement und der Heißluftventilator eingeschaltet, um zum Beispiel Fleisch scharf anzubraten. Nach dem Anbraten wird das Fleisch bei Niedertemperatur fertig gegart. Diese Betriebsart eignet sich für Rind, Geflügel oder Fisch.				
	Sous-Vide-Garen	50-95	-	-	-	60
		Sous-Vide-Garen nutzt Heißluft mit niedriger Temperatur für das Vakuumgaren ohne Dampf oder Wassertank. In diesem Modus hält das Gerät konstant niedrige Temperaturen im Geräteinnenraum.				
	Heißluftfrittieren	-	150-250	-	-	220
		Beim Heißluftfrittieren sorgt Heißluft für knusprigere und gesündere Mahlzeiten aus gefrorenen oder frischen Lebensmitteln, ohne oder mit weniger Öl als im normalen Heißluftmodus.				

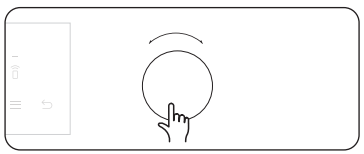
Bedienung

Normaldampf (nur bestimmte Modelle)

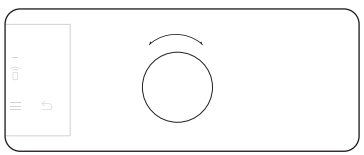
Mit dem Normaldampf können Sie Brot backen, das außen knusprig und innen feucht ist. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.



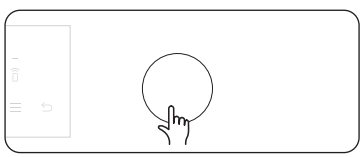
1. Stellen Sie die Dampfschale unten auf den Boden des Garraums.
2. Füllen Sie sie mit 250 ml Wasser (nur bei kaltem Ofen).



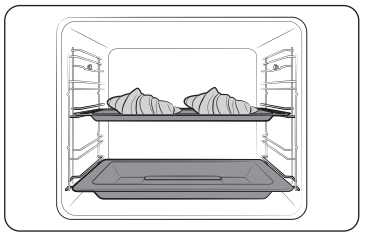
3. Wählen Sie die Betriebsart **Heißluft** und wählen Sie **Normaldampf**.
   - **Normaldampf** kann nur in der Betriebsart **Heißluft** verwendet werden.



4. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die Temperatur und die Garzeit ein.



5. Drücken Sie auf das **Drehrad**, um das Vorheizen zu starten.



6. Geben Sie die Speisen auf einem beliebigen Rost in das Gerät und beginnen Sie zu garen.

HINWEIS

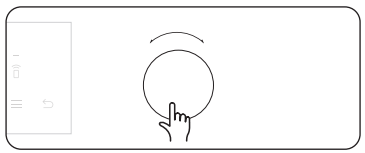
- Füllen Sie während des Garvorgangs oder bei heißem Ofen kein Wasser nach.
- Wischen Sie den Boden der Zone mit einem feuchten Tuch ab, wenn der Ofen nach Verwendung der **Normaldampf**-Funktion vollständig abgekühlt ist.
- Entfernen Sie Wasserablagerungen, die sich nach längerem Gebrauch des Geräts bilden, mit einem weichen Tuch und einem speziellen Reinigungsmittel.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Croissants, 4-6 Stück	Universalblech	3	190	20-25
Apfelstrudel	Universalblech	3	190	20-25
Plundergebäck	Universalblech	3	190	20-30
Brötchen	Universalblech	3	180	20-30
Weißbrot	Gitterrost	2	180	30-40

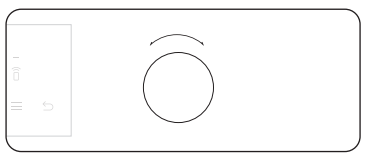
Kombibetrieb mit Dampf

⚠ VORSICHT

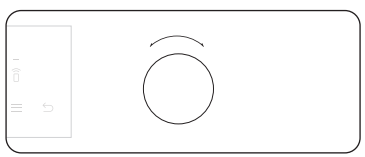
Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter gefüllt ist, ehe Sie die dampfunterstützten Modi verwenden.



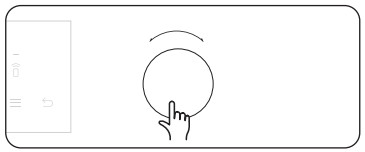
1. Wählen Sie den gewünschten Kochmodus aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**. (Detaillierte Informationen zu den einzelnen Modi finden Sie unter „Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf“.)
   - Sie können das Bratenthermometer in einigen Betriebsarten verwenden. Informationen zum Kochen mit Bratenthermometer finden Sie unter „Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)“.



2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
   - Die Standardtemperatur und der Temperaturbereich unterscheiden sich je nach Kochmodus.



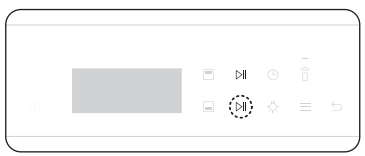
3. Dampfstufe einstellen
   - Die Standardeinstellung lautet „Mittel“.



4. Wählen Sie **Garzeit** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
   - Die maximale Garzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
5. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

HINWEIS

Wenn Sie mit dem Garen beginnen, ohne eine Garzeit für Ihre gewählte Option einzustellen, müssen Sie den Ofen manuell ausschalten.



6. Tippen Sie auf ▷||, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS

- Sie können die Temperatur und die Garzeit während des Garvorgangs ändern.
- Wenn Sie während des Garvorgangs auf ▷|| tippen, können Sie den Garvorgang kurzzeitig unterbrechen. Wenn Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf ▷|| halten, wird der Garvorgang angehalten und abgebrochen.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, wird auf dem Bildschirm **+5 mins** angezeigt.
  - Sie können **+5 mins** wählen, und auf das **Drehrad** drücken, um den Garvorgang um weitere 5 Minuten zu verlängern.

Bedienung

Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf

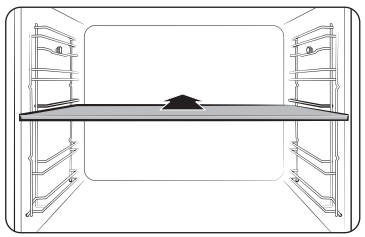
Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)	Schnelles Vorheizen	Bratenthermometer
Dampfgarfunktion					
	Dampfgaren (*)	-	-	X	X
		Um Lebensmittel zu kochen, wird der heiße Dampf aus dem Dampferzeuger durch die Dampfdüse in den Ofen gegeben. Diese Betriebsart ist zum Kochen von Gemüse, Fisch, Eiern, Früchten und Reis geeignet.			
	Dampf, Heißluft (*)	120-250	160	O	O
		Die vom Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Die Dampfintensität kann in drei Stufen eingestellt werden: Niedrig, Mittel und Hoch. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere für Blätterteig, Hefeteig, Brot und Pizza sowie zum Braten von Fleisch und Fisch.			
	Dampf, Oberhitze + Heißluft (*)	120-250	180	O	O
		Die vom oberen Heizelement und dem Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch.			
	Dampf, Unterhitze + Heißluft (*)	120-250	200	O	O
		Die vom unteren Heizelement und dem Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen von Gerichten wie Pizza oder gedeckter Apfelkuchen, die einen krossen Boden haben sollen.			

HINWEIS

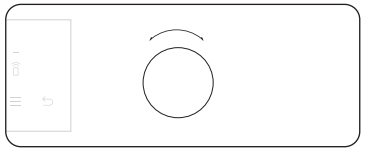
- Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Betriebsarten sind nicht in allen Modellen vorhanden.
- Füllen Sie den Wasserbehälter immer mit frischem Wasser, wenn Sie in einer dieser Betriebsarten kochen.

Doppelgarraumbetrieb

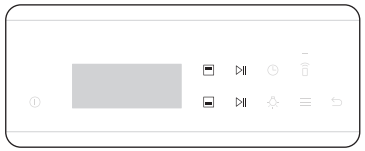
Mit Hilfe des Garraumteilers können Sie den Innenraum des Geräts in eine obere und eine untere Zone unterteilen. Auf diese Weise können Sie das Gerät mit zwei unterschiedlichen Betriebsarten gleichzeitig betreiben. Alternativ können Sie auch nur eine der beiden Zonen nutzen.



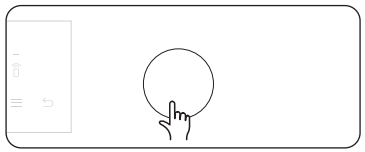
1. Schieben Sie den Garraumteiler in Einschubhöhe 3, um den Geräteinnenraum in zwei Zonen zu unterteilen.



2. Wählen Sie mit dem **Drehrad** die gewünschte Betriebsart aus.
   Sie können in der oberen Zone Grill, Heißluft, Oberhitze + Heißluft und Heißluftfrittieren wählen und in der unteren Zone Heißluft, Unterhitze + Heißluft und Unterhitze.



3. Tippen Sie auf ▭ oder ▭, um die obere bzw. die untere Zone auszuwählen.
   Die Taste ▷|| für die ausgewählte Zone wird aktiviert.
4. Stellen Sie je nach Bedarf die Garzeit und/oder -temperatur ein. Weitere Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt **Häufig genutzte Einstellungen**.



5. Drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**, um die Einstellung zu bestätigen.

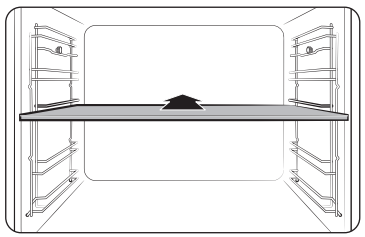
Das Gerät zeigt das Symbol an und heizt vor, bis der Garraum die eingestellte Temperatur erreicht.
Sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben, wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen.

HINWEIS

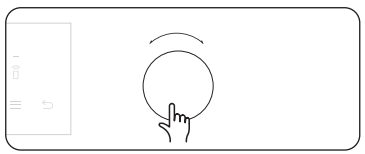
Die Verfügbarkeit des Doppelgarraumbetriebs hängt von der jeweiligen Betriebsart ab. Weitere Informationen finden Sie unter **Verwendung** in diesem Handbuch.

Doppelgarraumbetrieb (Grillen)

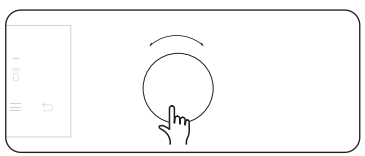
Zum Energiesparen empfiehlt es sich, kleinere Portionsgrößen im Doppelgarraumbetrieb zu grillen. Standardmäßig ist die Option „Großer Grill" lediglich in der oberen Zone verfügbar, da hierbei nur das obere Heizelement zum Einsatz kommt.



1. Schieben Sie den Garraumteiler in Einschubhöhe 3, um den Doppelgarraumbetrieb zu aktivieren.



2. Wählen Sie mit dem **Drehrad** die Option **Großer Grill** aus und drücken Sie dann zur Bestätigung auf das **Drehrad**.
   - Öko-Grillen und Heißluftgrillen sind im Doppelgarraumbetrieb nicht verfügbar.



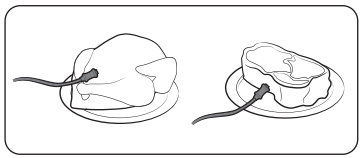
3. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die gewünschte Temperatur ein und drücken Sie zur Bestätigung auf das **Drehrad**.

Bedienung

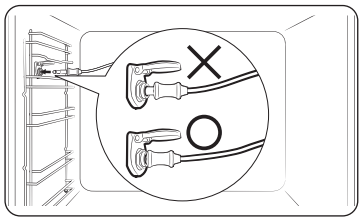
Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)

Das Bratenthermometer misst während des Garvorgangs die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Sobald die Temperatur im Fleischinneren den Sollwert erreicht, wird der Garvorgang automatisch beendet.

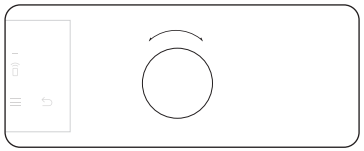
- Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.
- Bei Verwendung des Kerntemperaturfühlers kann die Garzeit weder eingestellt noch geändert werden.



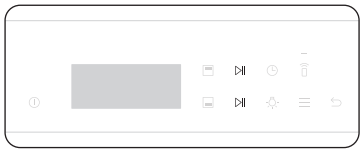
1. Tippen Sie im Funktionsbereich auf die Taste für die gewünschte Betriebsart und Temperatur.
2. Stecken Sie die Spitze des Kerntemperaturfühlers in die Mitte des zu garenden Fleischstücks. Achten Sie darauf, dass der Gummigriff außerhalb des Garguts bleibt.



3. Schließen Sie den Stecker des Kerntemperaturfühlers an den Anschluss an der linken Garraumwand an. Vergewissern Sie sich, dass die Anzeige „Kerntemperaturfühler angeschlossen“ angezeigt wird, nachdem Sie den Kerntemperaturfühler angeschlossen haben.



4. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die Kerntemperatur für das Fleisch ein.



5. Tippen Sie auf ▷||, um den Garvorgang zu starten. Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet und es ertönt eine Melodie.

⚠ WARNUNG

- Verwenden Sie den Kerntemperaturfühler nicht mit einem Spieß. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.
- Der Kerntemperaturfühler ist nach Abschluss des Garvorgangs sehr heiß. Tragen Sie zum Entfernen des Kerntemperaturfühlers stets Ofenhandschuhe, da andernfalls die Gefahr von Verbrennungen besteht.

HINWEIS

Der Kerntemperaturfühler kann nicht in allen Betriebsarten verwendet werden. Wenn Sie den Kerntemperaturfühler in einer nicht unterstützten Betriebsart verwenden, blinkt die Anzeige für die aktuell ausgewählte Betriebsart. Entfernen Sie den Kerntemperaturfühler umgehend, wenn diese Meldung angezeigt wird.

Temperaturbereiche im Doppelgarraumbetrieb

Sie können die obere und die untere Zone gleichzeitig für unterschiedliche Garvorgänge verwenden.
Im Doppelgarraumbetrieb wird der verfügbare Temperaturbereich für eine der Zonen jedoch durch die Temperatureinstellung für die jeweils andere Zone beeinflusst. Wenn Sie beispielsweise die obere Zone zum Grillen verwenden, wird der dafür einstellbare Temperaturbereich durch die Einstellungen für die untere Zone begrenzt. Allerdings sind die Temperatureinstellungen in beiden Zonen auf einen Bereich zwischen 40 und 250 °C begrenzt.

Eingestellte Temperatur (°C) im oberen Zone	Die untere Zone ist begrenzt auf (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Eingestellte Temperatur (°C) im unteren Zone	Die obere Zone ist begrenzt auf (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Bedienung

Verfügbare Betriebsarten in den einzelnen Zonen

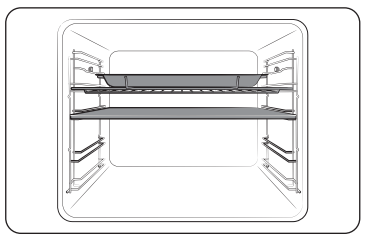
Zone	Verfügbare Betriebsarten	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)	Schnelles Vorheizen	Bratenthermometer
Obere Zone	Heißluft	40-250	160	X	X
	Großer Grill	40-250	220	X	X
	Oberhitze + Heißluft	40-250	180	X	X
	Heißluftfrittieren	150-250	220	X	X
Untere Zone	Heißluft	40-250	160	X	X
	Unterhitze + Heißluft	40-250	200	X	X
	Unterhitze	40-250	150	X	X
	Dampfgaren (*)	-	-	X	X
	Dampf, Heißluft (*)	120-250	160	X	X
	Dampf, Unterhitze + Heißluft (*)	120-250	200	X	X

HINWEIS

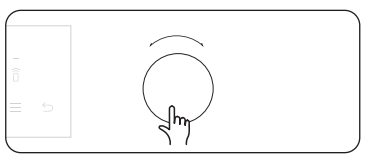
- Eine Beschreibung der verschiedenen Betriebsarten finden Sie unter „**Beschreibungen der Betriebsarten**“ oder „**Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf**“.
- Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Betriebsarten sind nicht in allen Modellen vorhanden.

Heißluftfrittieren (nur bestimmte Modelle)

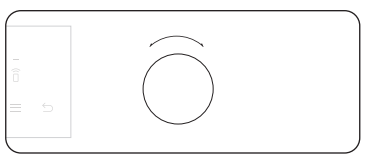
Vorheizen ist für diese Betriebsart nicht erforderlich. Es wird empfohlen, ein Backblech oder eine Schale auf den Garraumteiler zu stellen, um eventuelle Flüssigkeiten aufzufangen.
Um bessere Garergebnisse zu erzielen, sollten Sie die Speisen während des Garvorgangs umdrehen.



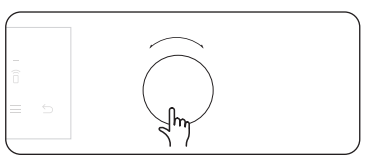
1. Setzen Sie den Garraumteiler ein und setzen Sie den Korb mit Gitterrost in Einschubhöhe 4 ein.



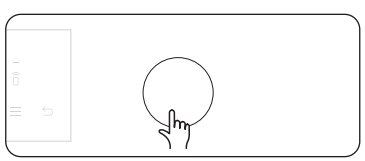
2. Wähle Sie **Heißluftfrittieren** mit dem **Drehrad**.



3. Ändern Sie die Standardtemperatur mit dem **Drehrad**. Stellen Sie die in den Zubereitungshinweisen empfohlene Temperatur für Ihr Gericht ein. Die Standardtemperatur beträgt 220 °C.



4. Drücken Sie auf das **Drehrad** und stellen Sie die **Garzeit** oder **Endzeit** ein, falls erforderlich.



5. Tippen Sie auf ▷|| oder drücken Sie auf das **Drehrad**.

HINWEIS

- Stellen Sie ein Backblech oder eine Schale auf den Garraumteiler, um eventuelle Flüssigkeiten aufzufangen. Damit werden Spritzer und Rauch reduziert.
- Bevor Sie das Backblech verwenden, prüfen Sie die maximal zulässige Temperatur für das Backblech.
- **Heißluftfrittieren** ist für den oberen Einschub im Doppelgarraumbetrieb vorgesehen. Für optimale Ergebnisse setzen Sie den Garraumteiler ein und schieben das Gericht auf Einschubhöhe 4 ein.
- Verteilen Sie beim Garen von frischen oder selbst zubereiteten Speisen das Öl gleichmäßiger auf einer größeren Fläche. Dadurch werden die Speisen knusperiger.

WARNUNG

- Wenn die untere Zone bereits verwendet wird, ist **Heißluftfrittieren** in der oberen Zone nicht verfügbar.
- Wenn die obere Zone zum **Heißluftfrittieren** verwendet wird, ist die untere Zone nicht für andere Aufgaben verfügbar.

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, nach der Hälfte der Garzeit zu wenden.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Kartoffeln				
Tiefgefrorene Pommes Frites	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	20-25
Tiefgefrorene Pommes Frites, gewürzt	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	20-25
Tiefgefrorene Kartoffelbällchen	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	15-20
Tiefgefrorene Röstis	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	15-20
Gefrorene Kartoffelspalten	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	15-20
Selbstgemachte Pommes Frites	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	20-25
Selbstgemachte Kartoffelspalten	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	20-25
Tiefgefroren				
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	15-20
Tiefgefrorene Chicken Wings	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	25-30
Tiefgefrorene Zwiebelringe	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	15-20
Tiefgefrorene Hähnchensticks	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	20-25
Tiefgefrorene Churros	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	190-200	10-15

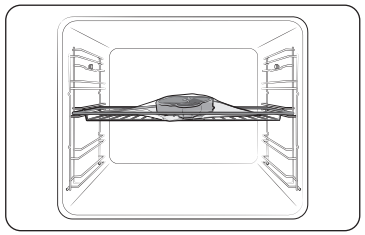
Bedienung

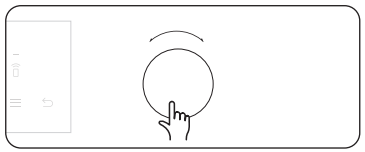
Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Hähnchen				
Frische Hähnchenunterschenkel	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	30-35
Frische Chicken Wings	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	25-30
Brust, paniert	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	25-30
Gemüse				
Spargel, paniert	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	15-20
Aubergine, in Scheiben geschnitten und paniert	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	15-20
Zwiebelringe, paniert	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	15-20
Kürbiswürfel	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	20-25
Blumenkohlröschen	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	190-200	15-20
Gemüsemix	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	15-20

Sous-Vide-Garen (nur bestimmte Modelle)

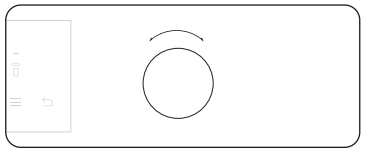
Sous-Vide-Garen nutzt Heißluft mit niedriger Temperatur für das Vakuumgaren ohne Dampf oder Wassertank. In diesem Modus hält das Gerät konstant niedrige Temperaturen im Geräteinnenraum. So zu zubereitet bewahren die Speisen ihr ursprüngliches Aroma und ihre Nährstoffe und bieten gleichzeitig einen besseren Geschmack und eine weiche Textur.

1. Geben Sie die Speisen in einen sauberen Vakuumbeutel und verschließen Sie ihn. Schieben Sie die Speisen dann auf Einschubhöhe 3 des Ofens ein.

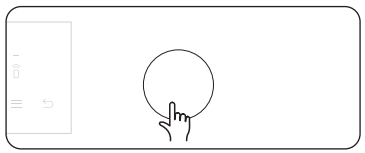




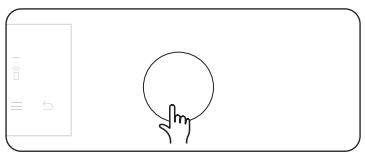
2. Wählen Sie die Betriebsart **Sous-Vide-Garen**.



3. Ändern Sie die Standardtemperatur mit dem **Drehrad**. Stellen Sie die in den Zubereitungshinweisen empfohlene Temperatur für Ihr Gericht ein. Die Standardtemperatur beträgt 60 °C. (Sie können die Temperatur in Schritten von 1 °C ändern)



4. Drücken Sie dann auf das **Drehrad** und stellen Sie die Garzeit ein.



5. Tippen Sie auf ▷|| oder drücken Sie auf das **Drehrad**.

HINWEIS

- Verwenden Sie nur frische und hochwertige Zutaten. Säubern Sie diese vor dem Schneiden und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.
- Verwenden Sie für den Transport und die Lagerung der Zutaten hitzebeständige Vakuumbeutel.
- Verwenden Sie die hitzebeständigen Vakuumbeutel nicht wieder.
- Die Garzeit hängt von der Dicke des Gerichts ab. Die Zugabe von Salz oder Zucker kann die Garzeit verkürzen.

Tipps

- Um den ursprünglichen Geschmack zu bewahren, empfehlen wir, weniger Kräuter und Gewürze zu verwenden als in normalen Rezepten.
- Fleisch und Fisch schmecken besser, wenn sie angebraten und serviert werden.
- Wenn Sie die Speisen nicht sofort nach dem Kochen servieren, legen Sie sie in Eiswasser und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Lagern Sie sie dann unter 5 °C, damit das ursprüngliche Aroma und die Textur der Speisen erhalten bleiben.
- Als Ausnahme zu diesen Grundregeln wird empfohlen, Huhn sofort nach dem Kochen zu essen.

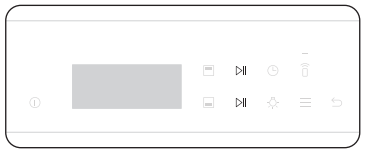
Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

Gericht	Gargrad	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)
Rind					
Steak, 4 cm dick	Englisch	Gitterrost	3	54	3-4
Steak, 4 cm dick	Mittel	Gitterrost	3	60	3-4
Steak, 4 cm dick	Durchgebraten	Gitterrost	3	68	3-4
Braten	Mittel	Gitterrost	3	62	6-8
Braten	Durchgebraten	Gitterrost	3	68	6-8
Schwein					
Kotelett, ohne Knochen	Zart	Gitterrost	3	60	3-4
Kotelett, ohne Knochen	Fest	Gitterrost	3	71	3-4
Braten	Mittel	Gitterrost	3	62	4-6
Braten	Durchgebraten	Gitterrost	3	72	4-6
Pulled Pork	Durchgebraten	Gitterrost	3	74	18-24
Geflügel					
Hähnchen, Brust	Zart	Gitterrost	3	66	3-4
Hähnchen, Brust	Fest	Gitterrost	3	72	3-4
Ente, Brust	Zart	Gitterrost	3	63	3-4
Fisch					
Lachssteak	Zart	Gitterrost	3	52	2-3
Lachssteak	Durchgebraten	Gitterrost	3	63	2-3
Kabeljaufilet	Zart	Gitterrost	3	55	2-3

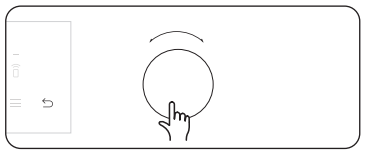
Gericht	Gargrad	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)
Vegetarische Gerichte					
Spargel	-	Gitterrost	3	85	2-3
Kartoffel, Scheiben	-	Gitterrost	3	90	2-3
Süßkartoffel, Scheiben	-	Gitterrost	3	90	2-3
Karottenstreifen	-	Gitterrost	3	90	2-3
Kürbis, Würfel	-	Gitterrost	3	90	2-3
Obst					
Apfel, in Scheiben geschnitten	-	Gitterrost	3	80	2-3
Ananas, Scheiben	-	Gitterrost	3	85	1-2
Birne, Scheiben	-	Gitterrost	3	83	2-3
Sonstiges					
Hühnereier	Pochiert	Gitterrost	3	63	2-3
Hühnereier	Hart gekocht	Gitterrost	3	71	2-3

* Kochen Sie Hühnereier ohne Vakuumversiegelung.

Unterbrechen des Garvorgangs



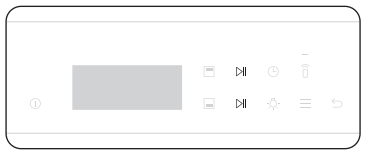
- Während eines laufenden Garvorgangs können Sie auf die Taste ▷|| tippen, um den Ofen auszuschalten. Um unbeabsichtigte Bedienvorgänge zu verhindern, schaltet sich der Ofen jedoch nicht sofort aus. Wenn Sie versehentlich auf ▷|| getippt haben, können Sie innerhalb von 3 Sekunden auf die Taste ▷|| tippen.
- Wenn Sie auf ▷|| tippen, können Sie den Garvorgang kurzzeitig unterbrechen. Wenn Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf ▷|| halten, wird der Garvorgang angehalten und abgebrochen.



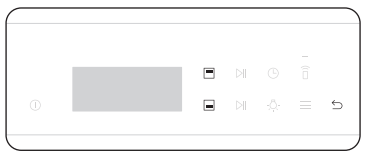
- Alternativ können Sie auch auf ⮌ tippen oder das **Drehrad** verwenden, um **Ja** zu wählen, und dann auf das **Drehrad** drücken, um den Garvorgang abzubrechen.

Unterbrechen des Garvorgangs für eine einzelne Zone

Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie einen Garvorgang im Doppelgarraumbetrieb für einen Garraum unterbrechen möchten.

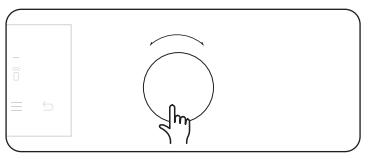


- Wenn Sie auf ▷‖ tippen, können Sie den Garvorgang kurzzeitig unterbrechen. Wenn Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf ▷‖ halten, wird der Garvorgang angehalten und abgebrochen.
  - Tippen Sie für die obere Zone auf die obere ▷‖-Taste und für die untere Zone auf die ▷‖-Taste.



- Alternativ können Sie auch die nachfolgenden Anweisungen befolgen.

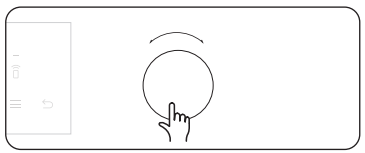
1. Tippen Sie auf ▭, um die obere Zone auszuwählen, oder auf ▭, um die untere Zone auszuwählen. Tippen Sie anschließend auf ⮌.



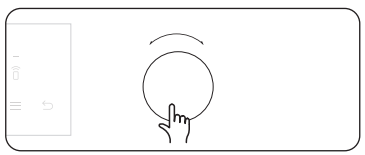
2. Wählen Sie mit dem **Drehrad** die Option **Ja** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den Garvorgang abzubrechen.

Sonderfunktionen

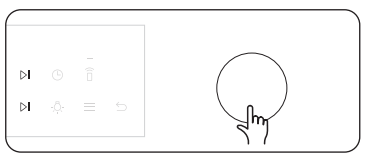
Um Ihre Garergebnisse zu verbessern, können Sie verschiedene Zusatzfunktionen verwenden. Die Sonderfunktionen sind im Doppelgarraumbetrieb nicht verfügbar.



1. Wählen Sie mit dem **Drehrad** die Option **Sonderfunktionen** und drücken Sie zur Bestätigung auf das **Drehrad**.



2. Wählen Sie mit dem **Drehrad** eine Funktion aus und drücken Sie dann zur Bestätigung auf das **Drehrad**.
3. Stellen Sie je nach Bedarf die Garzeit und/oder -temperatur ein. Weitere Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt **Häufig genutzte Einstellungen**.



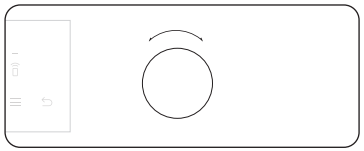
4. Drücken Sie auf das **Drehrad** oder tippen Sie auf die Taste ▷‖, um die Funktion zu starten.

Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Anleitung
Warmhalten	40-100	60	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
Geschirr erwärmen	30-80	50	Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Koch- und Anrichtegeschirr.
Auftauen	30-60	30	Diese Funktion kann zum Auftauen von Gefriergut, Backwaren, Obst, Rührkuchen, Sahne- und Schokoladencremetorte verwendet werden. Die Auftaudauer hängt von der Art, Größe und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.

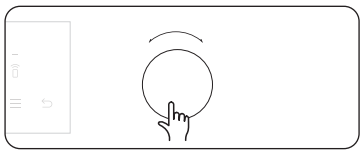
Bedienung

Garprogramme

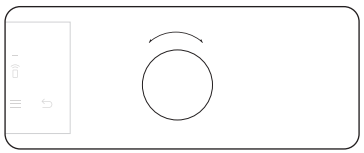
Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 50 Automatikprogramme. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Rezept automatisch eingestellt.



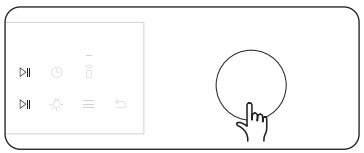
1. Wählen Sie mit dem **Drehrad** die Option **Garprogramme**.



2. Wählen Sie mit dem **Drehrad** ein Programm aus und drücken Sie zur Bestätigung auf das **Drehrad**.



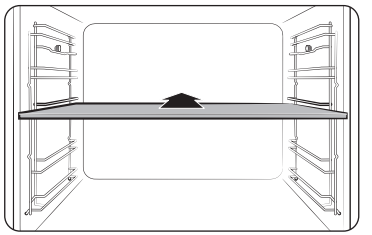
3. Wählen Sie mit dem **Drehrad** die gewünschte Portionsgröße aus. Das einstellbare Gewicht hängt vom jeweiligen Programm ab.
4. Drücken Sie auf das **Drehrad** oder tippen Sie auf die Taste ▷||, um Garvorgang zu beginnen.



HINWEIS

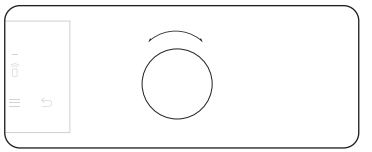
- Einige der Elemente in den Garprogrammen beinhalten das Vorheizen. Für diese Elemente wird der Fortschritt beim Vorheizen angezeigt. Geben Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Garraum, wenn der Signalton erklingt. Drücken Sie dann auf das **Drehrad** oder tippen Sie auf die Taste ▷||, um Garprogramme zu starten.
- Weitere Informationen finden Sie unter **Verwendung** in diesem Handbuch.

Doppelgarraumbetrieb

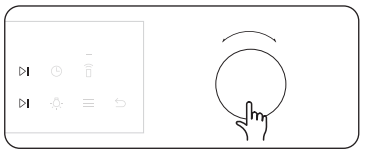


1. Schieben Sie den Garraumteiler in Einschubhöhe 3, um den Doppelgarraumbetrieb zu aktivieren.

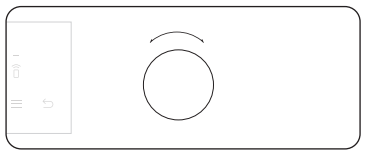
2. Tippen Sie auf ▭, um die obere Zone auszuwählen oder tippen Sie auf ▭, um die untere Zone auszuwählen.
   Die Taste ▷|| für die ausgewählte Zone wird aktiviert.

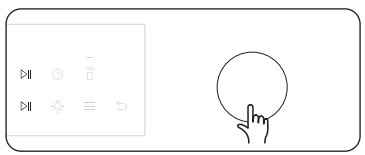


3. Wählen Sie mit dem **Drehrad** die Option **Garprogramme**.



4. Wählen Sie mit dem **Drehrad** ein Programm für die gewählte Zone aus und drücken Sie auf das **Drehrad** oder tippen Sie auf die Taste ▷||.





5. Wählen Sie mit dem **Drehrad** die gewünschte Portionsgröße aus. Das einstellbare Gewicht hängt vom jeweiligen Programm ab.
6. Drücken Sie auf das **Drehrad** oder tippen Sie auf die Taste ▷||, um Garvorgang zu beginnen.

HINWEIS

Weitere Informationen finden Sie unter **Verwendung** in diesem Handbuch.

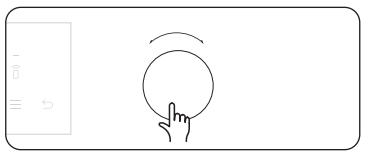
Reinigung

Ihnen stehen zwei Reinigungsfunktionen zur Verfügung. Diese Funktionen sparen Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung entfällt. Während dieses Vorgangs wird die Restzeit auf dem Display angezeigt.

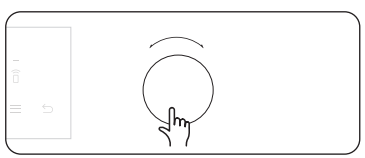
Funktion	Anleitung
Dampfreinigung	Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.
Pyrolytisch	Bei der Pyrolytisch wird der Garraum bei sehr hoher Temperatur gereinigt. Hierbei werden Fettrückstände verbrannt, sodass eine manuelle Reinigung leichter vonstatten geht. 1 Std 50 Min / 2 Std 10 Min (Standardeinstellung) / 2 Std 30 Min
Entkalken	Reinigen Sie den Dampferzeuger von innen, um zu verhindern, dass die Qualität und der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt werden.
Entwässerung	Nach Kombibetrieb mit Dampf müssen Sie das Restwasser vollständig ablassen, damit künftige Garvorgänge davon nicht beeinflusst werden.

Pyrolytisch (nur bestimmte Modelle)

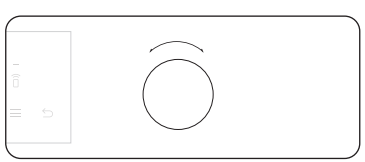
Bei der Pyrolytisch wird der Garraum bei sehr hoher Temperatur gereinigt. Hierbei werden Fettrückstände verbrannt, sodass eine manuelle Reinigung leichter vonstatten geht.



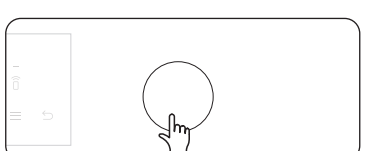
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile einschließlich der Seitengitter aus dem Garraum, und wischen Sie größere Krümel und Verunreinigungen im Inneren des Geräts weg. Andernfalls können während des Reinigungszyklus offene Flammen oder ein Brand entstehen.
2. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die **Reinigung** ein und drücken Sie dann zur Bestätigung auf das **Drehrad**.

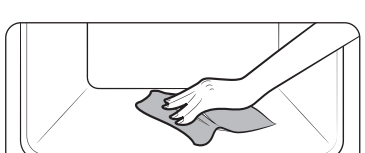


3. Wählen Sie mit dem **Drehrad** die Option **Pyrolytisch**, und drücken Sie dann zur Bestätigung auf das **Drehrad**.



4. Wählen Sie mit dem **Drehrad** eine von drei möglichen Reinigungszeiten: 1 Std 50 Min, 2 Std 10 Min (Standardeinstellung) und 2 Std 30 Min
5. Drücken Sie auf das **Drehrad**, um die Reinigung zu starten.





6. Warten Sie nach Abschluss der Reinigung ab, bis das Gerät abgekühlt ist, und wischen Sie anschließend mit einem feuchten Tuch an den Kanten der Gerätetür entlang.

Bedienung

⚠ VORSICHT

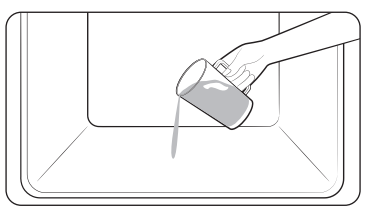
- Berühren Sie das Gerät nicht während eines Reinigungszyklus, da es sehr heiß werden kann.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nach Abschluss des Reinigungszyklus erst dann aus, nachdem der Kühlungsventilator das Gerät ausreichend heruntergekühlt hat und automatisch abgeschaltet wurde.

HINWEIS

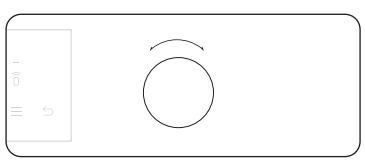
- Nach Beginn des Reinigungszyklus wird der Garraum sehr heiß. Die Gerätetür wird daher aus Sicherheitsgründen verriegelt. Wenn der Reinigungszyklus abgeschlossen und das Gerät abgekühlt ist, wird die Gerätetür wieder entsperrt.
- Denken Sie daran, das Gerät vor dem Starten der Reinigungsfunktion zu leeren. Zubehörteile können sich auf Grund der hohen Temperaturen im Inneren des Geräts verformen.

Dampfreinigung

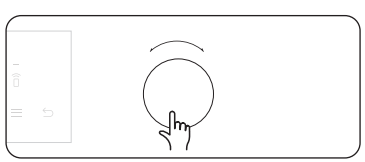
Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.



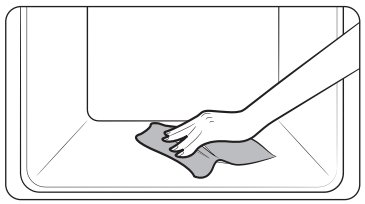
1. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des Garraums, und schließen Sie die Gerätetür.



2. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die **Reinigung** ein.



3. Wählen Sie mit dem **Drehrad** die Option **Dampfreinigung** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die Reinigung zu starten.
   Die Dampfreinigung dauert 26 Minuten.



4. Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch.

⚠ WARNUNG

Öffnen Sie die Gerätetür nicht, bevor der Reinigungszyklus abgeschlossen ist. Das Wasser im Garraum ist sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen.

HINWEIS

- Wenn der Garraum stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, mit Hilfe eines Reinigungsmittels erst den hartnäckigen Schmutz von Hand zu entfernen und dann die Dampfreinigung zu aktivieren.
- Lassen Sie die Gerätetür nach Abschluss des Reinigungszyklus leicht geöffnet. So können die emaillierten Innenflächen vollständig trocknen.
- Diese Reinigungsfunktion kann erst dann aktiviert werden, wenn der Garraum des Geräts abgekühlt ist. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und versuchen Sie es dann erneut.
- Gießen Sie das Wasser nicht mit Schwung auf den Boden des Garraums. Gehen Sie langsam und vorsichtig vor. Andernfalls kann Wasser an der Vorderseite des Geräts austreten.

Entkalken

Reinigen Sie den Dampferzeuger von innen, um zu verhindern, dass die Qualität und der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt werden.

HINWEIS

Das Gerät protokolliert automatisch die Laufzeit der insgesamt durchgeführten Dampfgarvorgänge und fordert Sie ggf. auf, die Funktion Entkalken zu starten. Sie können die Betriebsarten mit Dampf für weitere zwei Stunden ohne Entkalken verwenden. Sie können die Betriebsarten mit Dampf jedoch nur dann auch nach den zwei zusätzlichen Betriebsstunden verwenden, wenn Sie die Funktion Entkalken durchführen.

1. Berühren Sie das **Drehrad**, um die Reinigung auszuwählen.
2. Drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie **Entkalken**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **Start**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
   - Wenn eine Meldung angezeigt wird, dass Sie nicht genug Wasser eingefüllt haben, füllen Sie weiteres Wasser in den Wasserbehälter ein, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Nach Abschluss des Entkalkungsvorgangs wird automatisch das Wasser aus dem Gerät abgelassen.
7. Entleeren Sie den Wasserbehälter, nachdem Sie das Wasser aus dem Ofen abgelassen haben.
8. Füllen Sie den Wasserbehälter anschließend wie auf dem Bildschirm angegeben wieder mit 500 ml Trinkwasser, wählen Sie **OK**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um mit dem Spülen zu beginnen.
9. Entleeren Sie den Wasserbehälter, wenn der Spülvorgang abgeschlossen ist.
   - Reinigen Sie den Behälter nach dem Entleeren und stellen Sie ihn erst danach wieder in den Ofen.

WARNUNG

- Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Wasserbehälter anfassen.
- Verwenden Sie ausschließlich spezielle Entkalkungsmittel für Dampfgarer oder Kaffeemaschinen.

VORSICHT

- Brechen Sie den Entkalkungsvorgang nicht ab. Andernfalls muss der Entkalkungsvorgang innerhalb von drei Stunden erneut gestartet und abgeschlossen werden, damit der Kombibetrieb mit Dampf auch weiterhin verwendet werden kann.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Befolgen Sie bei der Verwendung eines Entkalkungsmittels die Dosieranleitung des Herstellers. Diese hat Vorrang vor den Angaben in dieser Bedienungsanleitung.

Entwässerung

Nach Kombibetrieb mit Dampf müssen Sie das Restwasser vollständig ablassen, damit künftige Garvorgänge davon nicht beeinflusst werden. Verwenden Sie diese Funktion auch dann, wenn Sie nach dem Reinigen Wasser ablassen möchten.

1. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die Reinigung ein.
2. Drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie **Entwässerung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie **Start**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **OK**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
   - Der Ofen führt das Wasser aus dem Dampfgenerator in den Wasserbehälter ab.
6. Entleeren Sie den Wasserbehälter, wenn Sie das Wasser vollständig abgelassen haben.
   - Reinigen Sie den Behälter nach dem Entleeren und stellen Sie ihn erst danach wieder in den Ofen.

WARNUNG

- Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Wasserbehälter anfassen.
- Sie dürfen den Wasserbehälter nicht entfernen, solange Wasser abgelassen wird.

HINWEIS

- Warten Sie nach Beginn des Ablassvorgangs, bis er vollständig abgeschlossen ist.
- Je nach Umgebung des Geräts kann der Entwässerungsvorgang längere Zeit in Anspruch nehmen. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts, sondern dient der Sicherheit. Warten Sie also, bis das Wasser abgekühlt ist.

Weitere Funktionen

Menü	Beschreibung
Timer	Hiermit können Sie den Timer einstellen.
Bedienfeldsperre	Hiermit können Sie das Bedienfeld sperren.
Meine Betriebsarten	Hiermit können Sie die Liste Ihrer eigenen Garprogramme bearbeiten.
Bildschirm-Zeitüberschreitung	Hiermit können Sie einstellen, nach welcher Zeit ohne Aktivitäten das Display ausgeschaltet wird.
Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit	Hiermit können Sie Datum und Uhrzeit automatisch einstellen.
Datum einstellen	Hiermit können Sie das Datum einstellen. **HINWEIS** Detaillierte Anweisungen finden Sie auf Seite **10**
Zeitanzeigeformat	Hiermit können Sie das Zeitformat auf 12 oder 24 Stunden einstellen. **HINWEIS** Detaillierte Anweisungen finden Sie auf Seite **10**.
Ton	Hiermit schalten Sie die Signaltöne des Ofens ein bzw. aus.
Schnelles Vorheizen (*)	Sie können das schnelle Vorheizen einstellen.

(*) nur bestimmte Modelle.

Timer

1. Tippen Sie auf ☰.
2. Wählen Sie **Timer** mit dem **Drehrad** und drücken Sie dann das **Drehrad**.
3. Stellen Sie den Timer (Stunde und Minute) mit dem **Drehrad** ein, und drücken Sie dann das **Drehrad**.
4. Drücken Sie auf das **Drehrad**, um den Timer zu starten.
5. Wenn Sie den Timer anhalten, abbrechen oder bearbeiten möchten, drücken Sie auf das **Drehrad** oder drehen Sie das **Drehrad**.

Bedienfeldsperre

1. Tippen Sie auf ☰.
2. Wählen Sie **Bedienfeldsperre** mit dem **Drehrad** und drücken Sie dann das **Drehrad**.
3. Wenn Sie das Bedienfeld entsperren möchten, halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf ☰.

Meine Betriebsarten

1. Tippen Sie auf ☰.
2. Wählen Sie **Meine Betriebsarten** mit dem **Drehrad** und drücken Sie dann das **Drehrad**.
3. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die gewünschte Betriebsart ein und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um sie auszuwählen oder abzuwählen.
4. Tippen Sie zum Speichern auf ⮌.
5. Wählen Sie **Speichern**, um die Änderungen zu speichern.

Bildschirm-Zeitüberschreitung

1. Tippen Sie auf ☰.
2. Wählen Sie **Bildschirm-Zeitüberschreitung** mit dem **Drehrad** und drücken Sie dann das **Drehrad**.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Zeit ein.
4. Drücken Sie auf das **Drehrad**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit

1. Tippen Sie auf ☰.
2. Wählen Sie **Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit** mit dem **Drehrad** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die Option **Ein** oder **Aus** ein.
4. Drücken Sie auf das **Drehrad**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Ton

1. Tippen Sie auf ☰.
2. Wählen Sie **Ton** mit dem **Drehrad** und drücken Sie dann das **Drehrad**.
3. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die Option **Ein** oder **Aus** ein.
4. Drücken Sie auf das **Drehrad**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Schnelles Vorheizen

1. Tippen Sie auf ☰.
2. Wählen Sie **Schnelles Vorheizen** mit dem **Drehrad** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die Option **Ein** oder **Aus** ein.
4. Drücken Sie auf das **Drehrad**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Systemeinstellungen

Halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf ☰, um das Menü **Systemeinstellungen** aufzurufen, und drehen Sie dann auf das **Drehrad**, um verschiedene Einstellungen für Ihren Ofen zu ändern. Detaillierte Beschreibungen entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle.

Systemeinstellung	Beschreibung
WLAN	Hiermit schalten Sie WLAN ein bzw. aus.
Sprache	Sie können eine Sprache auswählen.
Mein Nutzungsverhalt.	Mit dieser Funktion können Sie Kocheinstellungen individuell speichern.
Standard-Garraum	Sie können den oberen oder unteren Backofen als Standardeinstellung wählen. (Nur im Doppelgarraumbetrieb)
Wasserhärte	Sie können die Wasserhärte auswählen.
Zurücksetzen	Hiermit können Sie eine vorgenommene Einstellung zurücksetzen. (Weitere Funktionen, Systemeinstellungen)

WLAN / Mein Nutzungsverhalt.

1. Halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf ☰, um die **Systemeinstellungen** aufzurufen.
2. Wählen Sie das gewünschte Menü mit dem **Drehrad** und drücken Sie dann das **Drehrad**.
3. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die Option **Ein** oder **Aus** ein.
4. Drücken Sie auf das **Drehrad**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Sprache

1. Halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf ☰, um die **Systemeinstellungen** aufzurufen.
2. Wählen Sie **Sprache** mit dem **Drehrad** und drücken Sie dann das **Drehrad**.
3. Stellen Sie die gewünschte Sprache mit dem **Drehrad** ein.
4. Drücken Sie auf das **Drehrad**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Standard-Garraum

1. Halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf ☰, um die **Systemeinstellungen** aufzurufen.
2. Wählen Sie den Standard-Garraum mit dem **Drehrad** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie mit dem **Drehrad** die Option **Oben** oder **Unten**.
4. Drücken Sie auf das **Drehrad**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Wasserhärte

1. Halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf ☰, um die **Systemeinstellungen** aufzurufen.
2. Wählen Sie die **Wasserhärte** mit dem **Drehrad** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie mit dem **Drehrad** die gewünschte **Wasserhärte**.
4. Drücken Sie auf das **Drehrad**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Zurücksetzen

1. Halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf ☰, um die **Systemeinstellungen** aufzurufen.
2. Wählen Sie **Zurücksetzen** mit dem **Drehrad** und drücken Sie dann das **Drehrad**.
3. Wählen Sie mit dem **Drehrad** den Befehl **Zurücksetzen** oder **Abbrechen**.
4. drücken Sie zur Bestätigung auf das **Drehrad**.

Smart Control

Um die Smart Control des Ofens zu verwenden, müssen Sie die SmartThings-App auf ein Mobilgerät herunterladen. Funktionen, die mit der SmartThings-App bedient werden, funktionieren möglicherweise nicht reibungslos, wenn die Kommunikationsbedingungen schlecht sind oder der Ofen an einer Stelle mit schwachem WLAN-Signal installiert ist.

So verbinden Sie den Ofen

1. Downloaden und öffnen Sie die SmartThings-App auf Ihrem Mobilgerät.
2. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, um Ihren Ofen zu verbinden.
3. Sobald der Prozess abgeschlossen ist, wird das Verbindungssymbol im Display Ihres Ofens angezeigt, und die App bestätigt, dass Sie verbunden sind.
4. Wenn das Symbol nicht angezeigt wird, befolgen Sie die Anweisungen in der App, um die Verbindung wiederherzustellen.

Manuelles Garen

⚠ WARNUNG vor Acrylamid

Beim Backen von stärkehaltigen Lebensmitteln wie Kartoffelchips, Pommes Frites und Brot kann gesundheitsschädliches Acrylamid entstehen. Es wird empfohlen, solche Speisen bei niedrigen Temperaturen zu garen, um ein Übergaren, Austrocknen oder Verbrennen zu vermeiden.

HINWEIS

- Es wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen, sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben.
- Wenn Sie die Betriebsart Öko-Grill verwenden, stellen Sie die Speisen in die Mitte des Backblechs.

Tipps zu den Zubehörteilen

Im Lieferumfang des Geräts sind verschiedene Zubehörteile enthalten. Möglicherweise werden in der folgenden Tabelle mehr Zubehörteile aufgeführt, als im Lieferumfang Ihres Geräts enthalten sind. Wenn Ihnen nicht exakt die Zubehörteile aus den Zubereitungshinweisen zur Verfügung stehen, können Sie auch andere geeignete Zubehörteile verwenden, die Sie bereits besitzen. Dies hat keine Auswirkungen auf die Garergebnisse.

- Backblech und Universalblech sind untereinander austauschbar.
- Wenn Sie ölige/fettige Speisen zubereiten, empfiehlt es sich, ein Backblech unter dem Gitterrost einzusetzen, um herabtropfendes Fett aufzufangen. Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Gitterrosteinsatz enthalten ist, können Sie diesen zusammen mit dem Blech verwenden.
- Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Universalblech, ein extra tiefes Blech oder beides enthalten ist, empfiehlt es sich, bei der Zubereitung fettiger Speisen das tiefere Blech zu verwenden.

Backen

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Garraum vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Biskuitteig	Gitterrost, Kuchenform (Ø 25-26 cm)	2		160-170	35-40
Marmorkuchen	Gitterrost, Gugelhupfform	3		175-185	50-60
Tarte	Gitterrost, Tarteform (Ø 20 cm)	3		190-200	50-60
Hefe-Blechkuchen mit Obst und Streuseln	Universalblech	2		160-180	40-50
Obststreusel	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	3		170-180	25-30
Scones	Universalblech	3		180-190	30-35
Lasagne	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	3		190-200	25-30
Baisers	Universalblech	3		80-100	100-150
Soufflé	Gitterrost, Soufflé-Förmchen	3		170-180	20-25
Hefeblechkuchen	Universalblech	3		150-170	60-70
Selbstgemachte Pizza, (1-1,2 kg)	Universalblech	2		190-210	10-15
Tiefgefrorener Blätterteigstücke, gefüllt	Universalblech	2		180-200	20-25
Quiche	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	2		180-190	25-35

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Apfelkuchen	Gitterrost, Form (Ø 20 cm)	2		160-170	65-75
Pizza aus dem Kühlregal	Universalblech	3		180-200	5-10

Braten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Fleisch (Rind/Schwein/Lamm)					
Lendenbraten vom Rind (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	50-70
Kalbsbraten (1,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	90-120
Schweinebraten (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-210	50-60
Schweinenackenbraten (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	100-120
Nicht entbeinte Lammkeule (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		170-180	100-120

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Geflügel (Huhn/Ente/Truthahn)					
Hähnchen, ganz (1,2 kg) *	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		205	80-100 *
Hähnchenteile	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-220	25-35
Entenbrust	Gitterrost + Universalblech	3 1		180-200	20-30
Ganze Pute, klein (5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		180-200	120-150
Vegetarische Gerichte					
Gemüse (0,5 kg)	Universalblech	3		220-230	15-20
Gebackene Kartoffelhälften (0,5 kg)	Universalblech	3		200	45-50
Fisch					
Fischfilet, gebacken	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-230	10-15
Bratfisch	Gitterrost + Universalblech	3 1		180-200	30-40

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Verwendung

Grillen

Es wird empfohlen, den Garraum in der Betriebsart Großer Grill vorzuheizen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Brot					
Toast	Gitterrost	5		270	2-4
Käsetoast	Universalblech	4		200	4-8
Rind					
Steak *	Gitterrost + Universalblech	4 1		240-250	15-20
Hamburger *	Gitterrost + Universalblech	4 1		250-270	13-18
Schwein					
Schweinekoteletts	Gitterrost + Universalblech	4 1		250-270	15-20
Bratwurst	Gitterrost + Universalblech	4 1		260-270	10-15
Geflügel					
Hähnchen, Brust	Gitterrost + Universalblech	4 1		230-240	30-35
Hähnchenschenkel	Gitterrost + Universalblech	4 1		230-240	25-30

* Nach 2/3 der Garzeit wenden.

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefgefrorene Pizza (0,4-0,6 kg)	Gitterrost	3		200-220	15-25
Tiefgefrorene Lasagne	Gitterrost	3		180-200	45-50
Tiefgefrorene Pommes Frites	Universalblech	3		220-225	20-25
Tiefgefrorene Kroketten	Universalblech	3		220-230	25-30
Tiefgefrorener Backcamembert	Gitterrost	3		190-200	10-15
Tiefgefrorene belegte Baguettes	Gitterrost + Universalblech	3 1		190-200	10-15
Tiefgefrorene Fischstäbchen	Gitterrost + Universalblech	3 1		190-200	15-25
Tiefgefrorene Fischburger	Gitterrost	3		180-200	20-35

Anbraten

Bei dieser Betriebsart wird der Garraum zunächst automatisch auf bis zu 220 °C vorgeheizt. Zum Braten des Fleisches werden dann das obere Heizelement und der Heißluftventilator verwendet. Anschließend werden die Speisen bei der zuvor ausgewählten niedrigen Temperatur schonend gegart. Dazu werden das obere und das untere Heizelement eingesetzt. Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch und Fisch.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)
Rinderbraten	Gitterrost + Universalblech	3 1	80-100	3-4
Schweinebraten	Gitterrost + Universalblech	3 1	80-100	4-5
Lammbraten	Gitterrost + Universalblech	3 1	80-100	3-4
Entenbrust	Gitterrost + Universalblech	3 1	80-100	2-3

Öko-Heißluft

Bei dieser Betriebsart kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garens Energie zu sparen. Die in diesem Abschnitt angegebenen Garzeiten beziehen sich auf einen Garvorgang ohne Vorheizen. Bei dieser Art der Zubereitung sollte das Vorheizen aus Energiespargründen entfallen.

Sie können die Garzeit und/oder die Temperatur entsprechend Ihren Wünschen erhöhen oder verringern.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Obststreusel (0,8-1,2 kg)	Gitterrost	2	160-180	60-80
Backkartoffeln (0,4-0,8 kg)	Universalblech	2	190-200	70-80
Würstchen (0,3-0,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1	160-180	20-30
Tiefgefrorene Pommes Frites (0,3-0,5 kg)	Universalblech	3	180-200	25-35
Gefrorene Kartoffelspalten (0,3-0,5 kg)	Universalblech	3	190-210	25-35
Fischfilets, gebacken (0,4-0,8 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1	200-220	30-40
Knusprige Fischfilets, paniert (0,4-0,8 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1	200-220	30-45
Lendenbraten (0,8-1,2 kg)	Gitterrost + Universalblech	2 1	180-200	65-75
Geröstetes Gemüse (0,4-0,6 kg)	Universalblech	3	200-220	25-35

Verwendung

Doppelgarraumbetrieb

Setzen Sie den Garraumteiler in das Gerät ein, bevor Sie es im Doppelgarraumbetrieb verwenden. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

In der folgenden Tabelle sind 5 Programme zum Garen, Braten und Backen im Doppelgarraumbetrieb aufgeführt. Im Doppelgarraumbetrieb können Sie gleichzeitig Ihr Hauptgericht und die Beilage oder Ihr Hauptgericht und Ihren Nachtisch zubereiten.

- Bei Verwendung des Doppelgarraumbetriebs verlängert sich möglicherweise die zum Vorheizen benötigte Zeit.

Nein	Zone	Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
1	Obere Zone	Biskuitteig	Gitterrost, Kuchenform (Ø 25-26 cm)	4		160-170	40-45
	Untere Zone	Selbstgemachte Pizza, (1,0-1,2 kg)	Universalblech	1		190-210	13-18
2	Obere Zone	Geröstetes Gemüse (0,4-0,8 kg)	Universalblech	4		220-230	13-18
	Untere Zone	Apfelkuchen	Gitterrost, Form (Ø 20 cm)	1		160-170	70-80
3	Obere Zone	Fladenbrot	Universalblech	4		230-240	13-18
	Untere Zone	Kartoffelauflauf (1,0-1,5 kg)	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	1		180-190	45-50
4	Obere Zone	Hähnchenschenkel	Gitterrost + Universalblech	4 4		210-230	30-35
	Untere Zone	Lasagne (1,0-1,5 kg)	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	1		190-200	30-35
5	Obere Zone	Fischfilet, gebacken	Gitterrost + Universalblech	4 4		210-230	15-20
	Untere Zone	Apfelstrudel	Universalblech	1		170-180	25-30

Um Energie zu sparen, können Sie auch nur die obere oder die untere Zone verwenden. Die Garzeit kann sich verlängern, wenn Sie getrennte Zonen verwenden. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

Obere Zone

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Kleine Kuchen	Universalblech	4		170	30-35
Scones	Universalblech	4		180-190	30-35
Lasagne	Gitterrost	4		190-200	30-35
Hähnchenschenkel *	Gitterrost + Universalblech	4 4		230-250	30-35

* Das Gerät nicht vorheizen.

Untere Zone

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Kleine Kuchen	Universalblech	1		170	30-35
Marmorkuchen	Gitterrost	1		160-170	60-70
Apfelkuchen	Gitterrost	1		160-170	70-80
Selbstgemachte Pizza, (1,0-1,2 kg)	Universalblech	1		190-210	13-18

Garprogramme

⚠ VORSICHT

Lebensmittel, die leicht verderben können (wie Milch, Eier, Fisch, Fisch, Fleisch oder Geflügel), dürfen nicht länger als 1 Stunde vor Beginn des Garvorgangs im Ofen stehen und müssen nach Beendigung des Garvorgangs unverzüglich entfernt werden. Das Essen verdorbener Lebensmittel kann zu Krankheiten durch Lebensmittelvergiftungen führen.

Garen auf einer Einschubhöhe

In der folgenden Tabelle sind 40 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Zudem werden die entsprechenden Mengen, Gewichtsangaben und Zubereitungsempfehlungen beschrieben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Betriebsart und die Garzeit vorprogrammiert. Die Rezepte für einige der Automatikprogramme können Sie in diesem Handbuch nachlesen.
Die Garprogramme 1 bis 19 sowie 38 und 39 umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt des Vorheizens wird im Display angezeigt. Geben Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Garraum, wenn der Signalton erklingt.
Drücken Sie dann auf das **Drehrad** oder tippen Sie auf die Taste ▷||, um Garprogramme zu starten.

⚠ WARNUNG

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
1	Kartoffelauflauf	1,0-1,5	Gitterrost	3
		Frisches Kartoffelgratin in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
2	Gemüseauflauf	0,8-1,2	Gitterrost	3
		Frisches Gemüsegratin in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
3	Nudelauflauf	1,2-1,5	Gitterrost	3
		Nudelauflauf in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
4	Lasagne	1,0-1,5	Gitterrost	3
		Selbstgemachte Lasagne in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
5	Ratatouille	1,2-1,5	Gitterrost	3
		Die Zutaten für Ratatouille in einen Schmortopf mit Deckel geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen. Abgedeckt garen. Vor dem Servieren umrühren.		
6	Apfelkuchen	1,2-1,4	Gitterrost	2
		Gedeckten Apfelkuchen in einer runden Kuchenform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
7	Croissants	0,3-0,4	Universalblech	3
		Croissants zubereiten (gekühlter Fertigteig). Auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
8	Apfelstrudel	0,3-0,4	Universalblech	3
		Apfelstrudel auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
9	Obsttortenboden	0,4-0,5	Gitterrost	3
		Den Teig in eine gebutterte schwarze Springform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Gitterrost	2
		Quiche-Teig zubereiten und in eine runde Quiche-Form mit 25 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Füllung hinzugeben und die Form in die Mitte des Rosts stellen.		
11	Weißbrotlaib	0,6-0,7	Gitterrost	2
		Den Teig zubereiten und in eine 25 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
12	Mehrkornbrotlaib	0,8-0,9	Gitterrost	2
		Den Teig zubereiten und in eine 25 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
13	Brötchen	0,3-0,5	Universalblech	3
		Brötchen zubereiten (gekühlter Fertigteig). Auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
14	Obstkuchen	0,8-1,2	Gitterrost	3
		Frisches Obst (Himbeeren, Brombeeren, Apfel- oder Birnenscheiben) in eine 22-24 cm große Auflaufform geben. Streusel darüber verteilen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
15	Scones	0,5-0,6	Universalblech	3
		Scones (mit 5-6 cm Durchmesser) auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
16	Biskuitteig	0,5-0,6	Gitterrost	3
		Den Kuchenteig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 26 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
17	Marmorkuchen	0,7-0,8	Gitterrost	2
		Den Kuchenteig zubereiten und in eine runde Gugelhupf- oder Napfkuchenform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
18	Sandkuchen	0,7-0,8	Gitterrost	2
		Den Kuchenteig zubereiten und in eine 25 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
19	Brownies	0,7-0,8	Gitterrost	3
		Kuchenteig in einer 20-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
20	Lendenbraten	0,8-1,2	Gitterrost	2
			Universalblech	1
		Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost stellen.		
21	Langsam gegartes Roastbeef	0,8-1,2	Gitterrost	2
			Universalblech	1
		Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost stellen.		
22	Mit Kräutern gebratene Lammkoteletts	0,4-0,8	Gitterrost	4
			Universalblech	1
		Die Lammkoteletts mit Kräutern und Gewürzen marinieren und auf den Gitterrost legen.		
23	Nicht entbeinte Lammkeule	1,0-1,4	Gitterrost	3
			Universalblech	1
		Das Lammfleisch marinieren und auf den Gitterrost legen.		
24	Schweinebraten mit Kruste	0,8-1,2	Gitterrost	3
			Universalblech	1
		Den Schweinebraten mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost legen.		
25	Schweinerippchen	0,8-1,2	Gitterrost	3
			Universalblech	1
		Die Schweinerippchen auf den Rost legen.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
26	Hähnchen, ganz	1,0-1,4	Gitterrost	2
			Universalblech	1
		Das Hähnchen waschen und putzen. Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen mit der Brust nach unten auf das Blech legen und bei Erklingen des Signaltons wenden.		
27	Hähnchen, Brust	0,5-0,9	Gitterrost	4
			Universalblech	1
		Die Bruststücke marinieren und auf den Gitterrost legen.		
28	Hähnchenschenkel	0,5-0,9	Gitterrost	4
			Universalblech	1
		Die Hähnchenteile mit Öl bestreichen, würzen und auf den Rost legen.		
29	Ente, Brust	0,3-0,7	Gitterrost	4
			Universalblech	1
		Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben auf den Rost legen. Mit der ersten Einstellung wird die Entenbrust rosa, bei der zweiten halbrosa gegart.		
30	Forellenfilet, gebacken	0,3-0,7	Universalblech	4
		Die Forellenfilets mit der Hautseite nach oben auf das Universalblech legen.		
31	Forelle	0,3-0,7	Gitterrost	4
			Universalblech	1
		Die Fische waschen und putzen, und abwechselnd Kopf an Schwanzflosse nebeneinander auf den Rost legen. Innenseite mit Zitronensaft beträufeln, salzen und Kräuter hineinlegen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden. Mit Öl bestreichen und salzen.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
32	Seezunge	0,3-0,7	Universalblech	3
		Die Seezunge auf Backpapier auf das Universalblech legen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden.		
33	Lachssteak/-filet	0,3-0,7	Gitterrost	4
			Universalblech	1
		Lachsfilets oder -steaks waschen und putzen. Mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen.		
34	Geröstetes Gemüse	0,3-0,7	Universalblech	4
		Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Kirschtomaten waschen und vorbereiten. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.		
35	Gebackene Kartoffelhälften	0,5-0,9	Universalblech	3
		Große Kartoffeln (je 200 g) längs halbieren. Mit der flachen Seite nach oben auf das Universalblech legen, mit Olivenöl bestreichen und Kräuter und Gewürze darüber streuen.		
36	Tiefgefrorene Pommes Frites	0,3-0,7	Universalblech	3
		Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.		
37	Gefrorene Kartoffelspalten	0,3-0,7	Universalblech	3
		Die tiefgefrorenen Kartoffelecken gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.		
38	Tiefkühlpizza	0,3-0,7	Gitterrost	3
		Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
39	Selbstgemachte Pizza	0,8-1,2	Universalblech	2
		Selbstgemachte Pizza mit Hefeteig zubereiten und auf das Universalblech legen. Die Gewichtsangabe bezieht sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
40	Teig gehen lassen	0,3-0,7	Gitterrost	2
		Teig in einer Schüssel zubereiten und mit Frischhaltefolie abdecken. In die Mitte des Rosts stellen.		

Doppelgarraumbetrieb

In der folgenden Tabelle sind 10 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Sie können sowohl nur die obere oder untere Zone als auch beide Zonen gleichzeitig nutzen.
Für jedes Programm werden die entsprechenden Mengen, Gewichtsangaben und Zubereitungsempfehlungen beschrieben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Betriebsart und die Garzeit vorprogrammiert. Die Rezepte für einige der Automatikprogramme können Sie in diesem Handbuch nachlesen.
Die Garprogramme für den Doppelgarraumbetrieb umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt beim Vorheizen wird im Display angezeigt.
Geben Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Garraum, wenn der Signalton erklingt.
Drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um Garprogramme zu starten.

⚠ WARNUNG

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

1. Obere Zone

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
1	Kartoffelauflauf	1,0-1,5	Gitterrost	4
		Frisches Kartoffelgratin in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
2	Lasagne	1,0-1,5	Gitterrost	4
		Selbstgemachte Lasagne in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
3	Hähnchenschenkel	0,5-0,9	Gitterrost	4
			Universalblech	4
		Die Hähnchenteile mit Öl bestreichen, würzen und auf den Rost legen.		
4	Gebackene Kartoffelhälften	0,5-0,9	Universalblech	4
		Große Kartoffeln (je 200 g) längs halbieren. Mit der flachen Seite nach oben auf das Universalblech legen, mit Olivenöl bestreichen und Kräuter und Gewürze darüber streuen.		
5	Tiefgefrorene Pommes Frites	0,3-0,7	Universalblech	4
		Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.		

2. Untere Zone

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
1	Apfelkuchen	1,2-1,4	Gitterrost	1
		Gedeckten Apfelkuchen in einer runden Kuchenform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
2	Apfelstrudel	0,3-0,4	Universalblech	1
		Apfelstrudel auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Gitterrost	1
		Quiche-Teig zubereiten und in eine runde Quiche-Form mit 22-24 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Füllung hinzugeben und die Form in die Mitte des Rosts stellen.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
4	Tiefkühlpizza	0,3-0,7	Gitterrost	1
		Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen.		
5	Hausgemachte Pizza	0,8-1,2	Universalblech	1
		Selbstgemachte Pizza mit Hefeteig zubereiten und auf das Universalblech legen. Die Gewichtsangabe bezieht sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		

3. Doppelgarraumbetrieb

Zum gleichzeitigen Garen in der oberen und unteren Zone können Sie ein Automatikprogramm auswählen.

⚠ VORSICHT

Wenn Sie entweder die obere oder die untere Zone verwenden, laufen möglicherweise der Lüfter und die Heizung der anderen Zone, um optimale Leistung zu erreichen. Die nicht genutzte Zone darf nur für bestimmungsgemäße Zwecke genutzt werden.

Testgerichte

Gemäß EN 60350-1

1. Backen

Die Backempfehlungen gehen von einem vorgeheizten Garraum aus. Verwenden Sie nicht die Funktion Schnelles Vorheizen. Schieben Sie die Bleche immer so ein, dass die schräge Seite zur Gerätetür weist.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Kleine Kuchen	Universalblech	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Mürbeteiggebäck	Universalblech	1+3		140	28-33
Wasserbiskuit	Gitterrost + Springform (Dunkel beschichtet, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Apfelkuchen	Gitterrost + 2 Springformen ** (Dunkel beschichtet, Ø 20 cm)	2, diagonal angeordnet		160	70-80
	Universalblech + Gitterrost + 2 Springformen *** (Dunkel beschichtet, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Erhöhen Sie die Garzeit um 5 Minuten, wenn Sie im Ober-/ Unterhitze-Modus mit einem Glasgeschirr (Ø 26 cm) garen.

** Bei zwei Kuchen werden die Formen hinten links und vorne rechts auf den Rost gestellt.

*** Bei zwei Kuchen werden die Formen mittig auf den Blechen/Rosten in zwei verschiedenen Einschubhöhen platziert.

2. Grillen

Heizen Sie den Garraum 5 Minuten lang mit dem Großer Grill vor.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Toastbrot	Gitterrost	5		270 (Max)	1-2
Beefsteaks aus Rinderhackfleisch * (12 Stk.)	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	4 1		270 (Max)	1. 15-18 2. 5-8

* Nach 2/3 der Garzeit wenden.

3. Braten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Ganzes Hähnchen * (1,3-1,5 kg)	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		200	60-75
Ganzes Hähnchen * (1,5-1,7 kg)	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		200	70-85

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Häufig verwendete Rezepte für Garprogramme

Kartoffelauflauf

Zutaten 800 g Kartoffeln, 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 50 g aufgeschlagenes Ei, je 1 EL Salz, Pfeffer und Muskat, 150 g geriebener Käse, Butter, Thymian

Anleitung Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit der Butter die Innenflächen einer geeigneten Auflaufform (22-24 cm) einfetten. Die Kartoffelscheiben auf einem sauberen Geschirrtuch ausbreiten und mit einem weiteren Geschirrtuch abdecken, während die restlichen Zutaten vorbereitet werden.
Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse in eine große Schüssel geben und gut mischen. Die Kartoffelscheiben in einer Schicht leicht überlappender Scheiben in die Form legen und mit der flüssigen Zutatenmischung übergießen. Den geriebenen Käse darüber streuen und backen. Nach dem Garvorgang mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen.

Gemüseauflauf

Zutaten 800 g Gemüse (Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Paprika, vorgekochte Kartoffeln), 150 ml Sahne, 50 g aufgeschlagenes Ei, je 1 EL Salz, Kräuter/ Gewürze (Pfeffer, Petersilie oder Rosmarin), 150 g geriebener Käse, 3 EL Olivenöl, einige Blätter Thymian

Anleitung Das Gemüse waschen, putzen und in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Gemüsescheiben in eine geeignete Auflaufform (22-24 cm) geben und das Öl darüber gießen. Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse mischen und über das Gemüse geben. Den geriebenen Käse darüber streuen und backen. Anschließend mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen.

Verwendung

Lasagne

Zutaten 2 EL Olivenöl, 500 g Rinderhackfleisch, 500 ml Tomatensauce, 100 ml Rinderfond, 150 g Lasagneplatten, 1 klein gehackte Zwiebel, 200 g geriebener Käse, je 1 EL getrocknete Petersilie, Oregano und Basilikum

Anleitung Tomatensauce zubereiten. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderhackfleisch und die gewürfelte Zwiebel etwa 10 Minuten rundum anbraten, bis alles leicht gebräunt ist. Die Tomatensauce, den Rinderfond und die getrockneten Kräuter hinzugeben. Zum Kochen bringen und 30 min köcheln lassen.
Die Lasagneplatten entsprechend den Hinweisen auf der Verpackung garen. Schichtweise die Lasagneplatten, die Sauce und den Käse in eine Auflaufform füllen. Mit Käse abschließen und im Ofen überbacken.

Apfelkuchen

Zutaten
- **Teig**: 275 g Mehl, 1/2 EL Salz, 125 g weißer Streuzucker, 8 g Vanillezucker, 175 g kalte Butter, 1 aufgeschlagenes Ei
- **Füllung**: 750 g feste ganze Äpfel, 1 EL Zitronensaft, 40 g Zucker, 1/2 EL Zimt, 50 g Korinthen/Rosinen, 2 EL Semmelbrösel

Anleitung Das Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel sieben. Den Streuzucker und den Vanillezucker darüber sieben. Die Butter mit zwei Messern in kleine Würfel schneiden und zur Mehlmischung geben. 3/4 des aufgeschlagenen Eis hinzufügen. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse verarbeiten (kein homogener Teig). Den Teig mit den Händen zu Kugeln formen. In Kunststofffolie einwickeln und 30 Minuten lang kalt stellen.
Die Springform (24-26 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl bestäuben. 3/4 des Teigs auf ca. 5 mm Dicke ausrollen. In die Form geben, sodass der Boden und die Seiten bedeckt sind.
Die Äpfel schälen und entkernen. In Würfel mit einer Größe von 3/4 x 3/4 cm schneiden. Den Zitronensaft über die Äpfel geben und alles gut mischen. Korinthen/Rosinen waschen und abtupfen. Mit Zucker und Zimt mischen. Die Semmelbrösel auf dem Boden des Teigs verteilen. Leicht andrücken. Die Füllung auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig ausrollen. Den Teig in schmale Streifen schneiden und diagonal auf der Füllung verteilen.

Quiche Lorraine

Zutaten
- **Teig**: 200 g Weizenmehl, 80 g Butter, 1 Ei
- **Füllung**: 75 g gewürfelter magerer Speck, 125 ml Sahne, 125 g Crème fraîche, 2 aufgeschlagene Eier, 100 g geriebener Schweizer Käse, Salz und Pfeffer

Anleitung Für den Teig Mehl, Butter und Ei in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verarbeitet. Anschließend im Kühlschrank 30 Minuten lang kalt stellen. Den Teig ausrollen und in eine eingefettete Keramikform für Quiche (25 cm Durchmesser) geben. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Eier, Sahne, Crème fraîche, Käse, Salz und Pfeffer mischen. Kurz vor dem Garen auf dem Teig verteilen.

Obstkuchen

Zutaten
- **Belag**: 200 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Zucker, 2 g Salz, 2 g Zimtpulver
- **Obst**: 600 g gemischtes Obst

Anleitung Alle Zutaten für den Teig mischen und zu Streuseln verarbeiten. Das gemischte Obst in einer Auflaufform verteilen und mit den Streuseln bedecken.

Selbstgemachte Pizza

Zutaten
- **Pizzateig**: 300 g Mehl, 7 g Trockenhefe, 1 EL Olivenöl, 200 ml warmes Wasser, je 1 EL Zucker und Salz
- **Belag**: 400 g in Scheiben geschnittenes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Tomaten), 100 g gewürfelter Schinken oder Speck, 100 g geriebener Käse

Anleitung Mehl, Hefe, Öl, Salz, Zucker und warmes Wasser in einer Schüssel zu einem feuchten Teig verarbeiten. In einer Küchenmaschine oder von Hand 5-10 Minuten lang durchkneten. Den Teig zugedeckt bei 35 °C für 30 Minuten in den Ofen stellen, damit er gehen kann. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu einem Rechteck ausrollen und den Teig dann auf ein Blech oder in eine Pizzaform geben. Die passierten Tomaten auf dem Teig verteilen und mit Schinken, Pilzen, Oliven und Tomaten belegen. Den geriebenen Käse darüber streuen und backen.

Lendenbraten

Zutaten 1 kg Rinderlende, 5 g Salz, 1 g Pfeffer, je 3 g Rosmarin und Thymian

Anleitung Das Rindfleisch mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Auf den Gitterrost stellen. Im Ofen garen.

Verwendung

Mit Kräutern gebratene Lammkoteletts

Zutaten 1 kg Lammkoteletts (6 Stk.), 4 gepresste große Knoblauchzehen, 1 EL frischer gehackter Thymian, 1 EL frischer gehackter Rosmarin, 2 EL Salz, 2 EL Olivenöl

Anleitung Salz, Knoblauch, Kräuter und Öl mischen und zum Lamm geben. Lammkoteletts wenden und von allen Seiten marinieren. Bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten bis 1 Stunde ruhen lassen.

Schweinerippchen

Zutaten 2 Rippenstücke vom Schwein, 1 EL schwarze Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, 1 gewürfelte Zwiebel, 3 gehackte Knoblauchzehen, 85 g brauner Zucker, 3 EL Worcestershiresauce, 2 EL passierte Tomaten, 2 EL Olivenöl

Anleitung Barbecuesauce zubereiten. Öl in einer Soßenpfanne erhitzen und die Zwiebeln zugeben. Glasig dünsten und die restlichen Zutaten hinzufügen. Aufkochen und dann bei schwacher Hitze 30 Minuten lang eindicken lassen. Die Rippenstücke mit der Barbecuesauce marinieren und zwischen 30 Minuten und 1 Stunde ruhen lassen.

Pflege

Reinigung

Das Reinigen des Ofens ist einfacher, wenn Sie die Reinigung regelmäßig durchführen.

⚠ WARNUNG

- Vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung, dass das Gerät und die verwendeten Zubehörteile vollständig abgekühlt sind.
- Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

Garraum

- Verwenden Sie zum Reinigen des Garraums ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Dichtungen der Gerätetür nicht von Hand.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Garraums zu vermeiden, verwenden Sie nur handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen Spezial-Backofenreiniger.
- Mit zunehmender Temperatur im Garraum kann es eventuell zu Flecken auf dem Innenglas der Tür kommen. Schalten Sie den Ofen in diesem Fall aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Wischen Sie dann das Innenglas mit einem Küchenpapier oder einem neutralen Reinigungsmittel ab.

Außenflächen des Geräts

Verwenden Sie zum Reinigen der äußeren Flächen des Geräts, wie z. B. Gerätetür, Türgriff und Display, ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser, und wischen Sie die Flächen mit einem Blatt Küchenpapier oder einem trockenen Handtuch trocken. Aufgrund der heißen Luft, die aus dem Garraum entweicht, lagern sich insbesondere um den Handgriff Schmutz und Fett ab. Es wird daher empfohlen, nach jeder Verwendung des Geräts den Handgriff zu reinigen.

Zubehör

Waschen Sie sämtliche Zubehörteile nach jeder Verwendung, und trocknen Sie sie mit einem Küchenhandtuch ab. Weichen Sie Zubehörteile mit hartnäckigen Verschmutzungen etwa 30 Minuten in warmem Seifenwasser ein, bevor Sie sie waschen.

Katalytische Emailleoberfläche (nur bestimmte Modelle)

Die entnehmbaren Teile sind mit einer dunkelgrauen katalytischen Emaillebeschichtung versehen. Diese kann beim Garen im Heißluftbetrieb durch die zirkulierende Luft mit Öl und Fett verschmutzt werden. Diese Ablagerungen verbrennen jedoch bei Temperaturen von 200 °C und mehr.

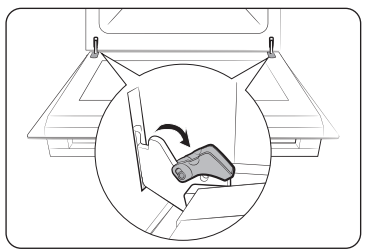
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart „Heißluft“, stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein, und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.

Gerätetür

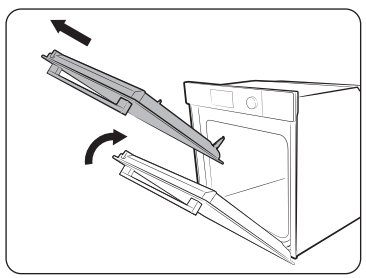
Demontieren Sie die Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um die Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.

⚠ WARNUNG

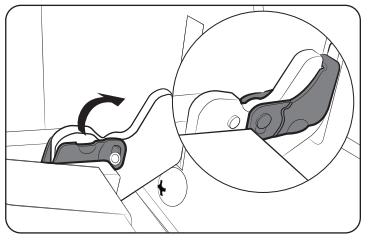
Die Gerätetür ist schwer.



1. Öffnen Sie die Gerätetür, und klappen Sie die Clips an den beiden Scharnieren auf.



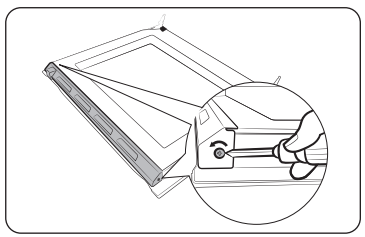
2. Schließen Sie die Gerätetür um etwa 70°. Halten Sie die Gerätetür mit beiden Händen an den Seiten fest, und ziehen Sie sie nach oben, sodass die Scharniere sich lösen.
3. Reinigen Sie die Gerätetür mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.



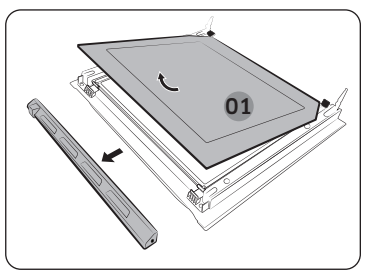
4. Bauen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Achten Sie darauf, dass die Clips an beiden Seiten eingeklappt sind.

Glaseinsatz der Gerätetür

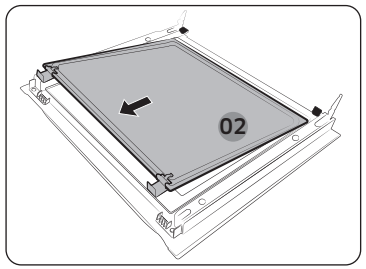
Je nach Modell verfügt die Gerätetür über 3-4 übereinander liegende Glasscheiben. Entfernen Sie den Glaseinsatz der Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um den Glaseinsatz der Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.



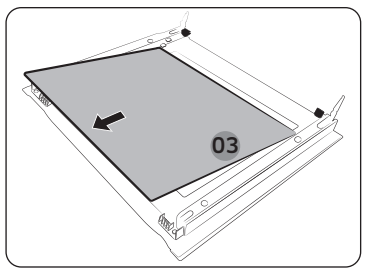
1. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.



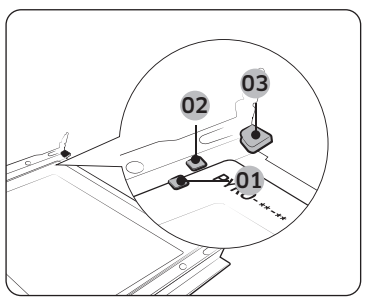
2. Entfernen Sie wie in der Abbildung dargestellt die Abdeckungen
3. Entnehmen Sie die erste Glasscheibe aus der Gerätetür.



4. Entnehmen Sie die zweite Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.



5. Entnehmen Sie die dritte Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.
6. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.

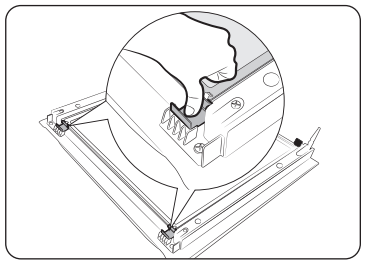


01 Halteclip 1
02 Halteclip 2
03 Halteclip 3

7. Setzen Sie die Glasscheiben nach der Reinigung folgendermaßen wieder ein:
   - Suchen Sie die in der Abbildung dargestellten Halteclips an der Gerätetür. Setzten Sie Glasscheibe 3 unterhalb von Halteclip 1, Glasscheibe 2 zwischen Halteclip 1 und 2 und Glasscheibe 1 in Halteclip 3 ein. Achten Sie auf die richtige Reihenfolge. Stellen Sie sicher, dass die bedruckte Seite der Glasscheiben nach innen weist.

⚠ VORSICHT

Damit Sie die Seiten der Glaseinsätze nicht verwechseln, ist die richtige Seite jeweils mit einem „PYRO“-Zeichen in der Ecke gekennzeichnet.
Richtig: PYRO-**-**
Falsch: **–**–OЯYЧ

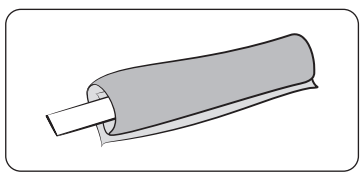


8. Drücken Sie nach dem Einsetzen von Glasscheibe 2 die Halteclips herunter, und überprüfen Sie, ob diese die Glasscheibe sicher halten.
9. Setzen Sie die Abdeckungen anschließend wieder ein. Führen Sie dazu die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge aus.

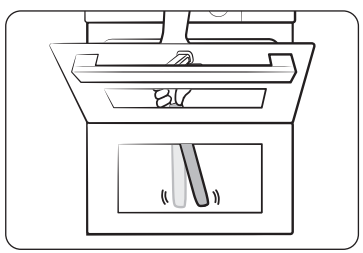
⚠ WARNUNG

Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie die Glasscheiben wieder ordnungsgemäß einsetzen, da ansonsten heiße Luft entweichen kann.

Glaseinsatz der Doppelgerätetür (nur bestimmte Modelle)



1. Wickeln Sie ein feuchtes Tuch um einen Stab.

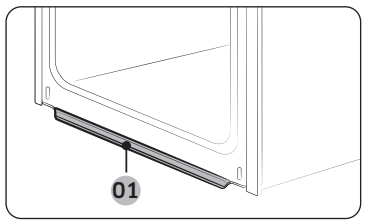


2. Legen Sie ein Handtuch unter die Gerätetür.
3. Reinigen Sie die Gerätetür.
4. Tragen Sie Reinigungsmittel auf das Tuch auf und putzen Sie erneut.
5. Wischen Sie die Feuchtigkeit und Schaum mit einem trockenen Tuch ab.

⚠ VORSICHT

Nehmen Sie die Gerätetür zur Reinigung nicht ab.

Wasserkollektor



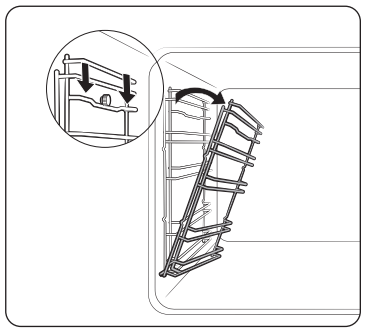
01 Wasserkollektor

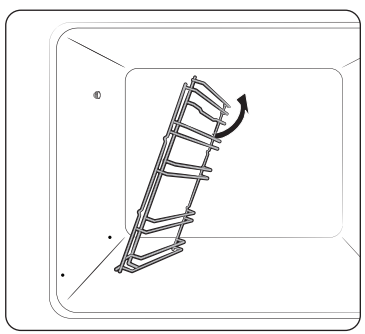
Der Wasserkollektor fängt während den Garvorgängen nicht nur überschüssige Feuchtigkeit, sondern auch Speiserückstände auf. Der Wasserkollektor kann nicht abgenommen werden. Wischen Sie Wasser vom Wasserkollektor ab, wenn der Ofen nach einem Garvorgang abkühlt.

⚠ WARNUNG

Wenn Sie feststellen, dass Wasser aus dem Wasserkollektor läuft, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Seitengitter (nur bestimmte Modelle)





1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des linken Seitengitters und kippen Sie es um etwa 45° in den Garraum.
2. Ziehen Sie das linken Seitengitter unten aus den beiden Bohrungen.
3. Entfernen Sie das rechte Seitengitter auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitengitter.
5. Setzen Sie die Seitengitter anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

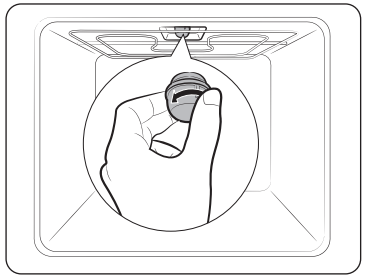
HINWEIS

Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

Pflege

Ersetzen von Teilen

Glühlampe

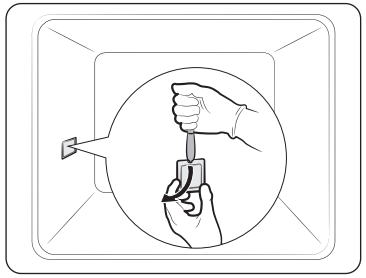


1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ganz heraus.
2. Tauschen Sie die Glühlampe aus.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Drehen Sie die Glasabdeckung anschließend wieder auf die Halterung, indem Sie den obigen Schritt 1 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

⚠ WARNUNG

- Schalten Sie das Gerät vor dem Austausch der Glühlampe aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ausschließlich bis 300 °C hitzebeständige Glühlampen die für 25-40 W bei 220-240 V ausgelegt sind. Zugelassene Glühlampen sind bei dem Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe erhältlich.
- Fassen Sie Halogenlampen ausschließlich mit einem trockenen Tuch an. Andernfalls wird die Lampe durch Fingerabdrücke oder Schweiß verschmutzt, wodurch sich die Lebensdauer verkürzt.

Seitliche Garraumbeleuchtung



1. Halten Sie die Unterseite der Abdeckung mit einer Hand fest, und entfernen Sie die Abdeckung wie in der Abbildung gezeigt mit einem flachen dünnen Werkzeug (z. B. ein Messer).
2. Tauschen Sie die Glühlampe für die seitliche Garraumbeleuchtung aus.
3. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein.

Problembehebung

Problembeschreibungen

Schlagen Sie bei Problemen mit diesem Gerät zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die dort beschriebenen Abhilfemaßnahmen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	• Haben sich Fremdkörper/-stoffe um die Tasten angesammelt?	• Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	• Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: hat sich außen Feuchtigkeit angesammelt?	• Wischen Sie die Feuchtigkeit weg, und versuchen Sie es erneut.
	• Wurde die Bedienfeldsperre aktiviert?	• Prüfen Sie, ob die Bedienfeldsperre aktiviert ist.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	• Wurde der Netzstecker aus der Steckdose gezogen?	• Stecken Sie den Netzstecker wieder ein.
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	• Wurde die zulässige Betriebsdauer überschritten?	• Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	• Arbeitet der Kühlungsventilator ordnungsgemäß?	• Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	• Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?	• Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	• Sind mehrere Geräte an dieselbe Steckdose angeschlossen?	• Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	• Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?	• Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	• Haben Sie zwischen Gerätetür und Garraum Essensreste angesammelt?	• Reinigen Sie gründlich das Gerät und versuchen Sie erneut, die Gerätetür zu öffnen.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	• Leuchtet die Lampe zunächst und wird dann ausgeschaltet?	• Die Garraumbeleuchtung wird zu Energiesparzwecken nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Sie können die Beleuchtung wieder einschalten, indem Sie die Taste für die Garraumbeleuchtung drücken.
	• Wird die Lampe im Betrieb durch Zubehörteile oder Speisen verdeckt?	• Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	• Ist das Gerät ordnungsgemäß geerdet? • Wird eine Steckdose ohne Schutzleiter verwendet?	• Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	• In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Aus einem Spalt in der Gerätetür tritt Dampf aus.		
Im Gerät bleibt Wasser zurück.		

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	• Die Helligkeit schwankt in Abhängigkeit von der abgegebenen Leistung.	• Schwankungen bei der Leistungsabgabe sind während eines Garvorgangs normal. Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	• Der Ventilator läuft auch einige Zeit nach Abschluss des Garvorgangs weiter, um den Garraum abzukühlen.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garraum wird nicht erhitzt.	• Ist die Gerätetür offen?	• Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu.
	• Wurden die falschen Einstellungen gewählt?	• Schlagen Sie im Kapitel zur Bedienung des Geräts nach und stellen Sie das Gerät neu ein.
	• Ist die Sicherung im Verteilerkasten durchgebrannt oder hat der Leistungsschutzschalter ausgelöst?	• Ersetzen Sie die Sicherungen bzw. setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	• Wird das Gerät zum ersten Mal verwendet?	• Bei erstmaliger Verwendung kann am Heizelement Rauch entstehen. Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	• Befinden Sie Speisereste am Heizelement?	• Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und entfernen Sie die Speisereste vom Heizelement.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	• Wurden Kunststoff- oder sonstige Behälter verwendet, die nicht hitzebeständig sind?	• Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Die Garergebnisse sind unzureichend.	• Wurde während des Garvorgangs die Gerätetür geöffnet?	• Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
Das Gerät erwärmt sich während der Pyrolysereinigung.	• Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, sodass sich das Gerät erwärmt.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Während der Pyrolysereinigung entsteht Brandgeruch.	• Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, um Essensrückstände restlos zu verbrennen.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Die Dampfreinigung wird nicht ausgeführt.	• Ist das Gerät ausreichend abgekühlt?	• Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie die Reinigung durchführen.
Der Doppelgarraumbetrieb funktioniert nicht.	• Wurde der Garraumteiler ordnungsgemäß eingesetzt?	• Setzen Sie den Garraumteiler richtig ein, und versuchen Sie es erneut.
Der Einfachbetrieb funktioniert nicht.	• Befindet sich der Garraumteiler im Gerät?	• Entnehmen Sie den Garraumteiler, und versuchen Sie es erneut.

Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird ein Informationscode im Display angezeigt. Schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

Code	Bedeutung	Abhilfemaßnahme
C-d1	Problem mit der Verriegelung der Gerätetür	Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-20	Sensorstörung	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Tritt nur bei einem Lese-/Schreibproblem mit dem EEPROM-Speicherchip auf	
C-70	Probleme in Verbindung mit Dampf	
C-72		
C-F0	Tritt auf, wenn keine Kommunikation zwischen der Haupt- und der Nebenplatine möglich ist	
C-F2	Tritt auf, wenn ein Kommunikationsproblem zwischen dem integrierten Sensorschaltkreis und dem Micom-Haupt- oder -Untersystem besteht	Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-d0	Tastenproblem Tritt auf, wenn eine Taste längere Zeit gedrückt wird.	Reinigen Sie die Tasten und achten Sie darauf, dass an oder auf den Tasten kein Wasser zurückbleibt. Schalten Sie das Gerät aus, und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Code	Bedeutung	Abhilfemaßnahme
-dC-	Tritt auf, wenn der Garraumteiler während eines Garvorgangs im Doppelgarraumbetrieb entfernt wird. Tritt auf, wenn der Garraumteiler während eines Garvorgangs im Einfachbetrieb eingesetzt wird.	Der Garraumteiler darf während eines Garvorgangs im Doppelgarraumbetrieb nicht entfernt werden. Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
S-01	Sicherheitsabschaltung Die zulässige maximale Betriebsdauer für die eingestellte Temperatur wurde überschritten. • Bis 100 °C – 16 Stunden • Von 105 °C bis 240 °C – 8 Stunden • Von 245 °C bis Max. – 4 Stunden	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Schalten Sie das Gerät aus, und entnehmen Sie die Speisen. Versuchen Sie es dann erneut.

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Betriebsspannung		230-240 V ~ 50 Hz
Maximal angeschlossene Last		3650-3950 W
Abmessungen (B x H x T)	Hauptgerät	595 x 596 x 570 mm
	Eingebaut	560 x 579 x 549 mm
Fassungsvermögen		76 Liter

* Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <G>.

Anhang

Produktdatenblatt

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellkennung	NV7B564****, NV7B565****, NV7B566****, NV7B567****, NV7B568****, NV7B564**C*, NV7B566**C*, NV7B568**C*, NV7B574****, NV7B575****, NV7B576****, NV7B577****, NV7B578****
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI cavity)	81,6
Energieeffizienzklasse je Garraum	A+
Energieverbrauch (Strom) beim Erhitzen einer Standardfüllung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Programms im Ober-/Unterhitze-Modus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC electric cavity)	1,05 kWh/Zyklus
Energieverbrauch beim Erhitzen einer Standardfüllung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Programms im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC electric cavity)	0,71 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom
Volumen je Garraum (V)	76 L
Art des Backofens	Eingebaut

Gewicht des Gerätes (M)	NV7B564**** : 33,4kg NV7B565**** : 38,4kg NV7B566**** : 35,6kg NV7B567**** : 40,6kg NV7B568**** : 35,6kg	 NV7B564**C*: 35,4kg NV7B566**C*: 37,6kg NV7B568**C*: 37,6kg	NV7B574**** : 36,9kg NV7B575**** : 40,9kg NV7B576**** : 39,1kg NV7B577**** : 43,1kg NV7B578**** : 39,1kg

Daten ermittelt entsprechend den Normen EN 60350-1 und EN 50564 und den Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 sowie der Verordnung (EC) 1275/2008.

Gesamtleistungsaufnahme im Standby (W) (Alle Netzwerkanschlüsse sind „Ein“)		1,9 W
Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)		20 Min.
WLAN	Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand	1,9 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	20 Min.
Aus-Zustand	Leistungsaufnahme	0,5 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	30 Min.

Energiespartipps

- Halten Sie die Gerätetür während des Garvorgangs immer geschlossen, es sei denn, Sie müssen die Lebensmittel wenden. Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie zu sparen.
- Planen Sie die Verwendung des Geräts im Voraus, damit Sie es zwischen einem Garvorgang und dem nächsten nicht ausschalten müssen. So sparen Sie Energie und reduzieren die Vorwärmzeit des Geräts.
- Wenn die Garzeit mehr als 30 Minuten beträgt, können Sie das Gerät 5-10 Minuten vor Abschluss des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Wenn möglich, bereiten Sie immer mehr als ein Gericht zu.

HINWEIS

Hiermit erklärt Samsung, dass diese Funkausrüstung der Richtlinie 2014/53/EU und den entsprechenden gesetzlichen Bestimmungen im Vereinigten Königreich entspricht.
Der vollständige Wortlaut der EU-Konformitätserklärung und der entsprechenden Konformitätserklärung für das Vereinigte Königreich steht unter folgender Internetadresse zur Verfügung: Die offizielle Konformitätserklärung finden Sie unter http://www.samsung.com. Wechseln Sie zu „Support > Search Product Support“, und geben Sie den Modellnamen ein.

	Frequenzbereich	Sendeleistung (Max.)
WLAN	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Open Source-Erklärung

Die in diesem Produkt verwendete Software enthält Open-Source-Code.
Unter der URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 finden Sie die Open Source-Lizenzinformationen in Bezug auf dieses Produkt.

SAMSUNG

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 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 77 555 77	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/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
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/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
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01412C-00

Forno da incasso

Manuale d’uso e di installazione

NV7B564**** / NV7B565**** / NV7B566**** / NV7B567**** / NV7B568**** /
NV7B564**C* / NV7B566**C* / NV7B568**C* / NV7B574**** / NV7B575**** /
NV7B576**** / NV7B577**** / NV7B578****

SAMSUNG

Sommario

Come utilizzare questo manuale 3

In questo Manuale d'uso sono utilizzati i seguenti simboli: 3

Istruzioni di sicurezza 3

Importanti precauzioni di sicurezza 3
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 6
Funzione automatica di risparmio energetico 6

Installazione 6

Contenuto dell'imballaggio 6
Preparazione all'installazione del forno 7
Collegamento alimentazione 7
Montaggio ad incasso 8

Prima di iniziare 10

Impostazioni iniziali 10
Orologio 10
Il forno odora 'di nuovo' 10
Meccanismo intelligente di sicurezza 10
Chiusura ammortizzata dello sportello (lenta, sicura e silenziosa) 11
Assemblaggio del contenitore per cottura a vapore 11
Accessori 12
Serbatoio dell'acqua 13
Blocco meccanico 13
Sportello flessibile 14
Modalità Doppia cottura 15

Funzionamento 15

Pannello di controllo 15
Impostazioni comuni 16
Modalità di cottura 18
Vapore naturale 20
Intervallo di impostazione della temperatura della modalità Doppia cottura 25
Air Fry 26
Sottovuoto ad aria 28
Per arrestare la cottura 30
Funzione speciale 31
Cottura automatica 32
Pulizia 33
Altre funzioni 36
Impostazioni di sistema 37
Smart Control 37

Cucina intelligente 38

Cottura manuale 38
Programmi Cottura automatica 43
Piatti di prova 48
Raccolta di ricette Cottura automatica di uso frequente 49

Manutenzione 52

Pulizia 52
Sostituzione 56

Risoluzione dei problemi 56

Checkpoint 56
Codici informativi 58

Specifiche tecniche 59

Appendice 60

Scheda tecnica del prodotto 60
Dichiarazione Open Source 61

Come utilizzare questo manuale

Grazie per aver acquistato un Forno da incasso SAMSUNG.
Questo Manuale d'uso contiene informazioni importanti per la vostra sicurezza e istruzioni per un uso e una manutenzione corretti del vostro prodotto.
Si prega di leggere completamente il presente Manuale d'uso prima di utilizzare il prodotto e di conservarlo per future esigenze.

In questo Manuale d'uso sono utilizzati i seguenti simboli:

⚠ AVVERTENZA

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi e/o danni materiali**.

⚠ ATTENZIONE

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali e/o danni materiali**.

NOTA

Consigli, raccomandazioni e informazioni utili per un uso corretto del prodotto.

Istruzioni di sicurezza

L'installazione del forno deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato.
L'installatore è responsabile del collegamento elettrico dell'apparecchio in base alle normative relative alla sicurezza.

IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

⚠ AVVERTENZA

L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

Il sistema di sconnessione deve essere incorporato nel cablaggio secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Questo apparecchio deve poter essere scollegato dall'alimentazione una volta installato. La disconnessione è ottenibile permettendo il libero accesso alla spina del cavo di alimentazione o incorporando un interruttore nel cablaggio seguendo le specifiche di cablaggio.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli.

Istruzioni di sicurezza

Tra i metodi di fissaggio non è previsto l'uso di adesivi in quanto non sono considerati un metodo di fissaggio affidabile.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto. Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

AVVERTENZA: Le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

Se questo elettrodomestico è dotato di una funzione di pulizia automatica, eliminare i residui prima di procedere con la pulizia ed estrarre dal forno tutti gli utensili durante la fase di emissione del vapore o di pulizia automatica. La funzione di pulizia dipende dal modello.

Se questo apparecchio è dotato di una funzione di pulizia automatica, durante lo svolgimento di tale funzione le superfici potrebbero diventare molto più calde del normale e pertanto si consiglia di tenere i bambini lontani dall'apparecchio. In caso di uso di apparecchiature dotate di processi di pulizia pirolitica, alcuni animali, in particolare gli uccelli, possono risultare sensibili ai fumi ed alle fluttuazioni termiche locali durante il processo di pulizia pirolitica e pertanto dovrebbero essere spostati in una zona ben ventilata durante tali processi.

Ventilare il locale durante ed al termine del processo di pulizia pirolitica.

La funzione di pulizia dipende dal modello.

Utilizzare solo il termometro da forno (sonda) raccomandato per questo apparecchio. (Solo modello con sonda per carne).

Non usare un pulitore a vapore.

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

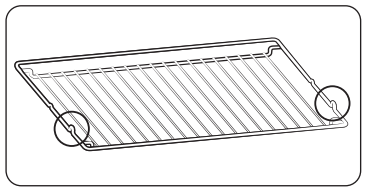
L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

AVVERTENZA: Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

ATTENZIONE: Il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante l'uso del prodotto.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione. Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.



Inserire la griglia in posizione con le parti sporgenti (fermi su entrambi i lati) rivolti verso avanti in modo che la griglia sia in grado di sostenere carichi pesanti.

⚠ ATTENZIONE

Se il forno risulta danneggiato durante il trasporto, non collegarlo alla corrente elettrica.

Questo prodotto deve essere collegato alla corrente elettrica solo da un tecnico qualificato.

In caso di guasto o danni al prodotto, non tentare di utilizzarlo.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati. Riparazioni improprie possono comportare gravi lesioni personali. Se il prodotto necessita di riparazione, contattare il Centro di assistenza SAMSUNG o il rivenditore.

Non lasciare che la spina o il cavo di alimentazione tocchino il forno.

Il forno deve essere collegato all'alimentazione elettrica mediante salvavita o fusibile approvato per l'uso. Non utilizzare prese multiple o prolunghe.

Durante una riparazione o la pulizia scollegare il prodotto dalla corrente elettrica.

Prestare attenzione nel collegare dispositivi elettrici alle prese vicino al forno.

Se questo prodotto è dotato di funzione vapore o cottura a vapore, non utilizzarlo se la cartuccia di alimentazione dell'acqua è danneggiata. (Solo per modelli dotati di funzione vapore).

Se la cartuccia è danneggiata o rotta, non utilizzare il prodotto e contattare il centro di assistenza più vicino. (Solo per modelli dotati di funzione vapore).

Questo forno è stato progettato solo per la cottura domestica di alimenti.

Durante l'uso le superfici interne diventano bollenti e possono causare ustioni. Non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno fino a quando non si siano raffreddate.

Non conservare all'interno del forno sostanze infiammabili.

Le superfici del forno diventano bollenti quando il prodotto viene utilizzato ad alta temperatura per un lungo periodo di tempo.

Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante la cottura poiché possono fuoriuscire aria calda e vapore.

Durante la cottura di pietanze con ingredienti a base alcolica, a causa delle alte temperature l'alcool può trasformarsi in vapore e incendiarsi se viene a contatto con una parte rovente del forno.

Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

Durante l'uso del forno, tenere i bambini a distanza di sicurezza.

I cibi surgelati, per esempio le pizze, devono essere cotti sulla griglia più grande. Se si usa la teglia di cottura, potrebbe deformarsi a causa della notevole variazione di temperatura.

Non versare acqua sul fondo del forno quando è caldo. La superficie smaltata potrebbe danneggiarsi.

Durante la cottura, lo sportello del forno deve rimanere chiuso.

Non coprire il fondo del forno con un foglio di alluminio e non appoggiarvi teglie o recipienti. Il foglio di alluminio blocca il calore, e ciò potrebbe danneggiare la superficie smaltata del forno e causare una cottura non ottimale dei cibi.

Sulla superficie smaltata del forno, i succhi di frutta lasciano macchie che potrebbero risultare indelebili.

Per cuocere torte molto umide, utilizzare la teglia profonda.

Non appoggiare recipienti sullo sportello aperto del forno.

Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate.

Non salire, sdraiarsi, sedersi o appoggiare oggetti pesanti sullo sportello aperto del forno.

Non aprire lo sportello con forza eccessiva.

AVVERTENZA: Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica anche al termine della cottura.

AVVERTENZA: Non lasciare aperto lo sportello quando il forno è in funzione.

Istruzioni di sicurezza

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)
Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione (un contenitore della spazzatura con ruote barrato da una croce con una banda nera sotto) indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti come rifiuti urbani misti al termine del ciclo di vita ma devono essere raccolti separatamente in modo da permetterne il riutilizzo, il riciclaggio e altre forme di recupero in conformità alla normativa vigente. I rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche possono, infatti, contenere sostanze dannose e pericolose che, se non correttamente gestite, costituiscono un pericolo per l'ambiente e la salute umana. L'utente ha, quindi, un ruolo attivo nel ciclo di recupero e riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Al fine di evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non corretto, si invita pertanto l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai sistemi di ritiro e di raccolta autorizzati secondo le normative locali.
Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m^2 è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per maggiori informazioni sull'impegno ecologico di Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto es. REACH, WEEE, Batterie visitare la pagina :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funzione automatica di risparmio energetico

Luce : Durante la cottura è possibile spegnere la luce premendo il tasto 'Luce forno'. Per favorire il risparmio energetico, la luce del forno si spegne dopo alcuni minuti dall'avvio del programma di cottura.

Installazione

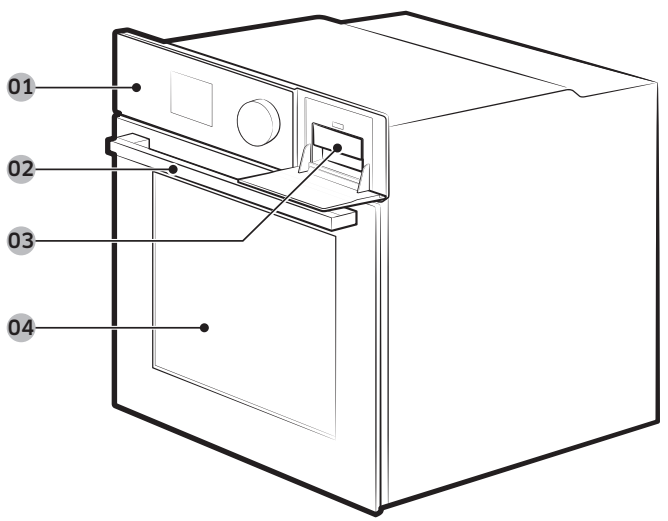
⚠ AVVERTENZA

Questo prodotto è dedicato ai prodotti a incasso.
Questo forno deve essere installato da un tecnico qualificato. L'installatore è responsabile del collegamento elettrico del forno in base alle normative relative alla sicurezza.

Contenuto dell'imballaggio

Verificare che tutte le parti e gli accessori siano contenuti nell'imballaggio del prodotto. In caso di problemi con il forno o con gli accessori, contattare un Centro di assistenza autorizzato o un rivenditore Samsung.

Il forno in breve



01 Pannello di controllo **02** Maniglia dello sportello **03** Serbatoio dell'acqua (*)
04 Sportello

NOTA

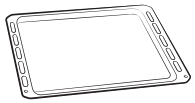
A seconda del modello, questo forno è disponibile in due tipologie: sportello singolo e doppia sportello.

Accessori

Il forno è dotato di diversi accessori utili per la preparazione di diversi alimenti.

Griglia

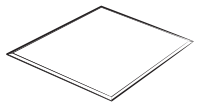
Ripiano griglia (*)



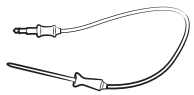
Teglia da forno (*)

Teglia multiuso (*)

Teglia profonda (*)

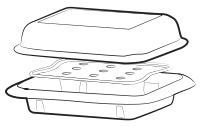


Divisorio



Sonda per carne (*)

2 viti (M4 L25)



Contenitore per cottura a vapore (*)

Teglia per cottura a vapore (*)

Teglia per Air Fry (*)

NOTA

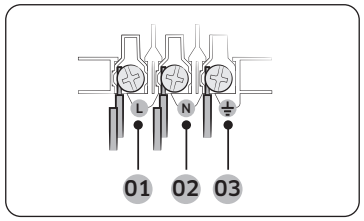
La disponibilità degli accessori contrassegnati da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

Preparazione all'installazione del forno

Cacciavite a croce

Trapano

Collegamento alimentazione



01 MARRONE o NERO
02 BLU o BIANCO
03 GIALLO e VERDE

Inserire la spina del forno in una presa elettrica. Se una presa a spina non è disponibile a causa di limitazioni nella corrente erogata, usare un interruttore-sezionatore multipolare (con almeno 3 mm di spazio tra i poli) al fine di soddisfare i requisiti di sicurezza. Usare un cavo di alimentazione di lunghezza sufficiente per soddisfare le specifiche H05 RR-F o H05 VV-F, con una sezione minima di 1,5~2,5 mm^2.

Corrente nominale (A)	Area sezione trasversale min.
10 < A ≤ 16	1,5 mm^2
16 < A ≤ 25	2,5 mm^2

Per le specifiche elettriche, consultare l'etichetta apposta sul prodotto.
Aprire il retro del forno con un cacciavite e rimuovere le viti fissate sul gancio del cavo. Quindi collegare i fili elettrici ai terminali relativi.
Il terminale (⏚) è progettato per una corretta messa a terra. Collegare per primo il cavo giallo-verde (messa a terra) che deve essere di lunghezza maggiore rispetto agli altri. Se si utilizza una presa a spina, la spina deve essere sempre accessibile anche dopo l'installazione del forno. Samsung non è responsabile per eventuali incidenti causati da una impropria o mancante messa a terra.

AVVERTENZA

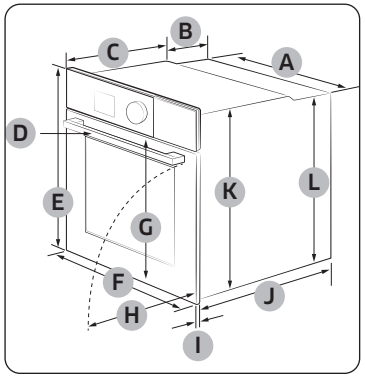
Non schiacciare o torcere i cavi durante l'installazione e tenerli lontani dalle parti del forno che emettono calore.

Installazione

Montaggio ad incasso

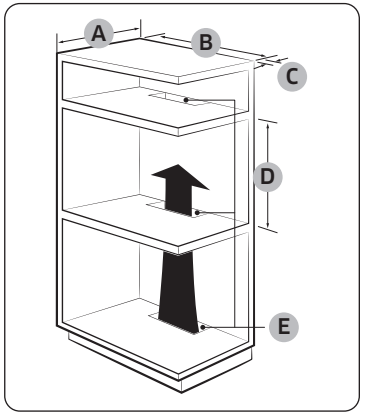
In caso di installazione del forno ad incasso, l'alloggiamento deve prevedere che le superfici in plastica in esso contenute siano resistenti fino a 90 °C. Samsung non potrà essere ritenuta responsabile per eventuali danni ai mobili provocati dal calore emesso dal forno.
Il forno deve essere adeguatamente ventilato. Per consentire la ventilazione, lasciare uno spazio di circa 50 mm tra il ripiano inferiore del mobile e la parete. Se si installa il forno al di sotto di un piano cottura, seguire le istruzioni fornite dal produttore del piano cottura.

Dimensioni necessarie per l'installazione



Forno (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

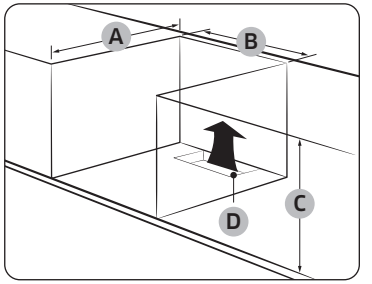


Struttura a incasso (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

NOTA

Il telaio integrato deve disporre di aperture di ventilazione **(E)** per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.

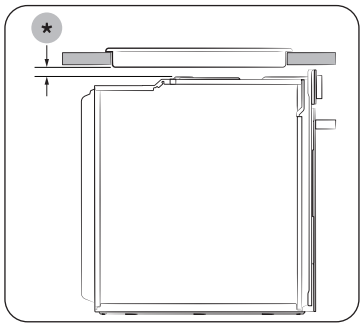


Struttura a incasso sotto lavello (mm)

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

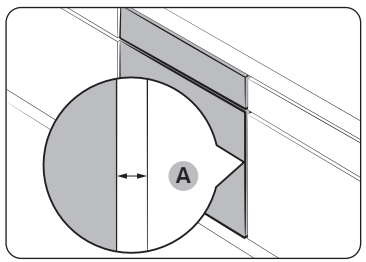
NOTA

- Il telaio integrato deve disporre di aperture di ventilazione **(D)** per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.
- L'altezza minima richiesta **(C)** si riferisce ad una installazione del forno libera.

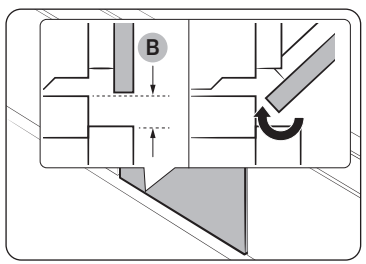


Installazione con un piano cottura
Per installare un piano cottura sopra al forno, verificare i requisiti di spazio di installazione nella guida all'installazione **(*)**.

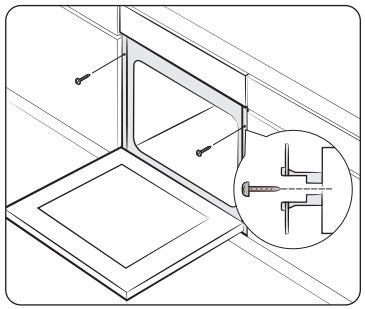
Montaggio del forno



Lasciare uno spazio **(A)** di almeno 5 mm tra il forno e ogni lato dell'incasso.



Lasciare almeno 3 mm di spazio **(B)** in modo che lo sportello sia apra e si chiuda liberamente.



Inserire il forno nella struttura a incasso e fissarlo saldamente su entrambi i lati con 2 viti.

Al termine dell'installazione, rimuovere la pellicola protettiva, il nastro e tutti gli altri materiali da imballaggio ed estrarre gli accessori in dotazione dall'interno del forno. Per estrarre il forno dalla struttura, prima togliere corrente al forno, quindi rimuovere le due viti su ambo i lati del forno.

⚠ AVVERTENZA

Il forno richiede una adeguata ventilazione per un funzionamento normale. Non ostruire per alcun motivo le aperture di ventilazione.

NOTA

L'aspetto effettivo del forno dipende dal modello scelto.

Prima di iniziare

Impostazioni iniziali

Attivando il forno la prima volta, verrà visualizzata la schermata di Guida al primo utilizzo. Seguire le istruzioni sullo schermo e la Guida al primo utilizzo non verrà più visualizzata. Una volta eseguite tutte le operazioni della Guida al primo utilizzo, sullo schermo verranno visualizzate l'ora e la data (12:00 1 gen). Seguire i passaggi sotto riportati per impostare l'ora e la data attuali.

Orologio

È importante impostare l'ora giusta per garantire un funzionamento automatico corretto.

Per impostare l'ora sull'orologio

1. Toccare ☰.
2. Selezionare **Impostazione ora** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Impostare l'ora attuale usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore** (Ora, minuti e AM/PM, se necessario).

Per impostare la data

1. Toccare ☰.
2. Selezionare **Impostazione data** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Impostare la data attuale usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore** (mese, giorno e anno).

Per impostare il formato dell'ora

1. Toccare ☰.
2. Selezionare **Formato ora** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore** per confermare.
3. Girare il **Selettore** per selezionare 12 ore o 24 ore, quindi premere il **Selettore**.

NOTA

Non è possibile modificare l'ora dell'orologio mentre il forno è in funzione.

Il forno odora 'di nuovo'

Prima di utilizzare il forno per la prima volta è necessario eseguire una pulizia iniziale per eliminare il tipico odore 'di nuovo'.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Utilizzare il forno a 200 °C in modalità Convezione 200 °C o Convenzionale 200 °C per un'ora. Questo processo consentirà di bruciare eventuali sostanze post produzione residue.
3. Al termine, spegnere il forno.

NOTA

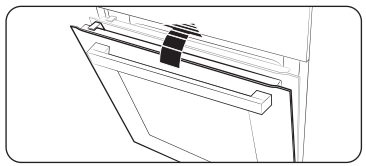
- Al primo utilizzo si potrebbe notare del fumo all'interno del forno mentre è in funzione. Tuttavia, ciò non indica un guasto al prodotto.
- All'aumentare della temperatura del vano cottura nel periodo iniziale, è possibile che si trovino delle macchie sul vetro interno dello sportello. In tal caso, spegnere il forno e attendere che si raffreddi. Quindi, usare carta da cucina o detergente neutro con un panno pulito per pulire il vetro interno.
- È inoltre importante assicurarsi di utilizzare il forno in un ambiente di cucina ben ventilato.

Meccanismo intelligente di sicurezza

Se si apre lo sportello mentre il forno è in funzione, si accende la luce interna e sia la ventola che gli elementi riscaldanti smettono di funzionare. Ciò serve a prevenire eventuali lesioni quali bruciature o perdite energetiche superflue. Quando ciò accade, chiudere lo sportello e lasciare che il forno riprenda automaticamente a funzionare poiché non si tratta di un errore del sistema.

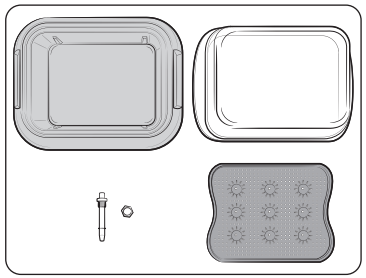
Chiusura ammortizzata dello sportello (lenta, sicura e silenziosa) (solo per modelli applicabili)

Il forno da incasso Samsung è dotato di un meccanismo di chiusura ammortizzata che chiude lo sportello delicatamente e silenziosamente.
Nel chiudere lo sportello, le cerniere appositamente progettate ammortizzano la sportello pochi centimetri prima della posizione finale. Questa funzione dona comfort e permette la chiusura delicata e silenziosa dello sportello
(La disponibilità di questa funzione dipende dal modello del forno).

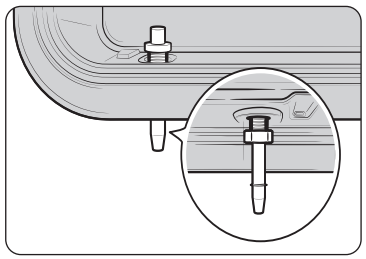


Lo sportello inizia a chiudersi delicatamente a circa 15 gradi e si chiude completamente entro 5 secondi.

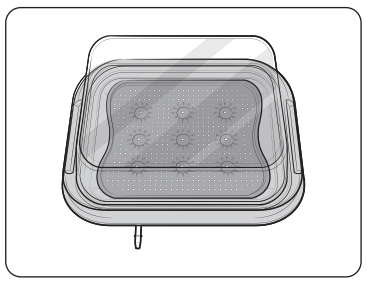
Assemblaggio del contenitore per cottura a vapore (solo per modelli applicabili)



1. Verificare di avere a disposizione tutte le parti del contenitore per cottura a vapore.
- Ossia il coperchio di vetro, la padella di metallo, la teglia per la cottura a vapore e l'ugello del vapore.



2. Inserire l'ugello del vapore nel foro che si trova a destra sul retro della padella di metallo, quindi serrare con il dado fornito.

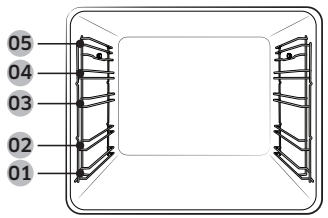


3. Mettere la teglia per la cottura a vapore nella padella di metallo, quindi chiudere il coperchio di vetro per usarla nel forno.

Prima di iniziare

Accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta pulirli accuratamente in acqua calda e detersivo e asciugarli con un panno morbido.



01 Livello 1
02 Livello 2
03 Livello 3
04 Livello 4
05 Livello 5

- Inserire l'accessorio nella posizione corretta all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra l'accessorio ed il fondo del forno e da eventuali altri accessori.
- Prestare molta attenzione nel rimuovere pentole e/o accessori dal forno. Le pietanze o gli accessori bollenti possono causare ustioni.
- Gli accessori si possono deformare durante la fase di riscaldamento. Una volta raffreddati recuperano l'aspetto e la forma originali.

Utilizzo di base

Per i migliori risultati, si consiglia di familiarizzare con l'uso di ogni accessorio.

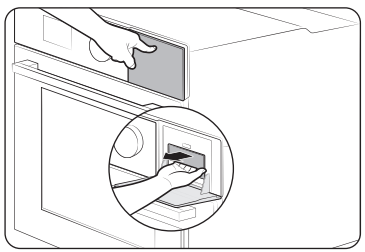
Griglia	La griglia è usata per grigliare e arrostire. Inserire la griglia in posizione con le parti sporgenti (fermo corsa su entrambi i lati) rivolti verso avanti.
Ripiano griglia (*)	Il ripiano griglia va usato con la teglia per evitare che i liquidi prodotti dai cibi gocciolino sul fondo del forno.
Teglia da forno (*)	La teglia da forno (profondità: 20 mm) viene utilizzata per cuocere torte, biscotti e altri dolci. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Teglia multiuso (*)	La teglia multiuso (profondità: 30 mm) viene utilizzata per cuocere e arrostire. Usare il ripiano griglia per evitare che i liquidi gocciolino sul fondo del forno. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Teglia profonda (*)	La teglia profonda (profondità: 50 mm) viene utilizzata per arrostire con o senza inserto griglia. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Guide telescopiche (*)	Usare la piastra della guida telescopica per inserire la teglia come segue: **1.** Estendere la piastra della guida fuori dal forno. **2.** Inserire la teglia sulla guida e farla scorrere all'interno del forno. **3.** Chiudere lo sportello del forno.
Divisorio	Il divisorio è progettato per suddividere il forno in due scomparti. Usare il divisorio nella modalità Doppia cottura. Non usare il divisorio per altri scopi diversi dalla suddivisione del vano in due aree di cottura separate. Non usare il divisorio come ripiano.
Sonda per carne (*)	La sonda per carne misura la temperatura interna della carne da cuocere. Usare solo la sonda per carne fornita in dotazione con il forno.
Contenitore per cottura a vapore (*)	Il contenitore del vapore e il coperchio di vetro servono solo per la funzione di cottura completamente a vapore. Usare il contenitore per la cottura a vapore solo sull'apposito ripiano e fare attenzione ad inserirlo completamente nel vano fino a toccare la parete posteriore. Il contenitore per cottura a vapore è composto da 4 pezzi distinti: Coperchio di vetro, padella di metallo, teglia per cottura a vapore e ugello del vapore. Avvertenza: non usare il coperchio di vetro per la cottura alla griglia. **⚠ AVVERTENZA** • Indossare sempre dei guanti da forno per manipolare il contenitore per cottura a vapore e fare attenzione a non farlo cadere a terra. • Gli sbalzi di temperatura possono causare la rottura o la frantumazione delle parti in vetro.
Teglia per cottura a vapore (*)	Utilizzare teglia per la cottura a vapore solo in modalità Vapore naturale. Disporre la teglia nella parte inferiore centrale dello scomparto e riempirla di acqua pulita. Poiché la teglia si surriscalda durante o subito dopo la cottura, assicurarsi di utilizzare guanti da forno o attendere che il forno si raffreddi completamente per rimuovere la teglia.
Teglia per Air Fry (*)	Usare la teglia per Air Fry solo nella relativa modalità. Poiché la teglia si surriscalda durante o subito dopo la cottura, assicurarsi di utilizzare guanti da forno o attendere che il forno si raffreddi completamente per rimuovere la teglia.

NOTA

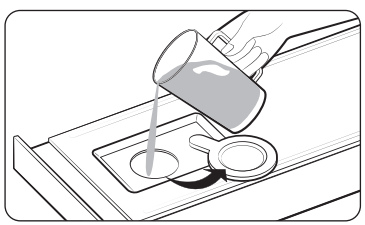
La disponibilità degli accessori contrassegnati da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

Serbatoio dell'acqua (solo per modelli applicabili)

Il serbatoio dell'acqua serve per le funzioni che utilizzano vapore. Riempire d'acqua il serbatoio prima di cuocere a vapore.



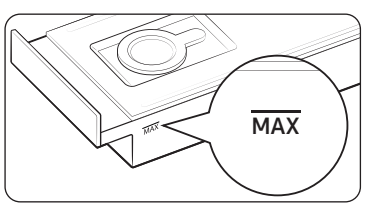
1. Individuare il serbatoio dell'acqua nell'angolo in alto a destra. Premere il serbatoio per aprire ed estrarlo.



2. Aprire il tappo del serbatoio e riempirlo con 500 ml di acqua potabile.
3. Chiudere il tappo e reinserire il serbatoio.

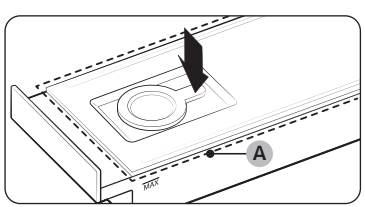
NOTA

Inserire il serbatoio dell'acqua fino in fondo, finché si blocca.



NOTA

Non superare il livello limite (max).

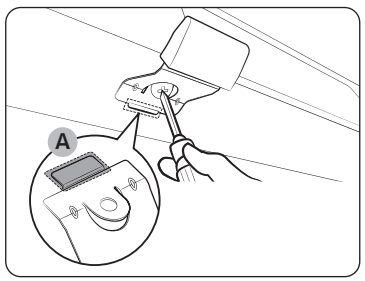


NOTA

Accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia ben chiuso nella parte alta **(A)** prima di usare il forno.

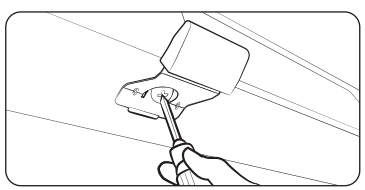
Blocco meccanico (solo per modelli applicabili)

Installazione



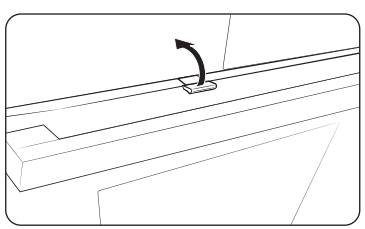
1. Inserire la parte sottile **(A)** del blocco meccanico nella corrispondente fessura della maniglia del blocco come mostrato.
2. Stringere la vite sulla maniglia del blocco.

Disinstallazione



- Allentare e rimuovere la vite dalla maniglia del blocco.

Blocco/sblocco



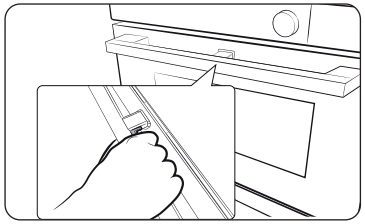
- Per aprire lo sportello, sollevare leggermente la maniglia del blocco per sbloccare lo sportello. Quindi, aprire lo sportello.
- Per bloccare lo sportello, basta chiuderlo. Il blocco meccanico blocca automaticamente lo sportello.

Prima di iniziare

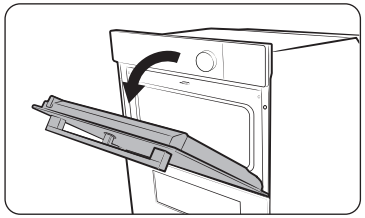
Sportello flessibile (solo per modelli applicabili)

Questo forno dispone di uno sportello flessibile unico incernierato nel mezzo, quindi basta aprire la metà superiore per accedere al comparto superiore. Quando si utilizza la funzione Doppia cottura, è possibile accedere allo spazio superiore del forno molto più facilmente e con una maggiore efficienza energetica.

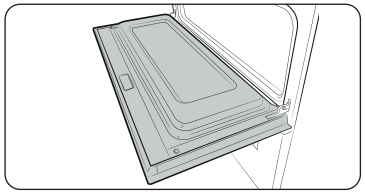
Utilizzo dello sportello superiore



1. Premere completamente la leva della maniglia.

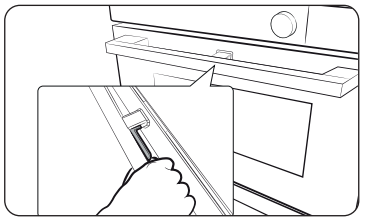


2. Tirare la maniglia.

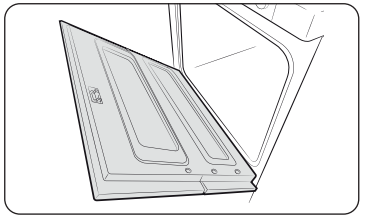


3. In tal modo si apre solo lo sportello superiore come mostrato.

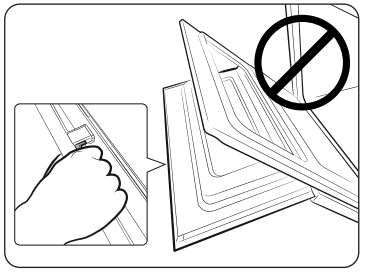
Utilizzo dello sportello completo



1. Afferrare l'area senza leva della maniglia, quindi tirare.



2. In tal modo si apre tutto lo sportello come mostrato.



⚠ ATTENZIONE

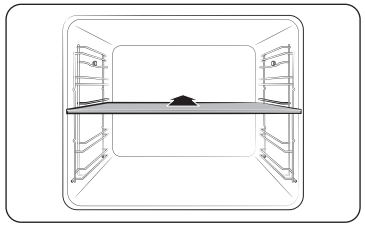
Quando si apre lo sportello completo, assicurarsi di afferrare la maniglia dalla parte senza leva.
Se la leva viene premuta a metà dell'apertura dello sportello, lo sportello superiore potrebbe aprirsi, provocando lesioni fisiche.

NOTA

- Non appoggiare oggetti pesanti e non applicare forza eccessiva allo sportello superiore.
- Non lasciare che i bambini giochino con o sopra lo sportello superiore.

Modalità Doppia cottura

È possibile utilizzare sia la parte alta che quella bassa per cuocere due cose o semplicemente scegliere una parte per la cottura.



Inserire il divisorio nel livello 3 per separare il vano cottura in due comparti. Il forno rileva il divisorio ed attiva il comparto superiore come impostazione predefinita.

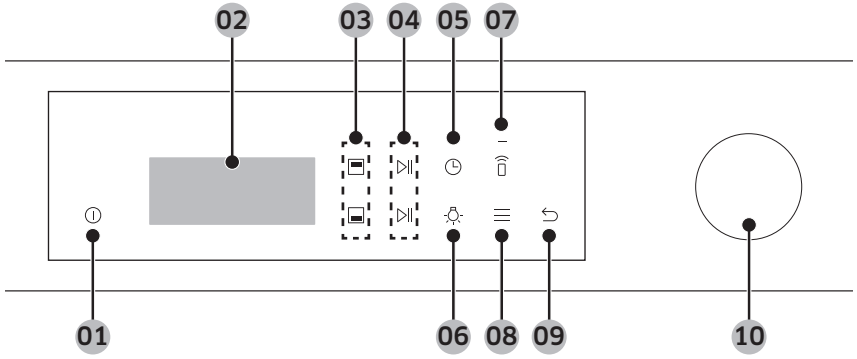
NOTA

La disponibilità della modalità Doppia cottura dipende dalla ricetta. Per maggiori informazioni vedere la sezione **Cucina intelligente** in questo manuale.

Funzionamento

Pannello di controllo

Il pannello frontale può essere fornito in un'ampia gamma di materiali e colori. Ai fini di un miglioramento costante della qualità, l'aspetto effettivo del forno è soggetto a modifiche senza preavviso.



01 Accensione	Premere per accendere il forno. Per spegnerlo, tenere premuto per 1 secondo.
02 Schermo	Visualizza il menu, le informazioni e lo stato di cottura.
03 Selettore zona alta / bassa	È possibile selezionare il controllo della zona alta o della zona bassa del forno. I pulsanti vengono abilitati quando si inserisce il divisorio nel forno.
04 Avvio / Arresto	Toccare per avviare o arrestare il funzionamento del forno. Toccare e tenere premuto per 3 secondi durante la cottura per annullare. In modalità Doppia cottura, usare il pulsante superiore per la zona superiore e il pulsante inferiore per la zona inferiore.
05 Tempo di cottura	Toccare per impostare il tempo di cottura.
06 Luce	Premere per accendere e spegnere la luce interna del forno.

07 Smart Control	Attivare o disattivare la funzione Smart Control. **NOTA** Per poter utilizzare questa funzione deve essere stata impostata la funzione Connessione rapida.
08 Opzioni	Premere per visualizzare l'elenco . Toccare e tenere premuto per 3 secondi per visualizzare le Impostazioni di sistema.
09 Indietro	Toccare per passare alla schermata precedente o per annullare la cottura.
10 Selettore	Ruotare a sinistra o destra per navigare attraverso i menu e gli elenchi. Sullo schermo verrà evidenziato un elemento ad indicare la posizione attuale. Premere per selezionare l'elemento.

NOTA

Se si tocca il display indossando guanti di gomma o da forno, i comandi potrebbero non rispondere.

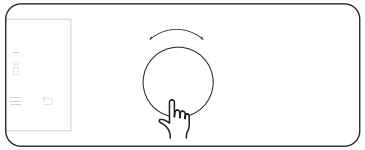
Impostazioni comuni

È comune cambiare la temperatura predefinita e/o il tempo di cottura per tutte le modalità di cottura. Seguire i passi indicati sotto per regolare la temperatura e/o il tempo di cottura per la modalità di cottura selezionata.

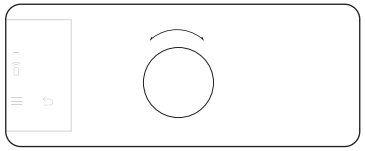
Modalità e temperatura più utilizzate

- L'ordine predefinito delle modalità di cottura cambierà automaticamente dopo che il forno sarà stato utilizzato 10 volte. L'elenco delle modalità di cottura mostrerà le modalità dalle più utilizzate alle meno utilizzate, in modo tale che l'utente potrà rapidamente selezionare la modalità di cottura che utilizza più spesso.
- La temperatura predefinita di una modalità di cottura cambierà automaticamente quando l'utente avrà utilizzato una determinata temperatura per una determinata modalità di cottura più di 3 volte.

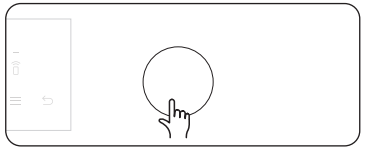
Modalità e temperatura



1. Ruotare il **Selettore** per scegliere una modalità o una funzione, quindi premere il **Selettore**.
   - Viene visualizzata la temperatura predefinita della modalità selezionata.



2. Ruotare il **Selettore** per impostare la temperatura desiderata.

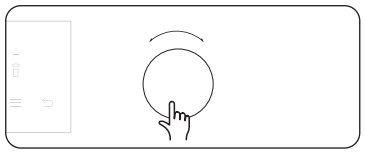


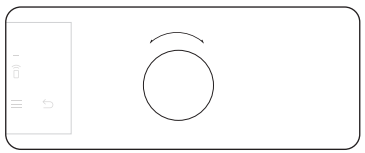
3. Premere il **Selettore** per confermare.

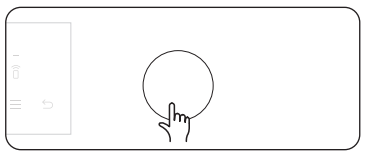
NOTA

- Per modificare la temperatura impostata, ruotare il **Selettore** per impostare la temperatura desiderata, quindi toccare il pulsante per abbassare ▷||.
- La temperatura all'interno del forno può essere misurata con precisione utilizzando uno speciale termometro e seguendo la metodologia definita da un ente autorizzato. L'uso di termometri diversi potrebbe causare una errata lettura dei valori.

Tempo di cottura







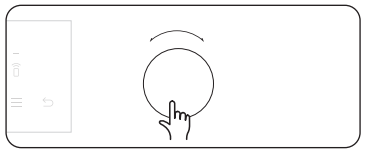
1. Selezionare una modalità di cottura e impostare la temperatura.
   - Per istruzioni più dettagliate, andare alla sezione "**Modalità e temperatura**".
2. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Impostazione tempo di cottura**, quindi premere il **Selettore** per confermare.
   - In alternativa, è possibile toccare ◷ per impostare il tempo di cottura.
3. Ruotare il **Selettore** per impostare il tempo desiderato fino a 23 ore e 59 minuti.
4. Premere il **Selettore** per confermare.

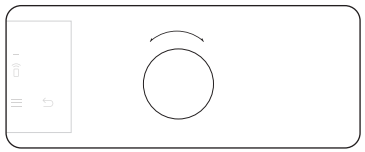
NOTA

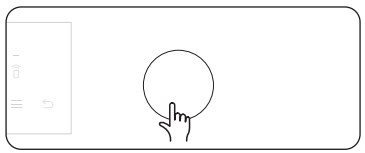
- Se lo si desidera, è possibile cucinare senza impostare il tempo di cottura. In tal caso, il forno inizia la cottura alle temperature impostate senza informazioni sul tempo ed è necessario arrestare manualmente il forno al termine della cottura.
- Per modificare il tempo di cottura impostato, toccare ◷ e seguire i passaggi sopra riportati.

Funzionamento

Tempo di fine





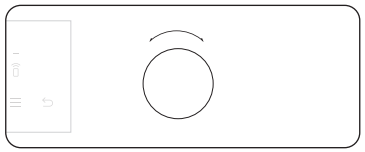


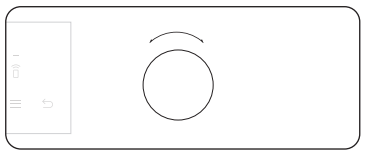
1. Selezionare una modalità di cottura e impostare la temperatura.
   - Per istruzioni più dettagliate, andare alla sezione "**Modalità e temperatura**"
2. Impostare il tempo di cottura.
   - Per istruzioni più dettagliate, andare alla sezione "**Tempo di cottura**".
3. Ruotare il **Selettore** per selezionare "**Pronto alle (ora)**", quindi premere il **Selettore** per confermare.
4. Premere il **Selettore** per impostare l'orario di fine cottura desiderato.
5. Premere il **Selettore** per confermare.

NOTA

- Se lo si desidera, è possibile cucinare senza impostare il tempo di fine. In questo caso il forno comincia subito la cottura alle temperature impostate e termina la cottura quando lo desidera l'utente.
- Per modificare l'orario di fine cottura, toccare ◷ e seguire i passaggi sopra riportati.

Modalità di cottura





1. Ruotare il **Selettore** per selezionare una modalità di cottura.
2. Impostare il tempo di cottura e/o la temperatura, se necessario. Vedere la sezione **Impostazioni comuni** per i dettagli.
3. Dopo aver impostato la modalità, la temperatura e il tempo di cottura, ruotare il **Selettore** per selezionare **Impostazione preriscaldamento veloce**. Quindi attivare l'opzione.
   - L'opzione Preriscaldamento veloce potrebbe non essere disponibile per alcune modalità di cottura.

Il forno inizia il preriscaldamento con l'icona Preriscaldamento o Preriscaldamento veloce fino a che la temperatura interna non raggiunge la temperatura impostata.
Al termine del preriscaldamento, l'indicatore scompare con un segnale acustico.
Si raccomanda di eseguire il preriscaldamento per tutte le modalità di cottura, a meno che la guida alla cottura non indichi diversamente.

NOTA

Durante la cottura, è possibile modificare il tempo di cottura e/o la temperatura.

Descrizione delle modalità di cottura

Le modalità di cottura contrassegnate da un asterisco (*) sono disponibili per il preriscaldamento veloce e disabilitate per temperature impostate inferiori a 100°C.

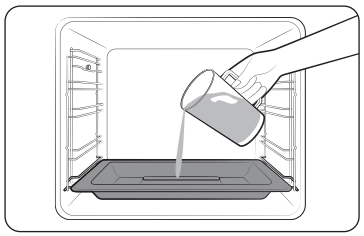
Modalità		Intervallo di temperature (°C)				Temperatura suggerita (°C)
		Singola	Doppia			
			Superiore	Inferiore	Doppia	
	Convezione	* 30-250	40-250	40-250	40-250	160
		L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola di convezione. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente.				
	Convenzionale	* 30-250	-	-	-	180
		Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore. Usare questa funzione per eseguire una cottura standard e dorare la maggior parte delle pietanze.				
	Convezione Eco	30-250	-	-	-	160
		La modalità Convezione Eco usa il sistema di riscaldamento ottimizzato per risparmiare energia durante la cottura. I tempi di cottura aumentano leggermente lasciando tuttavia i risultati invariati. Da notare che questa modalità non richiede la fase di preriscaldamento. **NOTA** La modalità di riscaldamento Convezione Eco utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche EN60350-1				
Grill						
	Grill grande	100-270	40-250	-	40-250	220
		Il grill di grandi dimensioni emette calore. Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin).				
	Grill Eco	100-270	-	-	-	220
		La piccola area grill emette calore. Utilizzare questa funzione per piatti di piccole dimensioni che necessitano di meno calore, quali pesce e baguette imbottite.				
	Grill ventilato	100-250	-	-	-	180
		I due elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per grigliare carne o pesce.				

Modalità		Intervallo di temperature (°C)				Temperatura suggerita (°C)
		Singola	Doppia			
			Superiore	Inferiore	Doppia	
	Riscaldamento superiore + Convezione	* 40-250	40-250	-	40-250	180
		L'elemento riscaldante superiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola di convezione. Usare questa modalità per cuocere pietanze che richiedono una doratura superiore (ad esempio carne o lasagne).				
	Riscaldamento inferiore + Convezione	* 40-250	-	40-250	40-250	200
		L'elemento riscaldante inferiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola di convezione. Usare questa modalità per la cottura di pizza, pane o torte.				
	Riscaldamento inferiore	100-230	-	40-250	40-250	150
		L'elemento riscaldante inferiore genera calore. Usare questa modalità al termine della fase di cottura per dorare il fondo di una quiche o di una pizza.				
	Rosolatura	80-200	-	-	-	160
		La modalità Rosolatura esegue un ciclo di pre-riscaldamento automatico fino a quando il forno non raggiunge la temperatura di 220°C. Quindi l'elemento riscaldante superiore e la ventola di convezione iniziano a rosolare cibi come la carne. Al termine la carne verrà cotta a basse temperature. Usare questa modalità per manzo, pollame o pesce.				
	Sottovuoto ad aria	50-95	-	-	-	60
		La modalità Sottovuoto ad aria utilizza aria calda a bassa temperatura per questo tipo di cottura senza vapore e senza acqua nel serbatoio. In questa modalità il forno mantiene basse temperature costanti all'interno del vano cottura.				
	Air Fry	-	150-250	-	-	220
		La modalità "Air Fry" utilizza aria calda per ottenere cibi surgelati o freschi più croccanti e più sani senza (o con meno) grassi rispetto alle normali modalità a convezione.				

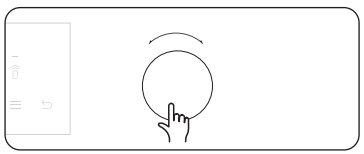
Funzionamento

Vapore naturale (solo per modelli applicabili)

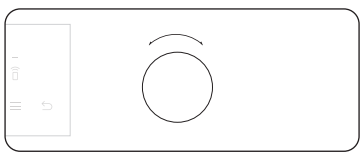
Con Vapore naturale è possibile cuocere un pane croccante fuori e umido dentro. Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.



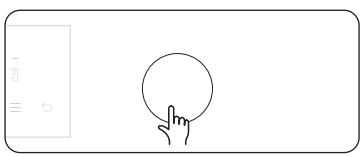
1. Inserire la teglia per la cottura a vapore nel fondo del vano.
2. Riempire la teglia con 250 ml di acqua solo quando il forno è freddo.



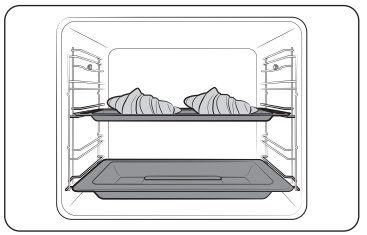
3. Impostare la modalità **Convezione** e selezionare **Vapore naturale**.
   - La modalità **Vapore naturale** funziona solo con la modalità **Convezione**.



4. Ruotare il **Selettore** per impostare la temperatura e il tempo di cottura.



5. Premere il **Selettore** per avviare il preriscaldamento.



6. Inserire il cibo nel forno su una griglia e iniziare la cottura.

NOTA

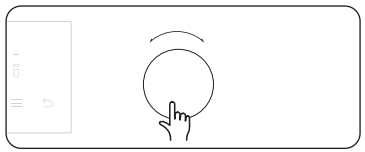
- Non rabboccare l'acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Quando il forno si è raffreddato completamente dopo aver utilizzato la funzione **Vapore naturale**, pulire il fondo del vano con un panno umido.
- Per rimuovere le incrostazioni d'acqua che si formano dopo un uso prolungato del forno, utilizzare un panno morbido con apposito detergente.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Croissant, 4-6	Teglia multiuso	3	190	20-25
Pasta sfoglia con le mele	Teglia multiuso	3	190	20-25
Brioche danese	Teglia multiuso	3	190	20-30
Panino	Teglia multiuso	3	180	20-30
Pane bianco	Griglia	2	180	30-40

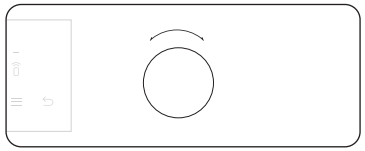
Modalità di cottura a vapore assistita

⚠ ATTENZIONE

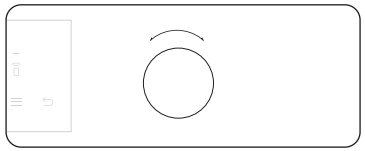
Riempire il serbatoio dell'acqua prima di usare le modalità di cottura a vapore assistita.



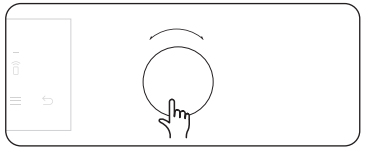
1. Selezionare la modalità di cottura desiderata, quindi premere il **Selettore**. (Per maggiori informazioni su ogni funzione, vedere "Descrizione della modalità di cottura a vapore assistita".)
   - In alcune modalità è possibile usare la sonda per carne. Per cucinare usando la sonda per carne, vedere "Cottura con sonda per carne (solo per modelli applicabili)".



2. Impostare la temperatura desiderata.
   - La temperatura preimpostata e la gamma di temperature impostabili dipende dalla modalità di cottura desiderata.



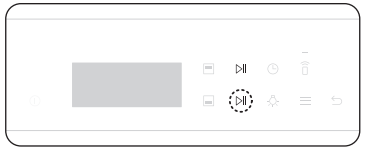
3. Impostare il livello del vapore.
   - L'impostazione predefinita è "Medio".



4. Selezionare il **Tempo di cottura**, quindi premere il **Selettore** per impostare il tempo di cottura desiderato.
   - Il tempo di cottura massimo è di 23 ore e 59 minuti.
5. Dopo aver impostato il tempo di cottura, selezionare l'opzione che si desidera eseguire al termine della cottura e poi premere il **Selettore**.

NOTA

Se si inizia la cottura senza impostare il tempo di cottura occorre arrestare il funzionamento del forno manualmente.



6. Toccare ▷II per avviare la cottura.

NOTA

- Durante la cottura è possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura.
- Durante la cottura è possibile toccare ▷II per mettere in pausa la cottura oppure toccare e tenere premuto ▷II per 3 secondi per arrestare e annullare la cottura.
- Al termine della cottura, sullo schermo compare l'opzione **Aggiungi 5 minuti**.
  - È possibile selezionare **Aggiungi 5 minuti**, quindi premere il **Selettore** per continuare la cottura per altri 5 minuti.

Funzionamento

Descrizione della modalità di cottura a vapore assistita

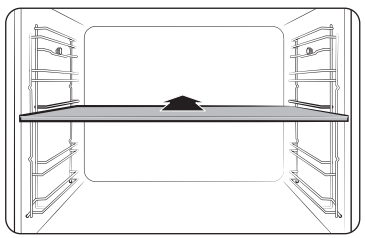
Modalità		Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)	Preriscaldamento veloce	Sonda per carne
Funzione vapore					
	Cottura a vapore (*)	-	-	X	X
		Il vapore caldo prodotto dal generatore viene diffuso nel forno dall'apposito ugello per cuocere il cibo. Questa modalità è idonea per la cottura di verdure, pesce, uova, frutta e riso.			
	Convezione vapore (*)	120-250	160	O	O
		Il calore generato dal riscaldatore e dalle ventole di convezione viene mantenuto costante dal vapore caldo. L'intensità del vapore può essere regolata su Bassa, Media o Alta. Questa modalità è idonea per la cottura di paste sfoglie, torte lievitate, pane e pizza, ma anche per arrostire carne e pesce.			
	Riscaldamento superiore a vapore + Convezione (*)	120-250	180	O	O
		Il calore generato dal riscaldatore superiore e dal riscaldatore a convezione viene diffuso uniformemente nel forno dalla ventola e il vapore caldo contribuisce all'azione degli elementi riscaldanti. Questa modalità è idonea per arrostire carni, pollame e pesci ottenendo una crosta esterna.			
	Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione (*)	120-250	200	O	O
		Il calore generato dall'elemento riscaldante inferiore e dal riscaldatore a convezione viene diffuso uniformemente nel forno dalla ventola e il vapore caldo contribuisce all'azione degli elementi riscaldanti. Questa modalità è idonea per prodotti croccanti come la pizza o la torta di mele.			

NOTA

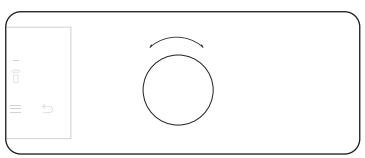
- La disponibilità delle modalità contrassegnate da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.
- Riempire sempre il serbatoio dell'acqua con acqua fresca quando si intende cuocere con queste modalità.

Modalità Doppia cottura

Per suddividere il vano cottura in due comparti superiore ed inferiore è possibile utilizzare l'apposito divisorio fornito in dotazione. Ciò permette di impostare due diverse modalità di cottura simultaneamente o di scegliere semplicemente uno dei due comparti nel quale cucinare.

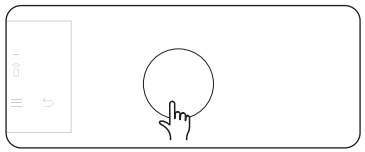


1. Inserire il divisorio nel livello 3 per separare il vano cottura in due comparti.



2. Ruotare il **Selettore** per selezionare la modalità di cottura.
   È possibile selezionare le modalità Grill, Convezione e Riscaldamento superiore + Convezione e Air Fry nella zona superiore e le modalità Convezione, Riscaldamento inferiore + Convezione e Riscaldamento inferiore nella zona inferiore.

3. Toccare per selezionare la zona superiore oppure per selezionare la zona inferiore.
   Il pulsante si attiva per la zona selezionata.
4. Impostare il tempo di cottura e/o la temperatura, se necessario. Vedere la sezione **Impostazioni comuni** per i dettagli.



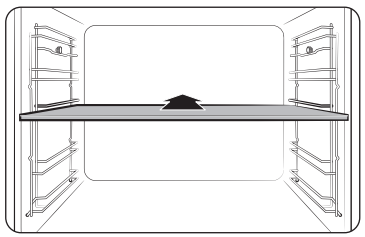
5. Alla fine premere il **Selettore** per confermare.
Il forno inizia il preriscaldamento con l'icona finché la temperatura interna non raggiunge la temperatura impostata.
Si raccomanda di eseguire il preriscaldamento per tutte le modalità di cottura, a meno che la guida alla cottura non indichi diversamente.

NOTA

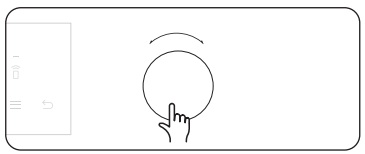
La disponibilità della modalità Doppia cottura dipende dalla modalità di cottura. Per maggiori informazioni vedere la sezione **Cucina intelligente** in questo manuale.

Modalità Doppia cottura (modalità Grill)

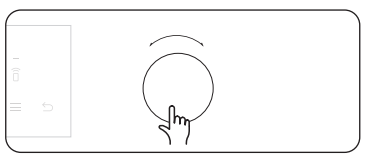
La grigliatura con la modalità Doppia cottura è utile per porzioni di piccole dimensioni per risparmiare energia. Di base è disponibile solo l'opzione Grill grande nella zona superiore, poiché il forno utilizza solo l'elemento riscaldante superiore.



1. Inserire il divisorio nel livello 3 per attivare la modalità Doppia cottura.



2. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Grill grande**, quindi premere il **Selettore** per confermare.
- Grill Eco e Grill ventilato non sono disponibili nella modalità Doppia cottura.



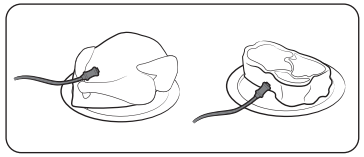
3. Ruotare il **Selettore** per impostare la temperatura desiderata, quindi premere il **Selettore** per confermare.

Funzionamento

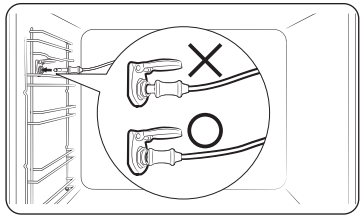
Cottura con sonda per carne (solo per modelli applicabili)

La sonda per carne misura la temperatura interna della carne durante la cottura. Una volta che la temperatura raggiunge la temperatura prevista, il forno si interrompe e termina la cottura.

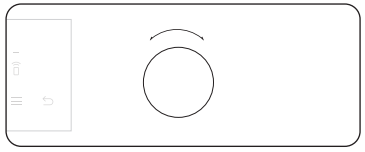
- Usare solo la sonda per carne fornita in dotazione con il forno.
- Non è possibile impostare un tempo di cottura se la sonda per carne è inserita.



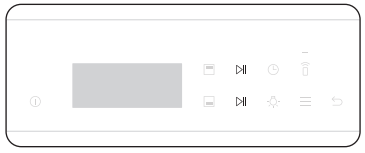
1. Nel pannello delle funzioni, toccare per scegliere una modalità di cottura e una temperatura.
2. Inserire la punta della sonda per carne al centro della carne da cuocere. Accertarsi che il manico in gomma non sia inserito.



3. Collegare il connettore della sonda nella presa sulla parete sinistra. Assicurarsi di vedere l'indicatore Sonda carne inserita quando il connettore della sonda è collegato.



4. Ruotare il **Selettore** per impostare la temperatura interna della carne.



5. Toccare ▷|| per avviare la cottura. Una volta che la sonda raggiunge la temperatura impostata il forno termina la cottura emettendo una melodia.

⚠ AVVERTENZA

- Al fine di prevenire eventuali danni, non usare la sonda per carne con l'accessorio spiedo.
- Al termine della cottura, la sonda per carne diventa bollente. Per evitare ustioni, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

NOTA

Non tutte le modalità supportano l'uso della sonda per carne. Utilizzando la sonda per carne in una delle modalità non consentite, l'indicatore della modalità corrente lampeggia. Se ciò dovesse accadere, rimuovere subito la sonda per carne.

Intervallo di impostazione della temperatura della modalità Doppia cottura

È possibile utilizzare contemporaneamente sia il comparto superiore che quello inferiore per diverse operazioni di cottura.
In modalità Doppia cottura, l'intervallo di temperatura di un comparto è influenzato dalle impostazioni di temperatura dell'altro comparto. Ad esempio, la cottura alla griglia nel comparto superiore sarà limitata dall'operazione nel comparto inferiore in termini di temperature di cottura. Tuttavia, entrambi i comparti limitano le impostazioni di temperatura tra un minimo di 40 e un massimo di 250.

Se Superiore è impostato su (°C)	Il comparto inferiore è limitato a (°C)	
	Minimo	Massimo
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Se Inferiore è impostato su (°C)	Il comparto superiore è limitato a (°C)	
	Minimo	Massimo
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Funzionamento

Modalità disponibili in ogni zona

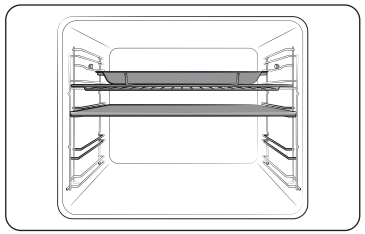
Zona	Modalità disponibile	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)	Preriscaldamento veloce	Sonda per carne
Superiore	Convezione	40-250	160	X	X
	Grill grande	40-250	220	X	X
	Riscaldamento superiore + Convezione	40-250	180	X	X
	Air Fry	150-250	220	X	X
Inferiore	Convezione	40-250	160	X	X
	Riscaldamento inferiore + Convezione	40-250	200	X	X
	Riscaldamento inferiore	40-250	150	X	X
	Cottura a vapore (*)	-	-	X	X
	Convezione vapore (*)	120-250	160	X	X
	Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione (*)	120-250	200	X	X

NOTA

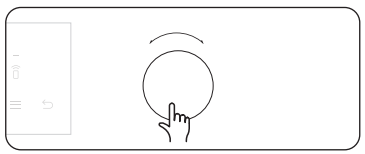
- Per la descrizione di ogni modalità consultare "**Descrizione delle modalità di cottura**" o "**Descrizione della modalità di cottura a vapore assistita**".
- La disponibilità delle modalità contrassegnate da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

Air Fry (solo per modelli applicabili)

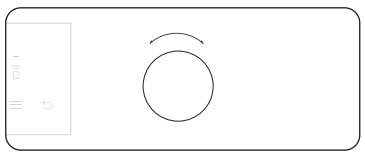
Il preriscaldamento non è necessario per questa modalità. Si raccomanda di collocare della carta da forno o una teglia sul divisorio per contenere i sughi di cottura.
Per dei risultati di cottura migliori, rigirare i cibi durante il processo.



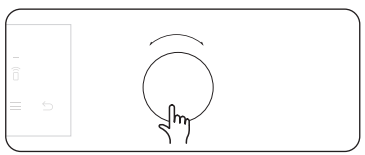
1. Inserire il divisorio e collocare la teglia con la griglia al livello 4.



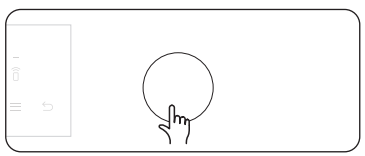
2. Selezionare la modalità **Air Fry** con il **Selettore**.



3. Usare il **Selettore** per modificare la temperatura predefinita. Inserire la temperatura suggerita per il cibo come consigliato nella guida alla cottura. La temperatura predefinita è 220 °C.



4. Premere il **Selettore** e impostare il **Tempo di cottura** o **Tempo di fine**, se necessario.



5. Toccare ▷|| o premere il **Selettore**.

NOTA

- Collocare della carta da forno o una teglia sul divisorio per contenere i sughi di cottura. In questo modo si ridurranno schizzi e fumo.
- Prima di usare la carta da forno, controllarne la temperatura massima ammessa.
- Per la **Air Fry** occorre un doppio ripiano nella parte superiore del forno. Per ottenere risultati migliori, inserire il divisorio e collocare il cibo sul ripiano al livello 4.
- Per cuocere cibi freschi o fatti in casa, oliare uniformemente un'area più ampia per un risultato più croccante.

AVVERTENZA

- Se si sta cuocendo qualcos'altro nella zona inferiore la modalità **Air Fry** non sarà disponibile nella zona superiore.
- Quando nella zona superiore è in corso la **Air Fry**, la zona inferiore non è disponibile.

Per ottenere risultati migliori, si raccomanda di girare i cibi a metà tempo di cottura.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Patate				
Patatine fritte surgelate	Griglia + Teglia per Air Fry	4	210-220	20-25
Patatine fritte surgelate, condite	Griglia + Teglia per Air Fry	4	210-220	20-25
Crocchette surgelate	Griglia + Teglia per Air Fry	4	210-220	15-20
Frittelle di patate surgelate	Griglia + Teglia per Air Fry	4	210-220	15-20
Spicchi di patate surgelati	Griglia + Teglia per Air Fry	4	210-220	15-20
Patatine fritte fatte in casa	Griglia + Teglia per Air Fry	4	200-210	20-25
Spicchi di patate fatti in casa	Griglia + Teglia per Air Fry	4	210-220	20-25
Surgelati				
Nugget di pollo surgelati	Griglia + Teglia per Air Fry	4	210-220	15-20
Ali di pollo surgelate	Griglia + Teglia per Air Fry	4	210-220	25-30
Anelli di cipolla surgelati	Griglia + Teglia per Air Fry	4	210-220	15-20
Filetti di pollo surgelati	Griglia + Teglia per Air Fry	4	210-220	20-25
Churros surgelati	Griglia + Teglia per Air Fry	4	190-200	10-15

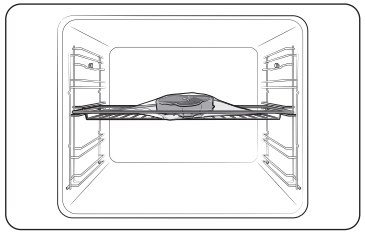
Funzionamento

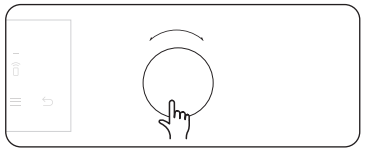
Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pollo				
Moringa fresca	Griglia + Teglia per Air Fry	4	200-210	30-35
Ali di pollo fresche	Griglia + Teglia per Air Fry	4	200-210	25-30
Petti di pollo impanati	Griglia + Teglia per Air Fry	4	200-210	25-30
Verdura				
Asparagi, impanati	Griglia + Teglia per Air Fry	4	200-210	15-20
Melanzane, affettate e impanate	Griglia + Teglia per Air Fry	4	200-210	15-20
Anelli di cipolla, impanati	Griglia + Teglia per Air Fry	4	200-210	15-20
Zucca, cubetti	Griglia + Teglia per Air Fry	4	200-210	20-25
Cime di cavolfiore	Griglia + Teglia per Air Fry	4	190-200	15-20
Mix di verdure	Griglia + Teglia per Air Fry	4	200-210	15-20

Sottovuoto ad aria (solo per modelli applicabili)

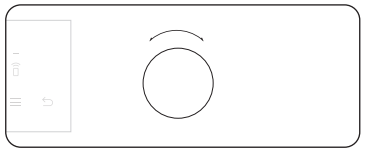
La modalità **Sottovuoto ad aria** utilizza aria calda a bassa temperatura per questo tipo di cottura senza vapore e senza acqua nel serbatoio. In questa modalità il forno mantiene basse temperature costanti all'interno del vano cottura, cuocendo alimenti che possono mantenere la loro fragranza e le sostanze nutritive originali, offrendo allo stesso tempo un sapore arricchito e una consistenza morbida.

1. Mettere il cibo in un sacchetto sottovuoto pulito e sigillarlo. Quindi, inserire il cibo nella posizione 3 della griglia del forno.

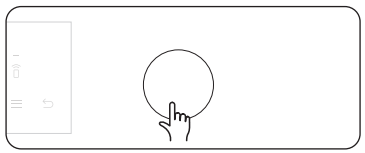




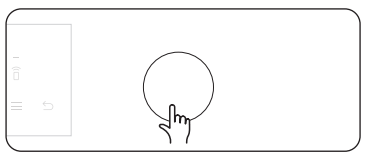
2. Selezionare la modalità **Sottovuoto ad aria**.



3. Usare il **Selettore** per modificare la temperatura predefinita. Inserire la temperatura suggerita per il cibo come consigliato nella guida alla cottura. La temperatura predefinita è 60 °C (è possibile modificare la temperatura di 1 °C)



4. Premere il **Selettore** e impostare il tempo di cottura.



5. Toccare ▷|| o premere il **Selettore**.

NOTA

- Usare solo ingredienti freschi e di qualità. Tagliarli in modo pulito e conservateli in frigorifero.
- Utilizzare sacchetti sottovuoto resistenti al calore per spostare e conservare gli ingredienti.
- Non riutilizzare mai i sacchetti sottovuoto resistenti al calore.
- Il tempo di cottura dipende dallo spessore del cibo. L'aggiunta di sale o zucchero può ridurre i tempi di cottura.

Consigli

- Per mantenere il gusto originale, consigliamo di utilizzare meno erbe e spezie rispetto alle normali ricette.
- Carne e pesce acquistano un sapore migliore se vengono rosolati prima di essere serviti.
- Se non viene servito subito dopo la cottura, mettere il cibo in acqua ghiacciata e farlo raffreddare completamente. Quindi, conservare a una temperatura inferiore a 5 °C per mantenere la fragranza e la consistenza del cibo.
- Eccezionalmente, si consiglia di mangiare il pollo subito dopo la cottura.

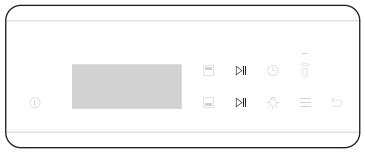
Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.

Alimento	Cottura	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (ore)
Manzo					
Bistecca, 4 cm di spessore	Al sangue	Griglia	3	54	3-4
Bistecca, 4 cm di spessore	Media	Griglia	3	60	3-4
Bistecca, 4 cm di spessore	Ben cotta	Griglia	3	68	3-4
Cottura arrosto	Media	Griglia	3	62	6-8
Cottura arrosto	Ben cotta	Griglia	3	68	6-8
Maiale					
Costolette, disossate	Tenero	Griglia	3	60	3-4
Costolette, disossate	Sodo	Griglia	3	71	3-4
Cottura arrosto	Media	Griglia	3	62	4-6
Cottura arrosto	Ben cotta	Griglia	3	72	4-6
Carne di maiale tritata	Ben cotta	Griglia	3	74	18-24
Pollame					
Pollo, petto	Tenero	Griglia	3	66	3-4
Pollo, petto	Sodo	Griglia	3	72	3-4
Anatra, petto	Tenero	Griglia	3	63	3-4
Pesce					
Trancio di salmone	Tenero	Griglia	3	52	2-3
Trancio di salmone	Ben cotta	Griglia	3	63	2-3
Filetto di merluzzo	Tenero	Griglia	3	55	2-3

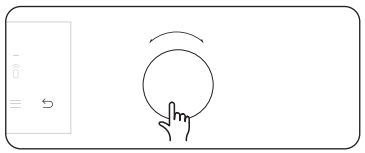
Alimento	Cottura	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (ore)
Verdure					
Asparagi	-	Griglia	3	85	2-3
Patate, affettate	-	Griglia	3	90	2-3
Patate dolci, affettate	-	Griglia	3	90	2-3
Carote, affettate	-	Griglia	3	90	2-3
Zucca, cubetti	-	Griglia	3	90	2-3
Frutta					
Mela, affettata	-	Griglia	3	80	2-3
Ananas, affettato	-	Griglia	3	85	1-2
Pera, affettata	-	Griglia	3	83	2-3
Altro					
Uova di gallina	In camicia	Griglia	3	63	2-3
Uova di gallina	Sode	Griglia	3	71	2-3

* Cucinare uova di gallina senza sottovuoto.

Per arrestare la cottura



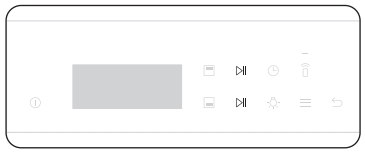
- Durante la cottura è possibile toccare il pulsante ▷|| per spegnere il forno. Tuttavia, onde evitare manipolazioni non intenzionali, il forno non si spegnerà immediatamente. Se si è toccato il pulsante ▷|| per sbaglio, basta toccare nuovamente il pulsante ▷|| entro 3 secondi.
- È possibile toccare ▷|| per mettere in pausa la cottura oppure toccare e tenere premuto ▷|| per 3 secondi per arrestare e annullare la cottura.



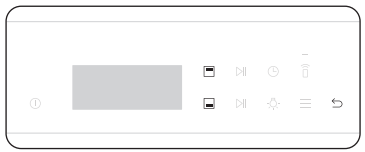
- In alternativa, è possibile toccare ⮌, usare il **Selettore** per selezionare **Sì**, quindi premere il **Selettore** per annullare la cottura.

Per arrestare la cottura in una sola zona

Osservare le istruzioni per arrestare la cottura in modalità Doppia cottura.

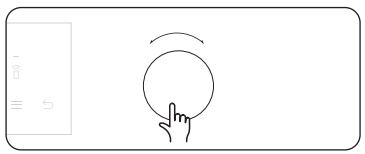


- È possibile toccare ▷|| per mettere in pausa la cottura oppure toccare e tenere premuto ▷|| per 3 secondi per arrestare e annullare la cottura.
  - Toccare il pulsante ▷|| superiore per la zona superiore e il pulsante ▷|| inferiore per la zona inferiore.



- In alternativa, è possibile seguire le istruzioni sotto riportate.

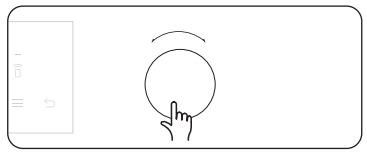
1. Toccare ▬ per selezionare la zona superiore oppure ▬ per selezionare la zona inferiore, quindi toccare ⮌.



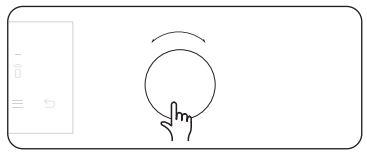
2. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Sì**, quindi premere il **Selettore** per annullare la cottura.

Funzione speciale

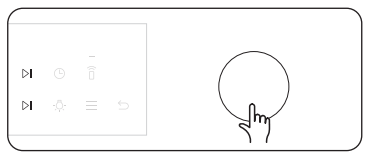
Altre funzioni per migliorare la vostra esperienza culinaria. Le funzioni speciali non sono permesse nella modalità Doppia cottura.



1. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Funzione speciale** e premere il **Selettore** per confermare.



2. Ruotare il **Selettore** per selezionare una funzione, quindi premere il **Selettore** per confermare.
3. Impostare il tempo di cottura e/o la temperatura, se necessario. Vedere la sezione **Impostazioni comuni** per i dettagli.



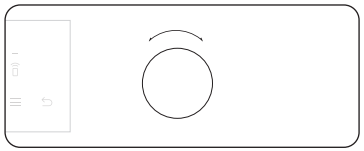
4. Premere il **Selettore** o toccare il pulsante ▷|| per avviare la funzione.

Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura suggerita (°C)	Istruzioni
Mantieni caldo	40-100	60	Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.
Riscalda piatto	30-80	50	Usare questa funzione per riscaldare i piatti o i contenitori da forno.
Scongelamento	30-60	30	Questa modalità è utilizzata per lo scongelamento di prodotti congelati, la cottura di torte con frutta, con creme e cioccolato. Il tempo di scongelamento varia in base al tipo, la quantità e dimensione del cibo da scongelare.

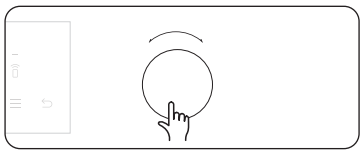
Funzionamento

Cottura automatica

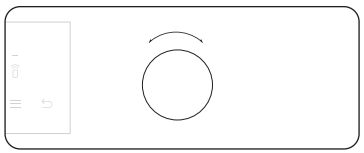
Per i cuochi con poca esperienza, il forno offre un totale di 50 ricette di cottura automatica. Usare questa funzione per risparmiare tempo o abbreviare la propria curva di apprendimento. Il tempo e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base alla ricetta selezionata.



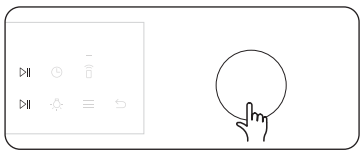
1. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Cottura automatica**.



2. Ruotare il **Selettore** per selezionare un programma, quindi premere il **Selettore** per confermare.



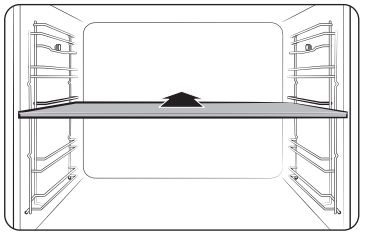
3. Ruotare il **Selettore** per selezionare una dimensione della porzione. L'intervallo di peso dipende dal programma.
4. Premere il **Selettore** o toccare il pulsante ▷|| per avviare la cottura.



NOTA

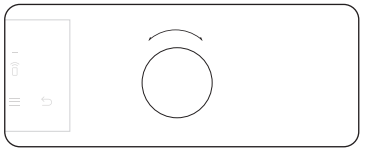
- Alcune voci dei programmi di "Cottura automatica" prevedono il preriscaldamento. Per quelle voci viene visualizzato l'andamento del preriscaldamento. Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento. Quindi premere il **Selettore** o toccare il pulsante ▷|| per avviare Cottura automatica.
- Per maggiori informazioni vedere la sezione **Cucina intelligente** in questo manuale.

Modalità Doppia cottura

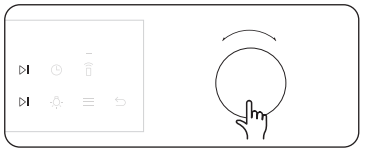


1. Inserire il divisorio nel livello 3 per attivare la modalità Doppia cottura.

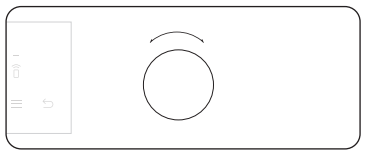
2. Premere ▭ per selezionare la zona superiore oppure toccare ▭ per selezionare la zona inferiore.
   Il pulsante ▷|| si attiva per la zona selezionata.

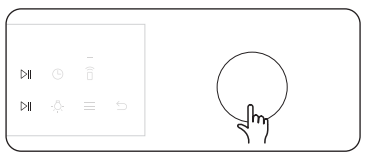


3. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Cottura automatica**.



4. Ruotare il **Selettore** per selezionare un programma per la zona selezionata, quindi premere il **Selettore** o toccare il pulsante ▷||.





5. Ruotare il **Selettore** per selezionare una dimensione della porzione. L'intervallo di peso dipende dal programma.
6. Premere il **Selettore** o toccare il pulsante ▷|| per avviare la cottura.

NOTA

Per maggiori informazioni vedere la sezione **Cucina intelligente** in questo manuale.

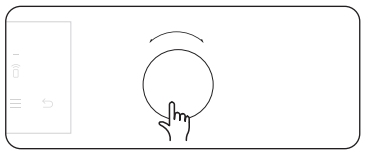
Pulizia

Sono disponibili due modalità di pulizia. Questa funzione permette di risparmiare tempo eliminando la necessità di effettuare una pulizia manuale. Il tempo restante viene visualizzato sul display durante questo processo.

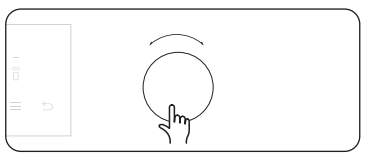
Funzione	Istruzioni
Pulizia a vapore	Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.
Pirolitica	La funzione Pirolitica è caratterizzata da una pulizia termica ad alta temperatura. Brucia i residui oleosi per facilitare la pulizia manuale. 1 h 50 m / 2 h 10 m (impostazione predefinita) / 2 h 30 m
Decalcificazione	Per preservare la qualità e il gusto dei cibi, pulire periodicamente l'interno del generatore di vapore.
Scarico	Dopo aver utilizzato le modalità di cottura a vapore assistita, l'acqua residua va scaricata perché non serve per le altre modalità di cottura.

Pirolitico (solo per modelli applicabili)

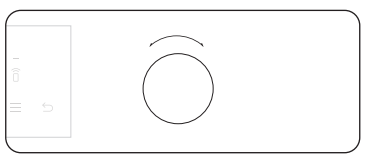
La funzione Pirolitica è caratterizzata da una pulizia termica ad alta temperatura. Brucia i residui oleosi per facilitare la pulizia manuale.



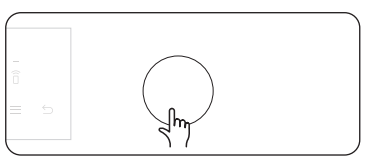
1. Rimuovere tutti gli accessori, comprese le guide laterali, e pulire manualmente le impurità più grandi dall'interno del forno. In caso contrario, si potrebbero provocare fiamme durante il ciclo di pulizia, provocando un incendio.
2. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Pulizia**, quindi premere il **Selettore** per confermare.

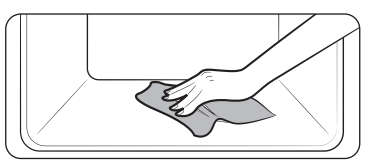


3. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Pirolitico**, quindi premere il **Selettore** per confermare.



4. Ruotare il **Selettore** per selezionare un tempo di pulizia tra 3 opzioni: 1 h 50 min, 2 h 10 min (impostazione predefinita) e 2 h 30 min.
5. Premere il **Selettore** per avviare la pulizia.





6. Al termine, attendere che il forno si raffreddi, quindi pulire lo sportello lungo i bordi con un panno umido.

Funzionamento

⚠ ATTENZIONE

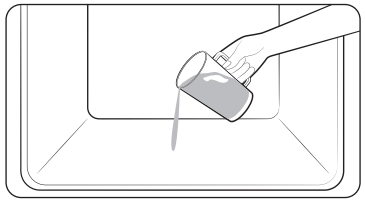
- Non toccare il forno perché durante il ciclo il forno diventa molto caldo.
- Per evitare incidenti, tenere i bambini lontani dal forno.
- Al termine del ciclo, non spegnere mentre la ventola di raffreddamento è in funzione per raffreddare il forno.

NOTA

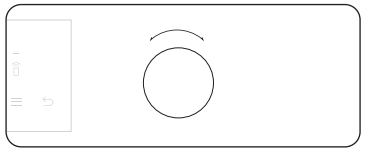
- Una volta avviato il ciclo, il forno diventa caldo all'interno. Quindi, lo sportello viene chiuso per sicurezza. Al termine del ciclo e quando il forno si è raffreddato, lo sportello viene sbloccato.
- Assicurarsi di svuotare il forno prima di pulirlo. Gli accessori possono deformarsi a causa delle alte temperature all'interno del forno.

Pulizia a vapore

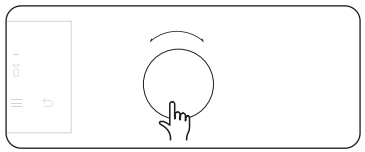
Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.



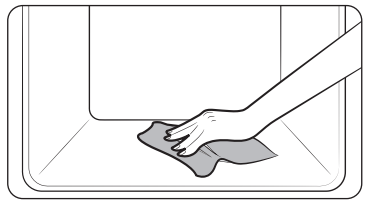
1. Versare 400 ml (3/4 di pinta) d'acqua sul fondo del forno e chiudere lo sportello.



2. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Pulizia**.



3. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Pulizia a vapore**, quindi premere il **Selettore** per avviare la pulizia.
La pulizia a vapore ha una durata di 26 minuti.



4. Usare un panno asciutto per pulire l'interno del forno.

⚠ AVVERTENZA

Non aprire lo sportello prima del termine del processo. L'acqua contenuta all'interno è bollente e può provocare ustioni.

NOTA

- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo un arrosto o una grigliata, si consiglia di rimuovere manualmente lo sporco difficile usando una soluzione idonea prima di attivare la pulizia a vapore.
- Al termine del processo di pulizia lasciare lo sportello del forno aperto. Ciò permetterà alla superficie smaltata del forno di asciugarsi completamente.
- Se l'interno del forno è bollente, la pulizia non può essere attivata. Attendere fino al raffreddamento del forno e riprovare.
- Non gettare l'acqua sul fondo. Versarla con delicatezza. In caso contrario, l'acqua potrebbe fuoriuscire dal davanti.

Decalcificazione

Per preservare la qualità e il gusto dei cibi, pulire periodicamente l'interno del generatore di vapore.

NOTA

Il forno conta il tempo delle modalità di cottura a vapore assistita e avvisa l'utente quando occorre eseguire la funzione di Decalcificazione. La modalità di cottura a vapore assistita può ancora essere utilizzata per le due ore successive senza eseguire la funzione di Decalcificazione. Tuttavia, non è possibile usare la modalità di cottura a vapore assistita dopo due ore, a meno che non si esegua completamente la funzione di Decalcificazione.

1. Toccare il **Selettore** per selezionare Pulizia.
2. Quindi premere il **Selettore**.
3. Selezionare **Decalcificazione**, quindi premere il **Selettore**.
4. Selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
5. Seguire le istruzioni sullo schermo, selezionare **Avvio**, quindi premere il **Selettore**.
   - Se si riceve un messaggio che indica che l'acqua nel serbatoio è insufficiente, aggiungere altra acqua nel serbatoio, selezionare **OK**, quindi premere il **Selettore**.
6. Al termine della decalcificazione, il forno scarica l'acqua automaticamente.
7. Alla fine dello scarico, svuotare il serbatoio dell'acqua.
8. Riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua con 500 ml di acqua potabile, come da istruzioni a schermo, selezionare **OK**, quindi premere il **Selettore** per avviare il risciacquo.
9. Alla fine del risciacquo, svuotare il serbatoio dell'acqua.
   - Dopo aver svuotato il serbatoio, pulirlo prima di rimetterlo nel forno.

AVVERTENZA

- Indossare i guanti da forno per manipolare il serbatoio dell'acqua.
- Usare solo prodotti decalcificanti specifici per forni a vapore o per macchine da caffè.

ATTENZIONE

- Non annullare il processo di decalcificazione mentre è in corso, altrimenti occorre riavviare l'intero ciclo e completarlo entro le successive tre ore per poter abilitare la modalità di cottura a vapore assistita.
- Per evitare incidenti, tenere i bambini lontani dal forno.
- Per conoscere il rapporto tra acqua e agente decalcificante per la miscela, attenersi alle istruzioni del produttore.

Scarico

Dopo aver utilizzato le modalità di cottura a vapore assistita, l'acqua residua va scaricata perché non serve per le altre modalità di cottura. Utilizzare questa funzione anche per scaricare l'acqua in seguito a operazioni di pulizia.

1. Ruotare il **Selettore** per selezionare Pulizia.
2. Quindi premere il **Selettore**.
3. Selezionare **Scarica**, quindi premere il **Selettore**.
4. Selezionare **Avvio**, quindi premere il **Selettore**.
5. Seguire le istruzioni sullo schermo, selezionare **OK**, quindi premere il **Selettore**.
   - Il forno scarica l'acqua dal generatore del vapore nel relativo serbatoio.
6. Alla fine dello scarico, svuotare il serbatoio dell'acqua.
   - Dopo aver svuotato il serbatoio, pulirlo prima di rimetterlo nel forno.

AVVERTENZA

- Indossare i guanti da forno per manipolare il serbatoio dell'acqua.
- Non estrarre il serbatoio dell'acqua durante lo scarico.

NOTA

- Quando il forno inizia a scaricare, attendere fino alla fine del ciclo di scarico.
- L'operazione di scarico può impiegare anche molto tempo a seconda dell'ambiente in cui è installato il prodotto. Non si tratta di un malfunzionamento del prodotto, ma di un aspetto legato alla sicurezza, dunque si raccomanda di attendere che l'acqua si raffreddi.

Funzionamento

Altre funzioni

Menu	Descrizione
Timer	È possibile impostare il timer.
Blocco	È possibile bloccare il pannello di controllo.
Le mie modalità	È possibile modificare l'elenco delle modalità di cottura.
Timeout schermo	È possibile regolare il timeout dello schermo.
Data e ora automatiche	È possibile impostare data e ora automatiche.
Imposta data	È possibile impostare la data attuale. **NOTA** Per maggiori istruzioni, andare alla pagina 10
Formato ora	È possibile impostare il formato dell'orario su 12 o 24 ore. **NOTA** Per maggiori istruzioni, andare alla pagina 10.
Segnali acustici	È possibile attivare o disattivare i segnali acustici del forno.
Preriscaldamento veloce (*)	È possibile impostare il Preriscaldamento veloce.

(*) solo nei modelli dotati di questa funzione.

Timer

1. Toccare ☰.
2. Selezionare **Timer** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Impostare il timer (ora e minuti) usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
4. Premere il **Selettore** per avviare il timer.
5. Se si vuole fare una pausa, annullare o modificare il timer, premere il **Selettore** o ruotare il **Selettore**.

Blocco

1. Toccare ☰.
2. Selezionare **Blocco** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Se si vuole sbloccare il pannello di controllo, toccare e tenere premuto ☰ per 3 secondi.

Le mie modalità

1. Toccare ☰.
2. Selezionare **Le mie modalità** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Ruotare il **Selettore**, quindi premere il **Selettore** per selezionare o deselezionare le modalità.
4. Toccare ⮌ per salvare.
5. Selezionare **Salva** per salvare le modifiche.

Timeout schermo

1. Toccare ☰.
2. Selezionare **Timeout schermo** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Ruotare il **Selettore** per selezionare l'orario desiderato.
4. Premere il **Selettore** per salvare le modifiche.

Data e ora automatiche

1. Toccare ☰.
2. Selezionare **Data e ora automatiche** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Ruotare il **Selettore** per selezionare **On** o **Off**.
4. Premere il **Selettore** per salvare le modifiche.

Segnali acustici

1. Toccare ☰.
2. Selezionare **Segnali acustici** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Ruotare il **Selettore** per selezionare **On** o **Off**.
4. Premere il **Selettore** per salvare le modifiche.

Preriscaldamento veloce

1. Toccare ☰.
2. Selezionare **Preriscaldamento veloce** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Ruotare il **Selettore** per selezionare **On** o **Off**.
4. Premere il **Selettore** per salvare le modifiche.

Impostazioni di sistema

Toccare e tenere premuto ☰ per 3 secondi per entrare nel menu **Impostazioni di sistema**, quindi ruotare il **Selettore** per modificare le varie impostazioni del forno.
Per maggiori informazioni vedere la tabella che segue.

Impostazioni di sistema	Descrizione
Wi-Fi	È possibile attivare o disattivare il Wi-Fi.
Lingua	Per impostare una lingua.
Le mie abitudini	Questa funzione memorizza le impostazioni di cottura.
Cavità predefinita	È possibile selezionare la parte superiore o inferiore del forno come zona predefinita (solo nella modalità Doppia cottura)
Durezza dell'acqua	È possibile selezionare la durezza dell'acqua.
Ripristina	Ripristinare le impostazioni dell'utente. (Altre funzioni, Impostazioni di sistema)

Wi-Fi / Le mie abitudini

1. Toccare e tenere premuto ☰ per 3 secondi per entrare nel menu **Impostazioni di sistema**.
2. Selezionare il menu desiderato usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Ruotare il **Selettore** per selezionare **On** o **Off**.
4. Premere il **Selettore** per salvare le modifiche.

Lingua

1. Toccare e tenere premuto ☰ per 3 secondi per entrare nel menu **Impostazioni di sistema**.
2. Selezionare **Lingua** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Ruotare il **Selettore** per selezionare la lingua desiderata.
4. Premere il **Selettore** per salvare le modifiche.

Cavità predefinita

1. Toccare ☰ e tenere premuto per 3 secondi per entrare nel menu **Impostazioni di sistema**.
2. Selezionare Cavità predefinita usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Superiore** o **Inferiore**.
4. Premere il **Selettore** per salvare le modifiche.

Durezza dell'acqua

1. Toccare ☰ e tenere premuto per 3 secondi per entrare nel menu **Impostazioni di sistema**.
2. Selezionare **Durezza dell'acqua** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Ruotare il **Selettore** per selezionare la **Durezza dell'acqua** desiderata.
4. Premere il **Selettore** per salvare le modifiche.

Ripristina

1. Toccare e tenere premuto ☰ per 3 secondi per entrare nel menu **Impostazioni di sistema**.
2. Selezionare **Ripristina** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Ripristina** o **Annulla**.
4. Premere il **Selettore** per confermare.

Smart Control

Per usarae la funzione Smart Control del forno occorre scaricare l'app SmartThings su un dispositivo mobile. Le funzioni gestite dall'app SmartThings potrebbero non funzionare bene se le condizioni di comunicazione non sono buone o se il forno è installato in un luogo con un segnale Wi-Fi debole.

Come collegare il forno

1. Scaricare e aprire l'app SmartThings sul dispositivo mobile desiderato.
2. Seguire le istruzioni dell'app sullo schermo pwer collegare il forno.
3. Quando il processo è terminato, l'icona sul display del forno e l'app confermeranno la connessione.
4. Se l'icona non compare, seguire le istruzioni sull'app per ricollegarsi.

Cottura manuale

⚠ AVVERTENZA sulla acrilammide

L'acrilammide prodotta durante la cottura di cibi contenenti amido come le patatine, le patate al forno e il pane può causare problemi alla salute. Si consiglia di cuocere questi cibi a basse temperature per evitare cotture eccessive, pesanti dorature o bruciature.

NOTA

- Si raccomanda di eseguire una fase di pre-riscaldamento per tutte le modalità di cottura a meno che non sia appositamente specificato nella guida alla cottura.
- Durante l'uso della funzione Grill Eco, collocare il cibo al centro dell'accessorio teglia.

Suggerimenti sugli accessori

Il forno ha in dotazione diversi accessi. È possibile che la tabella sottostante non includa alcuni accessori. Tuttavia, anche se non si dispone degli accessori specificati nella ricetta contenuta in questa guida, è possibile usare ciò di cui si dispone ottenendo ugualmente ottimi risultati.

- La teglia di cottura e la teglia multiuso sono intercambiabili.
- Durante la cottura di cibi oleosi o grassi, si consiglia di posizionare una teglia sotto la griglia per raccogliere i residui d'olio. Se si dispone dell'inserto griglia, è possibile usarlo insieme alla teglia.
- Se si dispone della teglia multiuso e/o della teglia profonda, utilizzare la più profonda delle due per la cottura di cibi oleosi o grassi.

Cuocere

Al fine di ottenere risultati ottimali, si consiglia sempre di preriscaldare il forno.

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pan di spagna	Griglia, teglia da Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Torta marmorizzata	Griglia, stampo per Gugelhopf	3		175-185	50-60
Crostata	Griglia, tortiera Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Torta lievitata in teglia con frutta e crumble	Teglia multiuso	2		160-180	40-50
Crumble di frutta	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scone	Teglia multiuso	3		180-190	30-35
Lasagne	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	3		190-200	25-30
Meringhe	Teglia multiuso	3		80-100	100-150
Soufflé	Griglia, stampi per soufflé	3		170-180	20-25
Torta di mele lievitata	Teglia multiuso	3		150-170	60-70
Pizza, 1-1,2 kg	Teglia multiuso	2		190-210	10-15
Sfoglia surgelata, ripiena	Teglia multiuso	2		180-200	20-25
Quiche	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	2		180-190	25-35

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torta di mele	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza congelata	Teglia multiuso	3		180-200	5-10

Arrostire

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Carne (Manzo/Maiale/Agnello)					
Lombata di manzo, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		160-180	50-70
Lombata di vitello disossata, 1,5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		160-180	90-120
Arrosto di maiale, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-210	50-60
Lombata di maiale, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		160-180	100-120
Cosciotto di agnello con l'osso, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		170-180	100-120
Pollame (Pollo/Anatra/Tacchino)					
Pollo, intero, 1,2 kg *	Griglia + Teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	3 1		205	80-100*
Pollo in pezzi	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-220	25-35
Petto d'anatra	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	20-30
Tacchino piccolo, intero, 5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	120-150
Verdure					
Verdure, 0,5 kg	Teglia multiuso	3		220-230	15-20
Mezze patate al forno, 0,5 kg	Teglia multiuso	3		200	45-50
Pesce					
Filetto di pesce, al forno	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-230	10-15
Pesce arrosto	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	30-40

* Girare a metà cottura.

Cucina intelligente

Grigliatura

Si consiglia di preriscaldare il forno usando la modalità Grill grande. Girare a metà cottura.

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pane					
Toast	Griglia	5		270	2-4
Toast al formaggio	Teglia multiuso	4		200	4-8
Manzo					
Bistecca *	Griglia + Teglia multiuso	4 1		240-250	15-20
Hamburger *	Griglia + Teglia multiuso	4 1		250-270	13-18
Maiale					
Costolette di maiale	Griglia + Teglia multiuso	4 1		250-270	15-20
Salsicce	Griglia + Teglia multiuso	4 1		260-270	10-15
Pollame					
Pollo, petto	Griglia + Teglia multiuso	4 1		230-240	30-35
Pollo, cosce	Griglia + Teglia multiuso	4 1		230-240	25-30

* Girare dopo 2/3 della cottura.

Piatti pronti surgelati

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pizza surgelata, 0,4-0,6 kg	Griglia	3		200-220	15-25
Lasagne surgelate	Griglia	3		180-200	45-50
Patatine surgelate al forno	Teglia multiuso	3		220-225	20-25
Crocchette surgelate	Teglia multiuso	3		220-230	25-30
Camembert al forno surgelato	Griglia	3		190-200	10-15
Baguette farcita surgelata	Griglia + Teglia multiuso	3 1		190-200	10-15
Bastoncini di pesce surgelati	Griglia + Teglia multiuso	3 1		190-200	15-25
Hamburger di pesce surgelati	Griglia	3		180-200	20-35

Rosolatura

Questa modalità comprende un ciclo di riscaldamento fino a 220 °C. La resistenza superiore e la ventola di convezione sono in funzione durante il processo di rosolatura della carne. Dopo questa fase il cibo viene cotto delicatamente alla bassa temperatura pre-selezionata. Questo processo viene eseguito con il funzionamento delle resistenze superiore e inferiore. Questa modalità è idonea per arrostire carni e pollame.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (ore)
Roast beef	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	3-4
Arrosto di maiale	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	4-5
Arrosto di agnello	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	3-4
Petto d'anatra	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	2-3

Convezione ECO

Questa modalità ottimizza il sistema di riscaldamento in modo da risparmiare energia durante la cottura dei cibi. I tempi di questa categoria escludono il preriscaldamento per favorire un maggiore risparmio energetico.

È possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura e/o la temperatura in base alle preferenze.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Crumble di frutta, 0,8-1,2 kg	Griglia	2	160-180	60-80
Patate al cartoccio, 0,4-0,8 kg	Teglia multiuso	2	190-200	70-80
Salsicce, 0,3-0,5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	160-180	20-30
Patatine surgelate al forno, 0,3-0,5 kg	Teglia multiuso	3	180-200	25-35
Patate surgelate a spicchi, 0,3-0,5 kg	Teglia multiuso	3	190-210	25-35
Filetti di pesce, cotti, 0,4-0,8 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	200-220	30-40
Filetti di pesce, impanati, 0,4-0,8 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	200-220	30-45
Lombata di manzo arrosto, 0,8-1,2 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	180-200	65-75
Verdure grigliate, 0,4-0,6 kg	Teglia multiuso	3	200-220	25-35

Cucina intelligente

Doppia cottura

Prima di usare la modalità Doppia cottura inserire il divisorio nel forno. Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.

La tabella che segue presenta 5 guide di cottura doppia consigliate per la cottura e la arrostitura. Usando la funzione Doppia cottura, è possibile cuocere simultaneamente un secondo con contorno o un secondo ed un dessert.

• Usando la funzione Doppia cottura, è possibile prolungare il tempo di preriscaldamento.

No	Zona	Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
1	Superiore	Pan di spagna	Griglia, tortiera da Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inferiore	Pizza, 1,0-1,2 kg	Teglia multiuso	1		190-210	13-18
2	Superiore	Verdure grigliate, 0,4-0,8 kg	Teglia multiuso	4		220-230	13-18
	Inferiore	Torta di mele	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Superiore	Pane di Pita	Teglia multiuso	4		230-240	13-18
	Inferiore	Patate grigliate, 1,0-1,5 kg	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Superiore	Pollo, cosce	Griglia + Teglia multiuso	4 4		210-230	30-35
	Inferiore	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Superiore	Filetto di pesce, al forno	Griglia + Teglia multiuso	4 4		210-230	15-20
	Inferiore	Pasta sfoglia con le mele	Teglia multiuso	1		170-180	25-30

È possibile usare solo il comparto superiore o solo il comparto inferiore in modo da risparmiare energia. Usando un comparto separato è possibile prolungare il tempo di cottura. Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.

Superiore

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torte piccole	Teglia multiuso	4		170	30-35
Scone	Teglia multiuso	4		180-190	30-35
Lasagne	Griglia	4		190-200	30-35
Pollo, cosce*	Griglia + Teglia multiuso	4 4		230-250	30-35

* Non preriscaldare il forno.

Inferiore

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torte piccole	Teglia multiuso	1		170	30-35
Torta marmorizzata	Griglia	1		160-170	60-70
Torta di mele	Griglia	1		160-170	70-80
Pizza, 1,0-1,2 kg	Teglia multiuso	1		190-210	13-18

Programmi Cottura automatica

⚠ ATTENZIONE

I cibi che posso facilmente guastarsi (ad esempio latte, uova, pesce, carne o pollame) non devono rimanere nel forno per oltre 1 ora prima dell'inizio della cottura e devono essere estratti prontamente al termine della cottura. Il consumo di cibi guasti può provocare forti malesseri da avvelenamento da cibo.

Cottura singola

La tabella seguente illustra 40 programmi automatici per cuocere, arrostire e preparare dolci. La tabella fornisce quantità, pesi e consigli adeguati. Le modalità di cottura ed i tempi sono stati preimpostati per la comodità dell'utente. Nel manuale d'uso sono riportate alcune ricette per i programmi automatici disponibili.
I programmi Cottura automatica da 1 a 19, 38 e 39 includono il preriscaldamento e visualizzano l'andamento della fase di preriscaldamento. Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento.
Quindi premere il **Selettore** o toccare il pulsante ▷|| per avviare Cottura automatica.

⚠ AVVERTENZA

Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
1	Patate gratinate	1,0-1,5	Griglia	3
		Preparare il gratin di patate fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		
2	Verdure gratinate	0,8-1,2	Griglia	3
		Preparare il gratin di verdure fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		
3	Pasta al forno	1,2-1,5	Griglia	3
		Preparare la pasta gratinata usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		
4	Lasagne	1,0-1,5	Griglia	3
		Preparare le lasagne fatte in casa usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		
5	Ratatouille	1,2-1,5	Griglia	3
		Mettere gli ingredienti per la Ratatouille in una casseruola con coperchio. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia. Cuocere con coperchio. Mescolare prima di servire.		
6	Torta di mele	1,2-1,4	Griglia	2
		Preparare una torta di mele usando una teglia tonda metallica da forno del diametro di 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
7	Cornetti	0,3-0,4	Teglia multiuso	3
		Preparare i croissant (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
8	Pasta sfoglia con le mele	0,3-0,4	Teglia multiuso	3
		Mettere la sfoglia di mele su carta da forno e su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		

Cucina intelligente

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
9	Base flan alla frutta	0,4-0,5	Griglia	3
		Versare l'impasto in un piatto metallico da forno nero imburrato per formare la base della torta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Griglia	2
		Preparare l'impasto per la quiche, riporlo in una teglia tonda idonea del diametro di 25 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, aggiungere il ripieno e inserire il piatto al centro della griglia.		
11	Pane bianco	0,6-0,7	Griglia	2
		Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
12	Pane ai cereali	0,8-0,9	Griglia	2
		Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
13	Panino	0,3-0,5	Teglia multiuso	3
		Preparare i panini (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
14	Crumble di frutta	0,8-1,2	Griglia	3
		Mettere la frutta fresca (lamponi, more, mele a fettine o pere a fettine) in un piatto da 22-24 cm. Distribuire i crumble sopra la frutta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		
15	Scone	0,5-0,6	Teglia multiuso	3
		Inserire gli scones (5-6 cm di diametro) su carta da forno sulla teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
16	Pan di spagna	0,5-0,6	Griglia	3
		Preparare l'impasto e versarlo nella teglia tonda metallica antiaderente da 26 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
17	Torta marmorizzata	0,7-0,8	Griglia	2
		Preparare l'impasto e versarlo nello stampo o nella teglia tonda metallica per gugelhupf o bundt. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
18	Plum cake	0,7-0,8	Griglia	2
		Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
19	Brownie	0,7-0,8	Griglia	3
		Preparare l'impasto usando un piatto da forno da 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		
20	Lombata arrosto	0,8-1,2	Griglia	2
			Teglia multiuso	1
		Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Inserire sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto.		
21	Roast beef a cottura lenta	0,8-1,2	Griglia	2
			Teglia multiuso	1
		Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Inserire sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto.		
22	Costolette di agnello alle erbe	0,4-0,8	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
		Marinare le costolette di agnello con erbe e spezie e metterle sulla griglia.		
23	Cosciotto di agnello arrosto	1,0-1,4	Griglia	3
			Teglia multiuso	1
		Marinare l'agnello e riporlo sulla griglia.		
24	Maiale arrosto con cotenna	0,8-1,2	Griglia	3
			Teglia multiuso	1
		Riporre l'arrosto di maiale con il lato grasso verso l'alto sulla griglia.		
25	Costolette di maiale	0,8-1,2	Griglia	3
			Teglia multiuso	1
		Riporre la fila di costine di maiale sulla griglia.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
26	Pollo, intero	1,0-1,4	Griglia	2
			Teglia multiuso	1
		Sciacquare e pulire il pollo. Spennellare il pollo con olio e spezie. Posizionare il petto di pollo rivolto su un lato sulla griglia e girare non appena il forno emette un segnale acustico.		
27	Pollo, petto	0,5-0,9	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
		Marinare i petti di pollo e metterli sulla griglia.		
28	Cosce di pollo	0,5-0,9	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
		Spennellare con olio e spezie e mettere sulla griglia.		
29	Anatra, petto	0,3-0,7	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
		Mettere i petti d'anatra sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto. La prima impostazione è per un livello di cottura medio, la seconda per un livello di cottura medio-ben cotto.		
30	Filetto di trota al forno	0,3-0,7	Teglia multiuso	4
		Mettere i filetti di trota sulla teglia multiuso con il lato della pelle rivolto verso l'alto.		
31	Trota	0,3-0,7	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
		Sciacquare e pulire il pesce e collocarlo intero sulla griglia. Insaporire l'interno del pesce con succo di limone, sale ed erbe. Incidere la pelle con un coltello. Ungere con olio e salare.		

Cucina intelligente

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
32	Sogliola	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
		Mettere la sogliola su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Incidere la pelle con un coltello.		
33	Trancio/Filetto di salmone	0,3-0,7	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
		Sciacquare e pulire i filetti o i tranci. Disporre i filetti sulla griglia con il lato della pelle rivolto verso l'alto.		
34	Verdure grigliate	0,3-0,7	Teglia multiuso	4
		Sciacquare e affettare le zucchine, melanzane, peperoni, cipolle e pomodori ciliegia. Spennellare con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire uniformemente sulla teglia multiuso.		
35	Patate al forno	0,5-0,9	Teglia multiuso	3
		Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle nella teglia multiuso con la parte tagliata rivolta verso l'alto e spennellarle con olio d'oliva, erbe e spezie.		
36	Patatine surgelate al forno	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
		Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia multiuso.		
37	Spicchi di patate surgelati	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
		Distribuire uniformemente le patate al forno surgelate sulla teglia multiuso.		
38	Pizza surgelata	0,3-0,7	Griglia	3
		Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare la pizza surgelata al centro della griglia.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
39	Pizza fatta in casa	0,8-1,2	Teglia multiuso	2
		Preparare la pizza stendendo la pasta per pizza sulla teglia multiuso. Nel peso è compreso l'impasto e la guarnizione come la salsa, le verdure, il prosciutto e la mozzarella. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
40	Lievitazione impasto	0,3-0,7	Griglia	2
		Preparare l'impasto in un recipiente e coprirlo con pellicola per microonde. Posizionare al centro della griglia.		

Doppia cottura

La tabella seguente illustra 10 programmi automatici per cuocere, arrostire e preparare dolci. È possibile usare solo il comparto superiore, solo quello inferiore o entrambi contemporaneamente. Il programma contiene le quantità, gli intervalli di pesi e gli idonei consigli. Le modalità di cottura ed i tempi sono stati preimpostati per la comodità dell'utente. Nel manuale d'uso sono riportate alcune ricette per i programmi automatici disponibili.
Tutti i programmi Cottura automatica a doppia cottura comprendono una fase di preriscaldamento e visualizzano l'andamento del processo.
Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento.
Quindi premere il **Selettore** per avviare Cottura automatica.

⚠ AVVERTENZA

Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

1. Superiore

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
1	Patate gratinate	1,0-1,5	Griglia	4
		Preparare il gratin di patate fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		
2	Lasagne	1,0-1,5	Griglia	4
		Preparare le lasagne fatte in casa usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		
3	Cosce di pollo	0,5-0,9	Griglia	4
			Teglia multiuso	4
		Spennellare con olio e spezie e mettere sulla griglia.		
4	Patate al forno	0,5-0,9	Teglia multiuso	4
		Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle nella teglia multiuso con la parte tagliata rivolta verso l'alto e spennellarle con olio d'oliva, erbe e spezie.		
5	Patatine surgelate al forno	0,3-0,7	Teglia multiuso	4
		Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia multiuso.		

2. Inferiore

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
1	Torta di mele	1,2-1,4	Griglia	1
		Preparare una torta di mele usando una teglia tonda metallica da forno del diametro di 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
2	Pasta sfoglia con le mele	0,3-0,4	Teglia multiuso	1
		Mettere la sfoglia di mele su carta da forno e su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Griglia	1
		Preparare l'impasto per la quiche, riporlo in una teglia tonda idonea del diametro di 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, aggiungere il ripieno e inserire il piatto al centro della griglia.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
4	Pizza surgelata	0,3-0,7	Griglia	1
		Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare la pizza surgelata al centro della griglia.		
5	Pizza fatta in casa	0,8-1,2	Teglia multiuso	1
		Preparare la pizza stendendo la pasta per pizza sulla teglia multiuso. Nel peso è compreso l'impasto e la guarnizione come la salsa, le verdure, il prosciutto e la mozzarella. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		

3. Doppia

È possibile selezionare un programma automatico per il comparto superiore ed inferiore ed eseguirli contemporaneamente.

⚠ **ATTENZIONE**

In caso di uso del comparto superiore o inferiore, la ventola e il riscaldamento dell'altro comparto possono entrare in funzione comunque al fine di ottenere prestazioni ottimali. Il comparto non utilizzato non deve essere usato per alcun altro scopo.

Piatti di prova

Secondo lo standard EN 60350-1

1. Cuocere

I suggerimenti di cottura si riferiscono a un forno preriscaldato. Non utilizzare la funzione Preriscaldamento veloce. Inserire nel forno le teglie con la parte inclinata rivolta in avanti.

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torte piccole	Teglia multiuso	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Biscotti di pasta frolla	Teglia multiuso	1+3		140	28-33
Pan di spagna senza grassi	Griglia + tortiera a cerchio apribile (antiaderente, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Torta di mele	Griglia + 2 tortiere a cerchio apribile ** (antiaderenti, Ø 20 cm)	2 posizionati diagonalmente		160	70-80
	Teglia multiuso + Griglia + 2 tortiere a cerchio apribile *** (antiaderenti, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Aumentare il tempo di cottura di 5 minuti qualora si usi una cottura in modalità con una padella di vetro (Ø 26 cm).

** Due torte poste sulla parte posteriore sinistra e anteriore destra della griglia.

*** Al centro possono essere sistemate due torte sovrapposte una sull'altra.

2. Grigliatura

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti usando la funzione Grill grande.

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Toast di pane bianco	Griglia	5		270 (Max)	1-2
Hamburger di manzo * (12 cad.)	Griglia + teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	4 1		270 (Max)	1º 15-18 2º 5-8

* Girare dopo 2/3 del tempo di cottura.

3. Arrostire

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pollo intero * 1,3-1,5 kg	Griglia + teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	3 1		200	60-75
Pollo intero * 1,5-1,7 kg	Griglia + teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	3 1		200	70-85

* Girare a metà cottura.

Raccolta di ricette Cottura automatica di uso frequente

Patate gratinate

Ingredienti 800 g patate, 100 ml latte, 100 ml panna, 50 g uova sbattute, 1 cucchiaio ognuno di sale, pepe, noce moscata, 150 g formaggio grattugiato, burro, timo

Istruzioni Pelare le patate ed affettarle con uno spessore di circa 3 mm. Imburrare un piatto per gratin (22-24 cm). Distribuire le fette di patate su un panno pulito e tenerle coperte durante la preparazione del resto degli ingredienti. In un recipiente grande, mescolare il resto degli ingredienti tranne il formaggio grattugiato. Disporre le patate a fette sul piatto sovrapponendole leggermente e versandovi sopra l'impasto. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Al termine della cottura, servire guarnite con alcune foglie fresche di timo.

Verdure gratinate

Ingredienti 800 g verdure (zucchine, pomodori, cipolle, carote, peperoni, patate precotte), 150 ml panna, 50 g uova sbattute, 1 cucchiaio ognuno di sale, erbe (pepe, prezzemolo o rosmarino), 150 g formaggio grattugiato, 3 cucchiai di olio di oliva, alcune foglie di timo

Istruzioni Lavare le verdure ed affettarle con uno spessore di circa 3-5 mm. Disporre le fette su un piatto per gratin (22-24 cm) e cospargerle con olio di oliva. Mescolare bene gli ingredienti tranne il formaggio grattugiato e cospargerli sulle verdure. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Servire guarnito con alcune foglie di timo fresco.

Cucina intelligente

Lasagne

Ingredienti 2 cucchiai di olio di oliva, 500 g di carne trita, 500 ml di salsa di pomodoro, 100 ml di brodo di carne, 150 g di fogli di lasagne, 1 cipolla (in pezzi), 200 g di mozzarella tagliata a pezzetti, 1 cucchiaio ognuno di prezzemolo, origano e basilico

Istruzioni Preparare il ragù di carne. Scaldare l'olio in una padella per friggere, quindi cuocere la carne trita insieme alla cipolla affettata per circa 10 minuti fino a doratura. Versare il ragù e il brodo di carne, aggiungere le spezie. Portare a bollitura, quindi cuocere a fuoco lento per 30 minuti.
Cuocere le lasagne secondo le indicazioni riportate sulla confezione.
Alternare a strati i fogli di lasagna, il ragù e il formaggio. Cospargere uniformemente con il formaggio restante sopra tutti gli strati di lasagne e cuocere.

Torta di mele

Ingredienti
- **Pasta sfoglia**: 275 g farina, 1/2 cucchiaio di sale, 125 g zucchero bianco, 8 g zucchero di vaniglia, 175 g burro, 1 uovo (sbattuto)
- **Farcitura**: 750 g mele, 1 cucchiaio succo di limone, 40 g zucchero, 1/2 cucchiaio di cannella, 50 g uva passa, 2 cucchiai mollica di pane

Istruzioni Mescolare la farina con il sale in un recipiente di grandi dimensioni. Setacciare lo zucchero con lo zucchero vanigliato. Tagliare con due coltelli il burro attraverso la farina in piccoli cubetti. Aggiungere 3/4 di uova sbattute. Inserire tutti gli ingredienti nel mixer fino a formare un impasto friabile. Formare l'impasto nella ciotola con le mani. Avvolgerlo in una pellicola di plastica e lasciarlo riposare per circa 30 min.
Imburrare la tortiera aperta (diametro 24-26 cm) e spolverare la superficie con la farina. Stendere 3/4 dell'impasto fino ad uno spessore di circa 5 mm. Disporre in una tortiera (fondo e laterali).
Pelare ed enucleare le mele. Tagliarle in cubetti di circa 3/4 x 3/4 cm. Cospargere le mele con succo di limone e mescolare bene. Lavare ed asciugare il ribes e l'uvetta. Aggiungere zucchero, cannella, uvetta e ribes. Mescolare bene e cospargere il fondo dell'impasto con mollica di pane. Premere leggermente.
Stendere il resto dell'impasto. Tagliare l'impasto in piccole strisce e stenderle sul ripieno. Spennellare la torta uniformemente con il resto dell'uovo sbattuto.

Quiche Lorraine

Ingredienti
- **Pasta sfoglia**: 200 g farina, 80 g burro, 1 uovo
- **Farcitura**: 75 g pancetta a cubetti, 125 ml panna, 125 g panna fresca, 2 uova sbattute, 100 g formaggio grattugiato svizzero, sale e pepe

Istruzioni Per creare l'impasto, versare la farina, burro e uova in una ciotola e mescolare fino a formare un impasto soffice quindi lasciare riposare nel frigorifero per circa 30 minuti. Stendere l'impasto su un piatto in ceramica imburrato per quiche (25 cm diametro). Bucherellare con la forchetta il fondo. Mescolare uova, panna, panna fresca, formaggio, sale e pepe. Versare sull'impasto poco prima di cuocerlo.

Crumble di frutta

Ingredienti
- **Guarnizione**: 200 g farina, 100 g burro, 100 g zucchero, 2 g sale, 2 g cannella in polvere
- **Frutta**: 600 g frutta mista

Istruzioni Mescolare tutti gli ingredienti fino ad avere un impasto omogeneo per creare la farcitura. Distribuire la frutta mista su un piatto da forno e cospargere l'impasto.

Pizza fatta in casa

Ingredienti
- **Impasto per pizza**: 300 g di farina, 7 g di lievito secco, 1 cucchiaio di olio di oliva, 200 ml di acqua calda, 1 cucchiaio di zucchero e sale
- **Guarnizione**: 400 g verdure affettate (zucchine, melanzane, cipolle, pomodori), 100 g prosciutto o pancetta (a pezzi), 100 g formaggio grattugiato

Istruzioni Versare la farina, lievito, olio, sale, zucchero ed acqua calda in una ciotola e mescolare fino a formare un impasto umido. Amalgamare nel mixer o a mano per circa 5-10 min. Coprire con coperchio e posizionare in forno per 30 minuti a 35 °C. Stendere l'impasto su un piano infarinato in forma rettangolare e poi su una teglia o supporto per pizze. Stendere l'impasto su un piano infarinato in forma rettangolare e poi su una teglia o supporto per pizze. Spalmare la purea di salsa il pomodoro sull'impasto insieme a prosciutto, funghi, olive e pomodori. Cospargere uniformemente con il formaggio grattugiato e cuocere.

Lombata arrosto

Ingredienti 1 kg controfiletto di manzo, 5 g sale, 1 g pepe, 3 g di rosmarino e timo.

Istruzioni Insaporire la carne con sale, pepe e rosmarino e lasciarla riposare in frigorifero per 1 ora. Disporla sulla griglia. Inserire nel forno e cuocere.

Cucina intelligente

Costolette di agnello alle erbe

Ingredienti 1 kg costine di agnello (6 pezzi), 4 grandi spicchi di aglio (premuti), 1 cucchiaio di timo fresco (tritato), 1 cucchiaio rosmarino fresco (tritato), 2 cucchiai di sale, 2 cucchiai di olio di oliva

Istruzioni Mescolare sale, aglio, erbe e olio ed aggiungere l'agnello. Girare per ricoprire uniformemente e lasciare riposare ad una temperatura ambiente da 30 minuti a 1 ora.

Costolette di maiale

Ingredienti 2 file di costine di maiale, 1 cucchiaio di grani di pepe nero, 3 foglie di alloro, 1 cipolla (in pezzi), 3 spicchi d'aglio (in pezzi), 85 g zucchero di canna, 3 cucchiai di salsa Worcestershire, 2 cucchiai di purea di pomodoro, 2 cucchiai di olio d'oliva

Istruzioni Creare una salsa barbecue. Riscaldare l'olio in una padella ed aggiungere della cipolla. Cuocere fino ad ammorbidirla ed aggiungere i rimanenti ingredienti. Cuocere a fuoco lento per circa 30 min fino ad addensarlo. Marinare le costine con la salsa barbecue da 30 minuti ad 1 ora.

Manutenzione

Pulizia

Per una pulizia più semplice, pulire regolarmente il forno.

⚠ AVVERTENZA

- Verificare che il forno e gli accessori siano freddi prima di effettuare la pulizia.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, spazzole dure, pagliette saponate, lana d'acciaio, coltelli o altri materiali abrasivi.

Interno del forno

- Per pulire l'interno del forno, utilizzare un panno morbido e un blando detergente o acqua calda e sapone.
- Non pulire manualmente la chiusura della porta.
- Per evitare di danneggiare le superfici smaltate del forno, usare solo detergenti per forno standard.
- Per rimuovere eventuale sporco persistente usare un apposito detergente per forni.
- All'aumentare della temperatura del vano cottura nel periodo iniziale, è possibile che si trovino delle macchie sul vetro interno dello sportello. In tal caso, spegnere il forno e attendere che si raffreddi. Quindi, usare carta da cucina o detergente neutro con un panno pulito per pulire il vetro interno.

Esterno del forno

Per pulire l'esterno del forno, ad esempio lo sportello, la maniglia e il display, usare un panno pulito e un blando detergente o acqua calda e sapone, e asciugare con un panno asciutto. Grasso e sporco possono rimanere in particolare intorno alla maniglia a causa dell'aria calda proveniente dall'interno. Si consiglia di pulire la maniglia dopo ogni uso.

Accessori

Lavare gli accessori dopo ogni uso e asciugarli con una salvietta. Per rimuovere residui persistenti, lasciare in ammollo gli accessori in acqua e sapone per circa 30 minuti prima di lavarli nuovamente.

Superficie smaltata catalitica (solo per modelli applicabili)

Le parti rimovibili sono rivestite con uno smalto grigio scuro catalitico. Queste possono essere sporcate dall'olio e dal grasso spruzzati dall'aria circolante durante il riscaldamento a convezione. Tuttavia tali impurità vengono bruciate a temperature del forno di 200 °C o superiori.

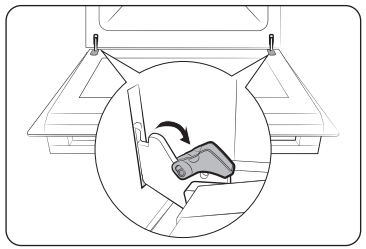
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno
2. Pulire l'interno del forno.
3. Selezionare la modalità Convezione alla massima temperatura ed eseguire il ciclo per un'ora.

Sportello

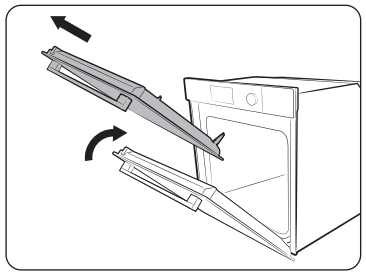
Non rimuovere lo sportello del forno tranne per motivi di pulizia. Per rimuovere lo sportello ai fini di una pulizia, seguire le seguenti istruzioni.

⚠ AVVERTENZA

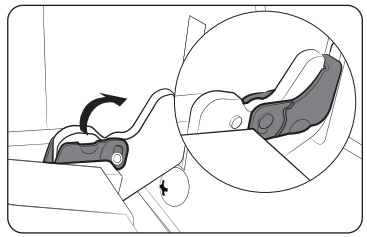
Lo sportello del forno è pesante.



1. Aprire lo sportello ed invertire i fermi su entrambe le cerniere.



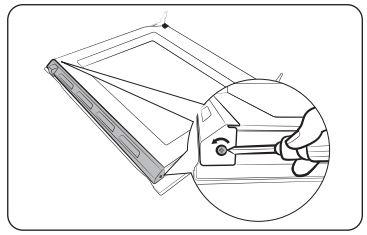
2. Chiudere lo sportello ad approssimativamente 70°. Afferrare lo sportello del forno per i lati usando entrambe le mani, quindi sollevarlo e tirarlo verso l'alto fino a rimuovere le cerniere.
3. Pulire lo sportello del forno con acqua e sapone ed un panno pulito.



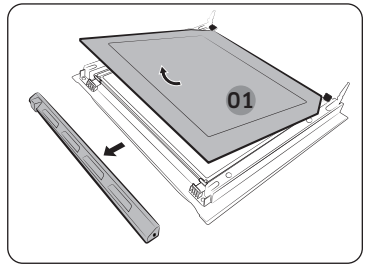
4. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare lo sportello. Assicurarsi che i fermi siano inseriti su ambo i lati.

Vetro dello sportello

In base al modello, lo sportello del forno è dotato di 3-4 strati di vetro sovrapposti. Non rimuovere il vetro dello sportello tranne per motivi di pulizia. Per rimuovere il vetro dello sportello ai fini di una pulizia, seguire le seguenti istruzioni.

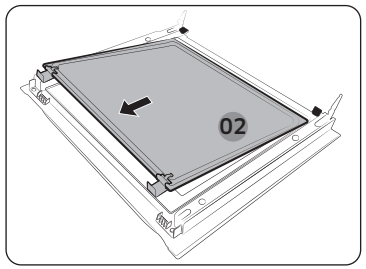


1. Usare un cacciavite per rimuovere le viti su ambo i lati.

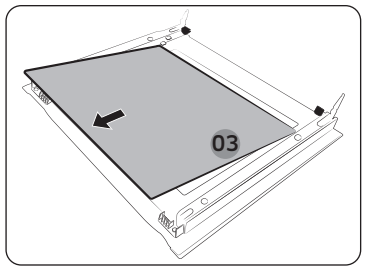


2. Staccare i coperchi in direzione delle frecce
3. Rimuovere il primo strato dallo sportello.

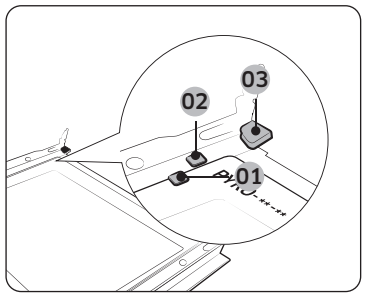
Manutenzione



4. Rimuovere il secondo strato dello sportello in direzione della freccia.



5. Rimuovere il terzo strato dallo sportello nella direzione della freccia.
6. Pulire il vetro con acqua e sapone ed un panno pulito.

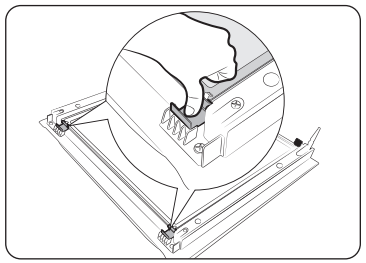


01 Clip di sostegno 1
02 Clip di sostegno 2
03 Clip di sostegno 3

7. Al termine, rimontare gli strati come segue:
- Osservare la figura e individuare le cerniere. Inserire lo strato 3 al di sotto della clip di supporto 1, lo strato 2 tra le clip di supporto 1 e 2, e lo strato 1 nella clip di supporto 3 seguendo questo ordine. Assicurarsi che il lato stampato degli strati sia inserito verso l'interno.

⚠ ATTENZIONE

Per identificare il lato giusto dello strato, individuare la scritta "PYRO" sull'angolo di ogni strato.
Direzione giusta: PYRO-**-**
Direzione sbagliata: **–**–OЯYЧ

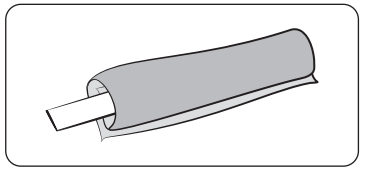


8. Dopo aver inserito lo strato 2, premere le clip di vetro e controllare che fissino bene lo strato di vetro.
9. Seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per reinstallare le coperture.

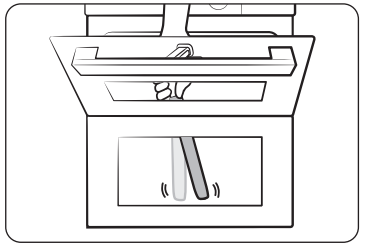
⚠ AVVERTENZA

Per evitare perdite di calore, rimontare correttamente gli strati di vetro.

Sportello a doppio vetro (solo per modelli applicabili)



1. Legare il fazzoletto bagnato per fissarlo.

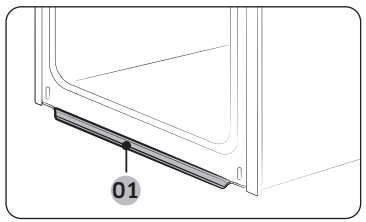


2. Mettere sul panno sotto lo sportello.
3. Pulire lo sportello.
4. Applicare il detergente sul fazzoletto e pulire di nuovo.
5. Usare il fazzoletto asciutto per eliminare umidità e bolle.

⚠ ATTENZIONE

Non scollegare lo sportello per la pulizia.

Collettore dell'acqua



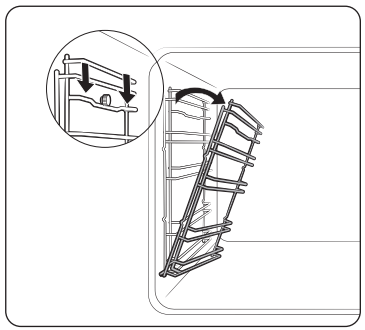
01 Collettore dell'acqua

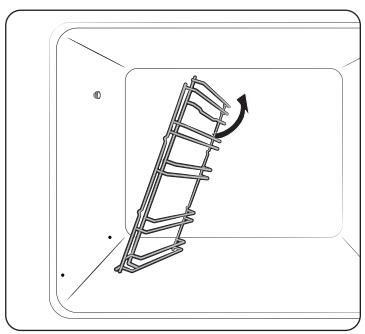
Il collettore dell'acqua raccoglie non solo la condensa in eccesso dalla cottura, ma anche i succhi dei residui dei cibi. Il collettore dell'acqua non è staccabile. Pulire via l'acqua dal collettore quando il forno si raffredda dopo un processo di cottura.

⚠ AVVERTENZA

Qualora si riscontri una perdita dal collettore dell'acqua, contattare un Centro di assistenza Samsung autorizzato.

Guide laterali (solo per modelli applicabili)





1. Premere la parte superiore della guida laterale sinistra abbassandola con un angolo di circa 45 °.
2. Premere e rimuovere la parte inferiore della guida sinistra.
3. Rimuovere la guida destra allo stesso modo.
4. Pulire entrambe le guide.
5. Al termine, seguire il passaggio 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare le guide laterali.

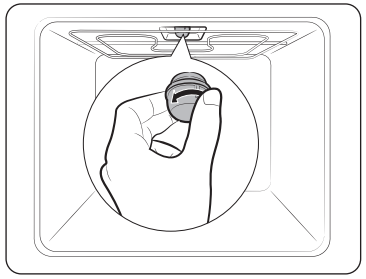
NOTA

Il forno è in grado di funzionare senza le griglie e le guide laterali montate.

Manutenzione

Sostituzione

Lampadine

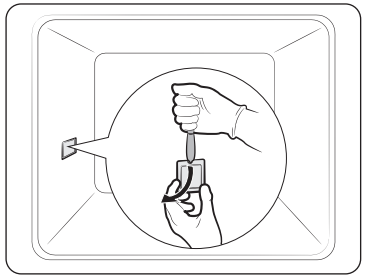


1. Rimuovere il coperchio del vetro ruotando in senso antiorario.
2. Sostituire la luce interna.
3. Pulire il coperchio del vetro.
4. Al termine seguire il passaggio 1 descritto sopra in ordine inverso per rimontare il coperchio del vetro.

⚠ AVVERTENZA

- Prima di sostituire una lampadina, spegnere il forno e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Usare solo lampadine resistenti al calore di 300 °C da 25-40 W / 220-240 V. Tali lampadine approvate da Samsung possono essere acquistate presso un Centro assistenza Samsung.
- Manipolando le lampadine alogene usare sempre un panno asciutto. Ciò serve a non sporcare la lampadina con impronte sporche o bagnate che potrebbero ridurne la durata.

Luce forno laterale



1. Afferrare la parte terminale inferiore del coperchio della luce laterale del forno con una mano ed usando uno strumento con la punta piatta ed appuntita come un coltello da cucina, rimuovere il coperchio come mostrato.
2. Sostituire la luce laterale del forno.
3. Rimontare il coperchio della luce.

Risoluzione dei problemi

Checkpoint

Se si verifica un problema con il forno, controllare per prima cosa la tabella sottostante e provare i suggerimenti indicati. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

Problema	Causa	Azione
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	• Se sono rimasti residui di materiale tra i tasti	• Rimuovere i residui e riprovare.
	• Modello Touch: in presenza di condensa all'esterno	• Rimuovere l'umidità e riprovare.
	• Se la funzione Blocco è attiva	• Verificare che la funzione Blocco sia attiva.
L'orario non viene visualizzato.	• Se non c'è alimentazione	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
Il forno non funziona.	• Se non c'è alimentazione	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	• Se è scollegato dalla presa elettrica	• Ricollegarlo.
Durante il funzionamento il forno si spegne.	• Se la cottura continua impiega molto tempo	• Dopo una prolungata cottura, lasciare che il forno si raffreddi.
	• Se la ventola di raffreddamento non funziona	• Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	• Se il forno è installato in un luogo senza una adeguata ventilazione	• Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	• In caso di uso di più spine nella stessa presa elettrica	• Usare una spina singola.

Problema	Causa	Azione
Al forno non arriva corrente elettrica.	• Se non c'è alimentazione	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	• Se il forno è installato in un luogo senza una adeguata ventilazione	• Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	• Se è rimasto del cibo residuo tra lo sportello e l'interno del prodotto	• Pulire il forno quindi provare nuovamente ad aprire lo sportello.
La luce interna è debole o non si accende.	• Se la luce si accende e poi si spegne	• La lampadina si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo per risparmiare energia. È possibile riaccenderlo premendo il tasto Luce del forno.
	• Se la luce è coperta da materiale estraneo durante la cottura	• Pulire l'interno del forno quindi riprovare.
Toccando il forno si verificano scosse elettriche.	• Se la connessione alla rete elettrica non è dotata di adeguata messa a terra • Se si usa una presa non dotata di messa a terra	• Controllare che l'alimentazione sia correttamente messa a terra.
Si riscontra una perdita di acqua.	• In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto.	• Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
Si nota del vapore uscire da una fessura sullo sportello.		
Si nota dell'acqua residua nel forno.		

Problema	Causa	Azione
La luminosità all'interno del forno varia.	• La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza in uscita.	• La potenza emessa varia durante la cottura e ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	• La ventola resta attiva automaticamente per un determinato periodo di tempo per dissipare il calore all'interno del forno.	• Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
Il forno non si scalda.	• Lo sportello è aperto.	• Chiudere lo sportello e riavviare.
	• I comandi del forno non sono impostati correttamente	• Vedere il capitolo sul funzionamento del forno e reimpostarlo.
	• Se il fusibile del circuito domestico si è fuso o l'interruttore è scattato.	• Sostituire il fusibile o riattivare il salvavita. Se il problema persiste, rivolgersi a un elettricista.
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	• Durante il funzionamento iniziale	• E' possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno. Ciò non indica un malfunzionamento del forno, e azionandolo 2-3 volte tale fenomeno dovrebbe scomparire.
	• Se vi sono residui di cibo sugli elementi riscaldanti	• Lasciare che il forno si raffreddi sufficientemente quindi rimuovere il cibo residuo dagli elementi riscaldanti.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	• In caso di uso di contenitori e recipienti in plastica non resistenti al calore	• Usare contenitori in vetro idonei alle alte temperature.
Il forno non cuoce correttamente.	• Se lo sportello del forno viene aperto spesso durante la cottura	• Non aprire frequentemente lo sportello a meno di non cuocere cibi che devono essere girati spesso. Aprendo frequentemente lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò influenzerà i risultati della cottura.
Il forno è tiepido durante la pulizia pirolitica.	• Questo accade perché la pulizia pirolitica utilizza alte temperature.	• Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
Durante la pulizia pirolitica si sente odore di bruciato.	• La pulizia pirolitica utilizza alte temperature, dunque si potrebbe sentire odore di bruciato dovuto ai residui di cibo.	• Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
La pulizia a vapore non funziona.	• Ciò perché la temperatura è troppo elevata.	• Lasciare che il forno si raffreddi prima di riutilizzarlo.
La modalità Doppia cottura non funziona.	• Se il divisorio non è montato correttamente	• Inserire il divisorio correttamente prima di usarlo.
La modalità Singola cottura non funziona.	• Se il divisorio è inserito nel forno.	• Estrarre il divisorio e utilizzarlo.

Codici informativi

Se il forno ha problemi di funzionamento, è possibile leggere i codici informativi visualizzati sul display. Controllare la tabella riportata sotto e provare a utilizzare i suggerimenti.

Codice	Significato	Azione
C-d1	Malfunzionamento del bloccaggio dello sportello	Spegnere il forno e riavviare. Se il problema persiste, spegnere per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza.
C-20	Malfunzionamenti del sensore	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Si verifica solo durante la lettura/scrittura della EEPROM	
C-70	Problemi legati al vapore	
C-72		
C-F0	Non esiste comunicazione tra la scheda PCB madre e quella secondaria	
C-F2	Si verifica quando esiste un problema di comunicazione tra il Touch IC <-> Main o Sub micom	Spegnere il forno e riavviare. Se il problema persiste, spegnere per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza.
C-d0	Problemi con i tasti Si verifica quando un tasto viene premuto per un determinato periodo di tempo.	Pulire i tasti e assicurarsi che non vi sia acqua sopra o intorno ad essi. Spegnere il forno riprovare. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

Codice	Significato	Azione
-dC-	Se il divisorio viene rimosso durante la cottura in modalità Doppia cottura. Se il divisorio viene inserito durante la cottura in modalità Singola cottura.	Il divisorio non deve essere rimosso durante la cottura in modalità Doppia cottura. Spegnere il forno e riavviare. Se il problema persiste, spegnere per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza.
S-01	Spegnimento di sicurezza Il forno ha continuato a funzionare per un lungo periodo di tempo a una elevata temperatura. • Al di sotto di 100 °C - 16 ore • Tra 105 °C e 240 °C - 8 ore • Tra i 245 °C e la temperatura massima - 4 ore	Ciò non indica un guasto al sistema. Spegnere il forno ed estrarre il cibo. Quindi riprovare normalmente.

Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Sia le specifiche del prodotto sia le istruzioni d'uso sono soggette a modifiche senza preavviso.

Voltaggio connessione		230–240 V ~ 50 Hz
Potenza di carico massima collegata		3650-3950 W
Dimensioni (L x A x P)	Unità principale	595 x 596 x 570 mm
	Incasso	560 x 579 x 549 mm
Volume		76 litri

* Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <G>.

Appendice

Scheda tecnica del prodotto

SAMSUNG	SAMSUNG
Identificativo del modello	NV7B564****, NV7B565****, NV7B566****, NV7B567****, NV7B568****, NV7B564**C*, NV7B566**C*, NV7B568**C*, NV7B574****, NV7B575****, NV7B576****, NV7B577****, NV7B578****
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità (EEI $_{cavity}$)	81,6
Classe di efficienza energetica per ciascuna cavità	A+
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC $_{electric\ cavity}$)	1,05 kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC $_{electric\ cavity}$)	0,71 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)	Elettricità
Volume di ciascuna cavità (V)	76 L
Tipologia di forno	Incasso

Massa dell'apparecchio (M)	NV7B564**** : 33,4kg NV7B565**** : 38,4kg NV7B566**** : 35,6kg NV7B567**** : 40,6kg NV7B568**** : 35,6kg	 NV7B564**C*: 35,4kg NV7B566**C*: 37,6kg NV7B568**C*: 37,6kg	NV7B574**** : 36,9kg NV7B575**** : 40,9kg NV7B576**** : 39,1kg NV7B577**** : 43,1kg NV7B578**** : 39,1kg

Dati determinati secondo lo standard EN 60350-1, EN 50564, Regolamenti della Commissione (UE) N. 65/2014 e (UE) N. 66/2014, e Regolamento (UE) N. 1275/2008.

Consumo energetico complessivo in Standby (W) (Tutte le porte di rete in condizione “on”)		1,9 W
Tempo per la gestione della alimentazione (min.)		20 min.
Wi-Fi	Consumo in modalità standby (W)	1,9 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	20 min.
Modalità spenta	Consumo elettrico	0,5 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	30 min.

Consigli per risparmiare energia

- Durante la cottura aprire lo sportello del forno solo per girare gli alimenti. Durante la cottura non aprire frequentemente lo sportello del forno al fine di mantenere la temperatura e risparmiare energia.
- Pianificare l’uso del forno per evitare di spegnerlo tra una cottura e l’altra; ciò consente di risparmiare energia e ridurre i tempi di preriscaldamento.
- Se il tempo di cottura supera i 30 minuti, è possibile spegnere il forno 5-10 minuti prima del tempo per risparmiare energia. Il calore residuo completerà la cottura.
- Laddove possibile cuocere più di una pietanza contemporaneamente.

NOTA

Con la presente Samsung dichiara che questa apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE e con le relative dichiarazioni normative nel Regno Unito.
Il testo completo della dichiarazione UE di conformità e la dichiarazione di conformità del Regno Unito sono disponibili al seguente indirizzo internet: La Dichiarazione ufficiale di conformità è riportata all’indirizzo http://www.samsung.com accedi a Supporto > Cerca supporto per prodotto e digita il nome del modello.

	Gamma frequenze	Potenza di trasmissione (Max)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Dichiarazione Open Source

Il software incluso in questo prodotto contiene software open source.
Per le informazioni sulla licenza open source relative a questo prodotto, vedere la pagina http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0.

SAMSUNG

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 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 77 555 77	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/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
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/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
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01412C-00

Four encastrable

Manuel d'installation et d'utilisation

NV7B564**** / NV7B565**** / NV7B566**** / NV7B567**** / NV7B568**** /
NV7B564**C* / NV7B566**C* / NV7B568**C* / NV7B574**** / NV7B575**** /
NV7B576**** / NV7B577**** / NV7B578****

SAMSUNG

Table des matières

Utilisation de ce manuel 3

Les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation : 3

Consignes de sécurité 3

Précautions importantes relatives à la sécurité 3
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques) 6
Fonction d'économie d'énergie automatique 6

Installation 6

Accessoires fournis 6
Préparation à l'installation du four 7
Branchement électrique 7
Montage dans un meuble 8

Avant de commencer 10

Paramétrage initial 10
Horloge 10
Odeur du four neuf 10
Mécanisme de sécurité intelligent 10
Fermeture en douceur de la porte (lente, sécurisée et silencieuse) 11
Assemblage du récipient à vapeur 11
Accessoires 12
Réservoir d'eau 13
Verrouillage mécanique 13
Porte flexible 14
Mode double cuisson 15

Opérations 15

Tableau de commande 15
Paramètres communs 16
Modes de cuisson 18
Vapeur naturelle (modèles applicables uniquement) 20
Plages de réglage de la température en mode Double cuisson 25
Friture à l'air 26
Air sous vide 28
Pour arrêter la cuisson 30
Fonction spéciale 31
Cuisson auto 32
Nettoyage 33
Autres fonctions 36
Paramètres système 37
Commande intelligente 37

Cuisiner intelligemment 38

Cuisson manuelle 38
Programmes cuisson auto 43
Essais de plats 48
Collection des recettes de cuisson auto 49

Entretien 52

Nettoyage 52
Remplacement 56

Dépannage 56

Points à contrôler 56
Codes d'information 58

Caractéristiques techniques 59

Annexe 60

Fiche technique de l'appareil 60
Annonce de logiciel de source libre (open source) 61

Utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi le four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.
Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation :

⚠ AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles et/ou des dégâts matériels**.

⚠ ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures et/ou des dégâts matériels**.

REMARQUE

Astuces utiles, conseils ou informations aidant les utilisateurs à manipuler l'appareil.

Consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes sur le sujet, sauf si celles-ci sont sous la surveillance de la personne responsable de leur sécurité ou si cette dernière leur a expliqué comment utiliser l'appareil.

Les enfants doivent rester sous la surveillance d'un adulte afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Le dispositif de sectionnement doit être intégré dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Cet appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après installation. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur sur le câblage fixe, conformément aux normes de câblage.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

Consignes de sécurité

La méthode de fixation indiquée ne doit pas faire usage d'adhésifs car ces derniers ne sont pas considérés comme un moyen de fixation fiable.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance. Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage, retirez tous les accessoires du four ainsi que les grosses projections des parois de l'appareil avant de lancer le nettoyage. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte. Pour les appareils utilisant le processus de nettoyage par pyrolyse, certains animaux (en particulier les oiseaux) peuvent être sensibles aux fumées et aux variations de température locale causées par le processus de nettoyage par pyrolyse. Pendant ce processus, l'appareil doit donc être déplacé dans un endroit approprié bien ventilé.

Aérez la pièce pendant et après le processus de nettoyage par pyrolyse.

La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (Modèle avec sonde thermique uniquement)

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

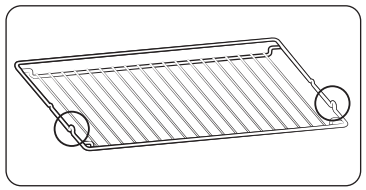
L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson rapide doit être sous surveillance continue.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.



Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant de sorte que celle-ci maintienne le support pour les charges importantes.

⚠ ATTENTION

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.

En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.

Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un centre de dépannage SAMSUNG ou votre revendeur.

Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.

Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.

Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.

Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

Si l'appareil est équipé d'une fonction de cuisson à la vapeur ou en phase vapeur, ne le faites pas fonctionner si la cartouche d'alimentation en eau est endommagée. (Modèle avec fonction de nettoyage à la vapeur ou en phase vapeur uniquement)

Si la cartouche est fissurée ou cassée, ne l'utilisez pas et contactez le centre de dépannage le plus proche. (Modèle avec fonction de nettoyage à la vapeur ou en phase vapeur uniquement)

Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.

Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.

Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.

Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.

Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.

Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.

Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.

Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent de ne pas cuire convenablement.

Le jus des fruits peut laisser des traces permanentes sur les surfaces émaillées du four.

Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.

Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

Ne marchez pas, ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas ou ne placez pas d'objets lourds sur la porte.

N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.

AVERTISSEMENT : Ne débranchez pas l'appareil de la prise d'alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.

AVERTISSEMENT : Ne laissez pas la porte ouverte lorsque le four fonctionne.

Consignes de sécurité

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable. Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH, la directive DEEE, la norme relative aux Batteries), rendez-vous sur : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Fonction d'économie d'énergie automatique

Éclairage : Durant la cuisson, vous pouvez éteindre la lampe du four en appuyant sur le bouton « Éclairage du four ». Pour économiser l'énergie, l'éclairage du four s'éteint quelques minutes après le démarrage du programme de cuisson.

Installation

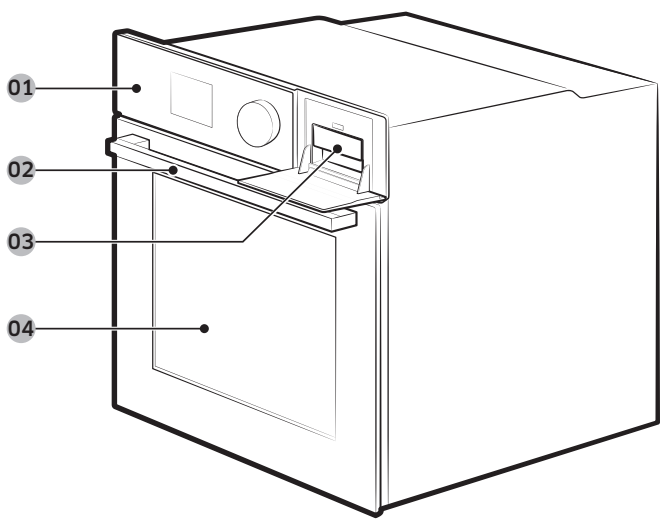
⚠ AVERTISSEMENT

Ce produit est dédié aux produits encastrables.
Ce four doit être installé par un technicien qualifié. Le technicien est chargé du branchement du four sur la prise d'alimentation conformément aux règles de sécurité en vigueur dans votre région.

Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous avez un souci avec le four ou ses accessoires, contactez un service après-vente Samsung ou le revendeur.

Coup d'œil sur le four



01 Tableau de commande **02** Poignée de la porte **03** Réservoir d'eau (*)

04 Porte

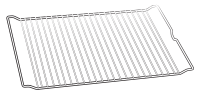
REMARQUE

Selon le modèle, ce four se décline en deux types : porte simple et porte double.

Accessoires

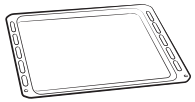
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.

Grille métallique

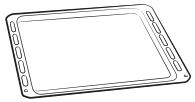


Grille métallique pour plateau (*)

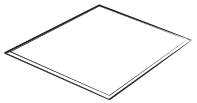
Plaque à pâtisserie (*)



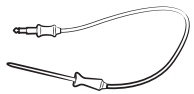
Plateau universel (*)



Plateau très profond (*)

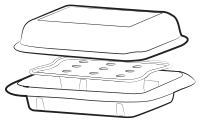


Plaque séparatrice



Sonde thermique (*)

2 vis (M4 L25)



Récipient à vapeur (*)

Plateau vapeur (*)

Plateau pour friture à l'air (*)

REMARQUE

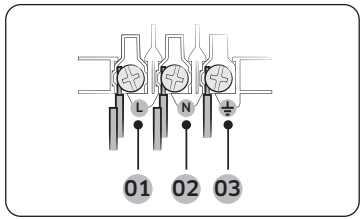
La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Préparation à l'installation du four

Tournevis cruciforme

Perceuse

Branchement électrique



01 MARRON ou NOIR
02 BLEU ou BLANC
03 JAUNE et VERT

Branchez le cordon du four dans une prise électrique. Si une prise de type à fiches n'est pas disponible en raison des limitations de courant autorisées, utilisez un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec un espace de contact d'au moins 3 mm) pour que les normes de sécurité soient respectées. Utilisez un cordon d'alimentation d'une longueur suffisante qui prend en charge la spécification H05 RR-F ou H05 VV-F, min. 1,5 à 2,5 mm^2.

Courant nominal (A)	Section minimale
10 < A ≤ 16	1,5 mm^2
16 < A ≤ 25	2,5 mm^2

Vérifiez les spécifications de puissance sur l'étiquette collée sur le four.
Ouvrez le capot arrière du four à l'aide d'un tournevis, et retirez les vis sur le bornier. Puis, connectez les fils d'alimentation sur les bornes correspondantes.
La borne (⏚) est conçue pour la mise à la terre. Branchez tout d'abord les fils jaune et vert (de mise à la terre), qui doivent être plus longs que les autres. Si vous utilisez une prise de type à fiches, celle-ci doit demeurer accessible lorsque le four est installé. Samsung ne sera pas tenue responsable d'accidents provoqués par une absence de mise à la terre ou une mise à la terre défectueuse.

AVERTISSEMENT

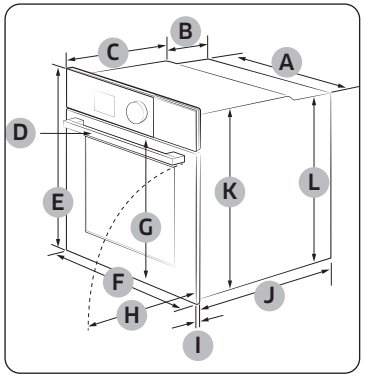
Ne marchez pas ni ne vrillez pas les câbles durant l'installation, et maintenez-les éloignés des parties du four émettant de la chaleur.

Installation

Montage dans un meuble

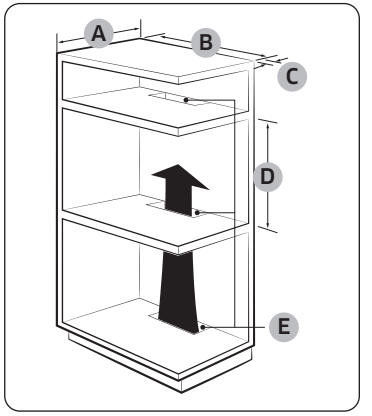
Si le four est installé dans un meuble encastrable, ce dernier doit posséder des surfaces en plastique et des parties adhésives résistant à une température maximale de 90 °C. Samsung ne sera pas tenue responsable des dommages subis par le meuble à cause de la chaleur émise par le four.
Le four doit être correctement ventilé. En vue de la ventilation, laissez un interstice d'environ 50 mm entre la tablette inférieure du meuble et la paroi de soutien. Si le four est installé sous une table de cuisson, respectez les instructions d'installation de cette dernière.

Dimensions requises pour l'installation



Four (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

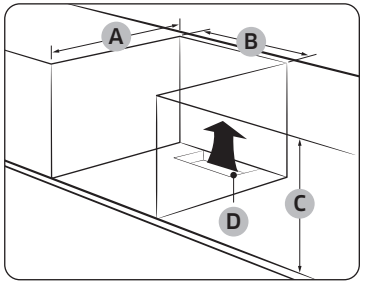


Meuble encastré (mm)

A	550 minimum
B	560 minimum
C	50 minimum
D	590 minimum - 600 maximum
E	460 minimum x 50 minimum

REMARQUE

Le meuble encastrable doit avoir des orifices d'aération **(E)** pour ventiler de la chaleur et faire circuler l'air.

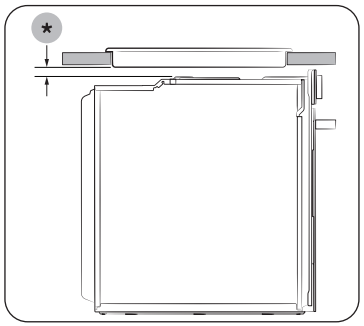


Meuble sous évier (mm)

A	550 minimum
B	560 minimum
C	600 minimum
D	460 minimum x 50 minimum

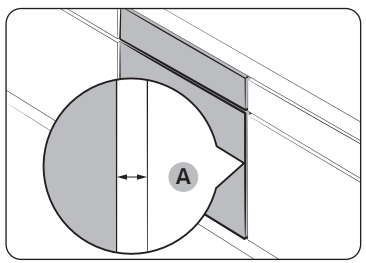
REMARQUE

- Le meuble encastrable doit avoir des orifices d'aération **(D)** pour ventiler de la chaleur et faire circuler l'air.
- La hauteur minimum requise **(C)** est pour l'installation du four seul.

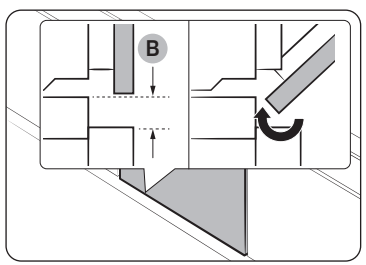


Installation avec une table de cuisson
Pour installer une table de cuisson sur le four, consultez les instructions d'installation de cette dernière pour connaître l'espace d'installation requis **(*)**.

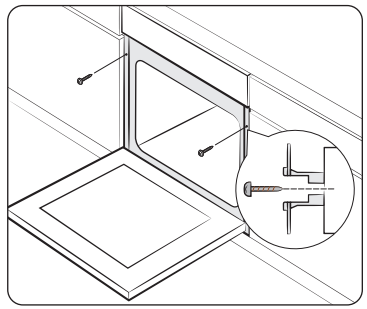
Montage du four



Assurez-vous de laisser un interstice **(A)** d'au moins 5 mm entre le four et chacun des côtés du meuble.



Ménagez un espace d'au moins 3 mm **(B)** de sorte que la porte puisse s'ouvrir et se fermer parfaitement.



Placez le four dans le meuble et fixez-le fermement des deux côtés en utilisant 2 vis.

Une fois l'installation terminée, retirez le film protecteur, les adhésifs et autre matériau d'emballage, et sortez les accessoires fournis présents à l'intérieur du four. Pour retirer le four du meuble, débranchez tout d'abord le cordon d'alimentation puis retirez les 2 vis de chaque côté du four.

⚠ AVERTISSEMENT

Le four nécessite une ventilation pour un fonctionnement normal. N'obstruez en aucun cas les orifices de ventilation.

REMARQUE

L'aspect réel du four peut différer de celui du modèle.

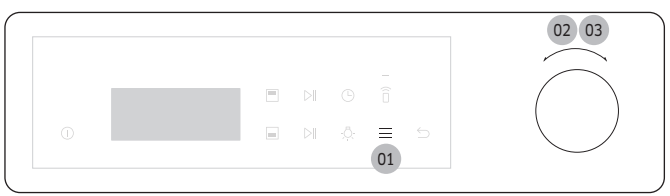
Avant de commencer

Paramétrage initial

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, l'écran First Use Guide (Guide de première utilisation) apparaît. Suivez les instructions affichées à l'écran et l'écran First Use Guide (Guide de première utilisation) ne réapparaîtra pas.
Une fois que vous avez effectué toutes les étapes de l'écran First Use Guide (Guide de première utilisation), la date et l'heure par défaut (12:00 Jan 1) apparaissent à l'écran. Suivez les étapes ci-dessous pour régler l'heure et la date actuelles.

Horloge

Il est important de régler l'heure correctement afin de garantir le bon fonctionnement automatique de l'appareil.



Réglage de l'heure de l'horloge

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez **Heure prévue** à l'aide du **Bouton de réglage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Réglez l'heure actuelle à l'aide du **Bouton de réglage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**. (Heures, minutes, puis AM (Matin)/PM (Après-midi) si nécessaire)

Réglage de la date

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez **Date prévue** à l'aide du **Bouton de réglage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Réglez la date actuelle à l'aide du **Bouton de réglage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**. (Mois, jour, puis année)

Réglage du format heure

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez **Format heure** à l'aide du **Bouton de réglage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour confirmer.
3. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner le format 12 h ou 24 h, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

REMARQUE

Vous ne pouvez pas modifier l'heure de l'horloge si le four est en marche.

Odeur du four neuf

Avant d'utiliser le four pour la première fois, nettoyez l'intérieur du four pour retirer l'odeur du four neuf.

1. Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four.
2. Faites fonctionner le four en mode Convection à 200 °C ou Classique à 200 °C durant une heure. Cela permettra de brûler toutes les substances de fabrication présentes dans le four.
3. Une fois terminé, éteignez le four.

REMARQUE

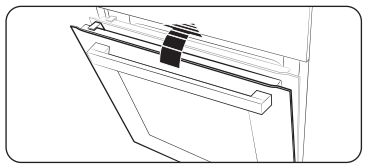
- Lors de la première utilisation, il se peut que vous voyiez un peu de fumée à l'intérieur du four pendant qu'il fonctionne. Cependant, il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.
- Comme la température de l'espace de cuisson augmente au début, vous pouvez voir apparaître quelques taches sur le verre intérieur de la porte. Si c'est le cas, éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Ensuite, utilisez du papier essuie-tout ou du produit nettoyant neutre avec un chiffon propre pour essuyer le verre intérieur.
- Il est également important de s'assurer que vous utilisez le four dans un environnement de cuisine bien ventilé.

Mécanisme de sécurité intelligent

Si vous ouvrez la porte alors que le four est en marche, l'éclairage du four s'allume et le ventilateur ainsi que les éléments chauffants cessent de fonctionner. Cela a pour but d'éviter les blessures ainsi que les pertes d'énergie inutiles. Lorsque cela se produit, fermez simplement la porte et le four continuera de fonctionner normalement, car il ne s'agit pas d'une défaillance du système.

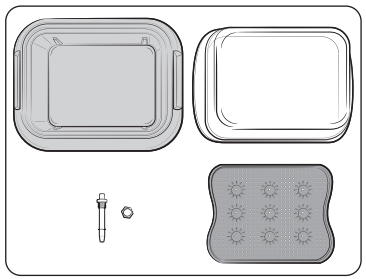
Fermeture en douceur de la porte (lente, sécurisée et silencieuse) (modèles applicables uniquement)

Le four encastrable Samsung est équipé d'une fermeture en douceur de la porte qui se ferme lentement, en toute sécurité et silencieusement.
Lors de la fermeture de la porte, les charnières spécialement conçues retiennent la porte quelques centimètres avant la position finale. Il s'agit de la touche idéale pour un confort accru, permettant à la porte de se fermer silencieusement et en douceur.
(La disponibilité de cette fonction dépend du modèle du four.)

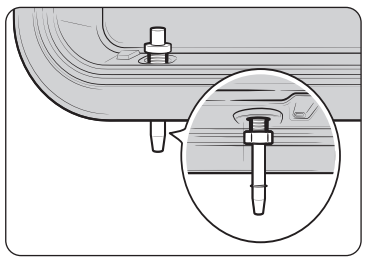


La porte commence à se fermer doucement à environ 15 degrés et se ferme complètement en environ 5 secondes.

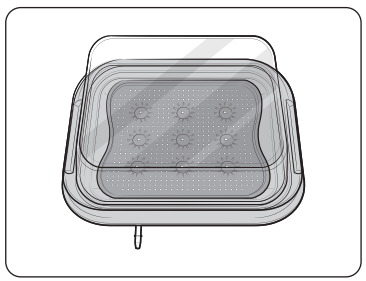
Assemblage du récipient à vapeur (modèles applicables uniquement)



1. Vérifiez et assurez-vous que vous avez toutes les pièces pour le récipient à vapeur.
- Les pièces comprennent un couvercle en verre, une casserole en métal, un plateau vapeur et une buse à vapeur.



2. Insérez la buse à vapeur dans le trou situé sur le côté arrière droit de la casserole en métal, puis serrez l'écrou fourni.

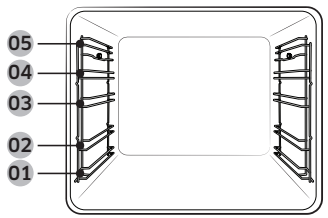


3. Placez le plateau vapeur dans la casserole en métal, puis fermez le couvercle en verre pour l'utiliser dans le four.

Avant de commencer

Accessoires

Lors de la première utilisation, nettoyez les accessoires minutieusement avec de l'eau chaude, un produit de nettoyage et un chiffon propre et doux.



01 Niveau 1
02 Niveau 2
03 Niveau 3
04 Niveau 4
05 Niveau 5

- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Laissez au moins un espace de 1 cm entre l'accessoire et le fond du four ainsi qu'entre chacun des accessoires.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et/ou les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils montent en température. Une fois refroidis, ils retrouveront leur aspect d'origine et leurs performances.

Utilisation de base

Pour un meilleur résultat de cuisson, familiarisez-vous avec l'utilisation de chacun des accessoires.

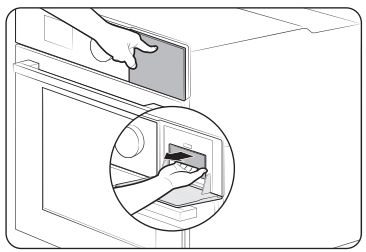
Grille métallique	La grille métallique est conçue pour griller et rôtir. Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant.
Grille métallique pour plateau (*)	La grille métallique pour plateau est utilisée avec le plateau dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four.
Plaque à pâtisserie (*)	La plaque à pâtisserie (profondeur : 20 mm) est utilisée pour faire cuire des gâteaux, des cookies et d'autres pâtisseries. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Plateau universel (*)	Le plateau universel (profondeur : 30 mm) est utilisé pour la cuisson et le rôtissage. Utilisez le plateau métallique dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Plateau très profond (*)	Le plateau très profond (profondeur : 50 mm) est utilisé pour rôtir avec ou sans le plateau métallique. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Rails télescopiques *	Utilisez la plaque des rails télescopiques pour insérer le plateau comme suit : **1.** Étirez la plaque des rails hors du four. **2.** Placez le plateau sur la plaque des rails et glissez la plaque dans le four. **3.** Fermez la porte du four.
Plaque séparatrice	La plaque séparatrice est conçue pour diviser le four en deux zones. Utilisez la plaque séparatrice en mode Double cuisson. N'utilisez pas la plaque séparatrice à d'autres fins que la séparation du compartiment en deux zones de cuisson. N'utilisez pas la plaque séparatrice comme plateau.
Sonde thermique (*)	La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande à cuire. Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.
Récipient à vapeur (*)	Le récipient à vapeur et le couvercle en verre sont uniquement destinés à la fonction de cuisson à la vapeur complète. Utilisez le récipient à vapeur uniquement au niveau du récipient à vapeur et veillez à l'insérer complètement dans le compartiment de manière à ce que le récipient touche la paroi arrière. Le récipient à vapeur est composé de 4 parties distinctes : Couvercle en verre, casserole en métal, plateau vapeur et buse à vapeur. Avertissement : Ne pas utiliser le couvercle en verre pour le gril ni pour la cuisson au four. **⚠ AVERTISSEMENT** • Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le récipient à vapeur et veillez à ne pas le faire tomber. • Les changements soudains de température peuvent provoquer la rupture ou l'éclatement des pièces en verre.
Plateau vapeur (*)	Utilisez le plateau vapeur uniquement en mode Vapeur naturelle. Placez le plateau au centre du compartiment inférieur et remplissez-le d'eau propre. Comme le plateau devient chaud pendant ou immédiatement après la cuisson, veillez à utiliser des gants de cuisine ou à attendre que le four refroidisse complètement pour retirer le plateau.
Plateau pour friture à l'air (*)	Utilisez le plateau de friture à l'air uniquement en mode Friture à l'air. Comme le plateau devient chaud pendant ou immédiatement après la cuisson, veillez à utiliser des gants de cuisine ou à attendre que le four refroidisse complètement pour retirer le plateau.

REMARQUE

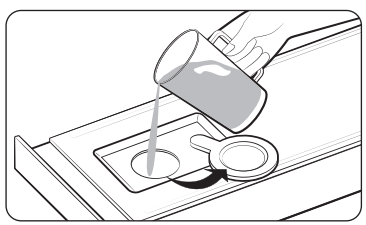
La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Réservoir d'eau (modèles applicables uniquement)

Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions vapeur. Remplissez-le d'eau avant la cuisson à la vapeur.



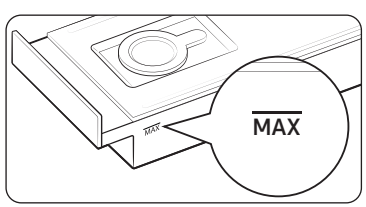
1. Localisez le réservoir d'eau dans le coin supérieur droit. Poussez le réservoir pour l'ouvrir et le retirer.



2. Ouvrez le bouchon du réservoir, et remplissez le réservoir avec 500 ml d'eau potable.
3. Fermez le bouchon, et réinsérez le réservoir.

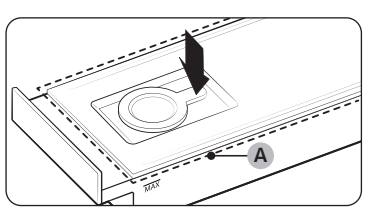
REMARQUE

Insérez le réservoir d'eau à l'extrémité jusqu'à ce qu'il se verrouille.



REMARQUE

Ne dépassez pas la ligne maximale.

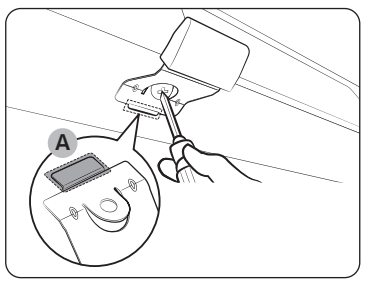


REMARQUE

Assurez-vous que le boîtier supérieur **(A)** du réservoir d'eau est fermé avant d'utiliser le four.

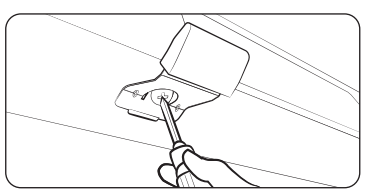
Verrouillage mécanique (modèles applicables uniquement)

Installation



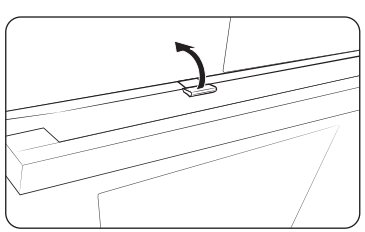
1. Insérez la partie fine **(A)** du verrouillage mécanique dans l'orifice correspondant de la poignée de verrouillage, comme indiqué.
2. Serrez la vis sur la poignée de verrouillage.

Démontage



- Desserrez et retirez la vis au niveau de la poignée de verrouillage.

Verrouillage/Déverrouillage

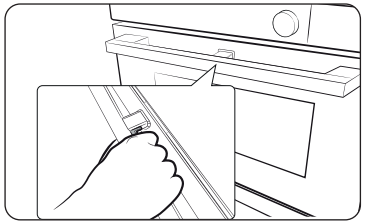


- Pour ouvrir la porte, soulevez légèrement la poignée de verrouillage pour déverrouiller la porte. Ensuite, ouvrez la porte.
- Pour verrouiller la porte, fermez simplement la porte. Le verrouillage mécanique verrouille automatiquement la porte.

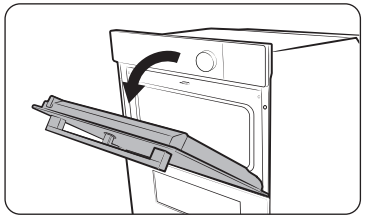
Porte flexible (modèles applicables uniquement)

Ce four est doté d'une porte flexible unique qui est articulée au milieu, de sorte qu'il suffit d'ouvrir la moitié supérieure pour accéder à la zone supérieure. Lorsque vous utilisez la fonction Double cuisson, vous pouvez accéder à l'espace du four supérieur beaucoup plus facilement et avec une meilleure efficacité énergétique.

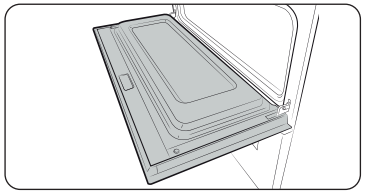
Comment utiliser la porte supérieure



1. Appuyez à fond sur le levier de la poignée.

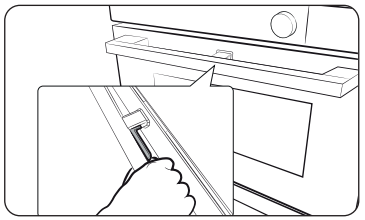


2. Tirez la poignée.

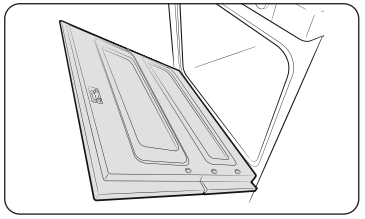


3. Cela n'ouvrira que la porte supérieure, comme indiqué.

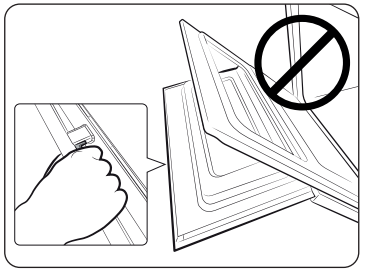
Comment utiliser la porte entière



1. Tenez la zone sans levier de la poignée, puis tirez.



2. Cela ouvrira la porte entière, comme indiqué.



⚠ ATTENTION

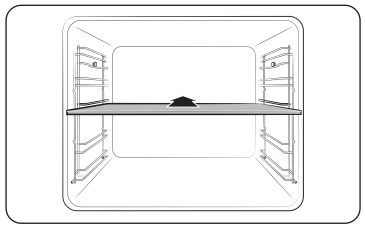
Lorsque vous ouvrez la porte entière, veillez à tenir la poignée par la partie sans levier.
Si vous appuyez sur le levier pendant l'ouverture de la porte, la porte supérieure peut s'ouvrir et provoquer des blessures.

REMARQUE

- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte supérieure et n'exercez pas une force excessive sur celle-ci.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec ou sur la porte supérieure.

Mode double cuisson

Vous pouvez utiliser les zones supérieure et inférieure pour faire cuire deux recettes différentes, ou choisir simplement une seule zone pour la cuisson.



Insérez la plaque séparatrice sur le niveau 3 pour diviser l'enceinte de cuisson en deux zones. Le four détecte la plaque séparatrice et active la zone supérieure par défaut.

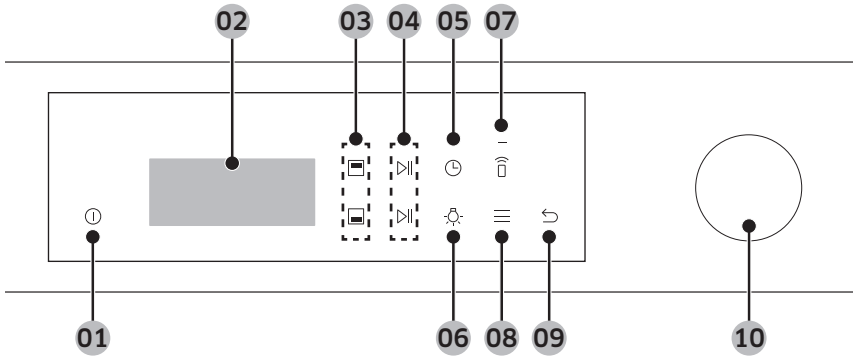
REMARQUE

La disponibilité du mode Double cuisson dépend de la recette. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section **Cuisiner intelligemment** dans ce manuel.

Opérations

Tableau de commande

Le tableau en façade est disponible dans une vaste gamme de matériaux et de couleurs. A des fins d'amélioration de la qualité, l'aspect réel du four est sujet à modification sans préavis.



01 Marche/Arrêt	Appuyez sur ce bouton pour allumer le four. Pour l'éteindre, maintenez le bouton enfoncé pendant 1 seconde.
02 Écran	Affiche le menu, les informations et la progression de la cuisson.
03 Sélecteur de zone supérieure/ inférieure	Vous pouvez sélectionner la zone supérieure ou inférieure à contrôler. Les boutons correspondants deviennent actifs lorsque vous insérez la plaque séparatrice dans le four.
04 Marche/Arrêt	Appuyez sur ce bouton pour démarrer ou arrêter le fonctionnement du four. Pendant la cuisson, maintenez ce bouton enfoncé pendant 3 secondes pour annuler. En mode Double cuisson, utilisez le bouton du haut pour la zone supérieure et le bouton du bas pour la zone inférieure.
05 Temps de cuisson	Appuyez sur ce bouton pour régler la temps de cuisson.
06 Éclairage	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur du four.

07 Commande intelligente	Activez ou désactivez la fonction Commande intelligente. **REMARQUE** La fonction Connexion facile doit être réglée avant d'utiliser cette fonction.
08 Options	Appuyez sur ce bouton pour voir la liste Options. Maintenez ce bouton enfoncé pendant 3 secondes pour voir les paramètres du système.
09 Précédent	Appuyez sur ce bouton pour passer à l'écran précédent ou pour annuler la cuisson.
10 Bouton de réglage	Tournez le bouton à gauche et à droite pour naviguer dans les menus et listes. Un élément sera sélectionné pour indiquer où vous vous trouvez sur l'écran. Appuyez pour sélectionner l'élément.

REMARQUE

Si vous portez des gants en plastique ou des maniques, la saisie sur l'affichage peut ne pas se faire correctement.

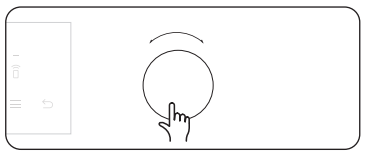
Paramètres communs

Il est fréquent de changer la température par défaut et/ou la temps de cuisson parmi tous les modes de cuisson. Suivez les étapes ci-dessous pour régler la température et/ou la temps de cuisson pour le mode de cuisson sélectionné.

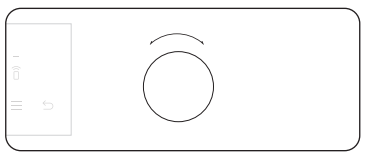
Mode le plus utilisé et température

- L'ordre par défaut des modes de cuisson changera automatiquement après 10 utilisations du four. La liste des modes de cuisson sera organisée du mode le plus utilisé au mode le moins utilisé, afin que vous puissiez rapidement sélectionner le mode de cuisson que vous utilisez le plus.
- La température par défaut d'un mode de cuisson changera automatiquement si vous avez utilisé plus de 3 fois une température spécifique pour ce mode de cuisson.

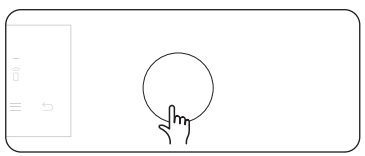
Mode et température



1. Tournez le **Bouton de réglage** pour choisir un mode ou une fonction, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - La température par défaut du mode sélectionné apparaît.



2. Tournez le **Bouton de réglage** pour régler la température souhaitée.

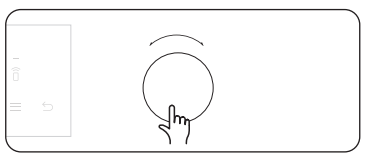


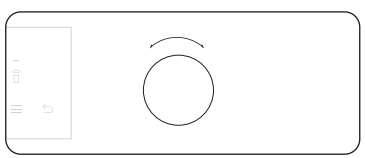
3. Appuyez sur le **Bouton de réglage** pour confirmer.

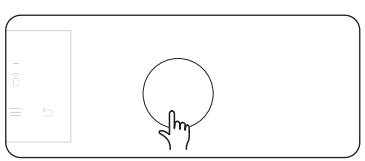
REMARQUE

- Pour modifier la température réglée, tournez le **Bouton de réglage** pour régler la température souhaitée, puis appuyez sur la ▷‖ du bas.
- La température exacte à l'intérieur du four peut être mesurée à l'aide d'un thermomètre agréé et de la méthode définie par un établissement agréé. Si d'autres thermomètres sont utilisés, cela peut entraîner une erreur de mesure.

Temps de cuisson







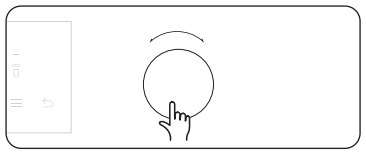
1. Sélectionnez un mode de cuisson et réglez la température.
   - Reportez-vous à la section « **Mode et température** » pour obtenir des instructions détaillées.
2. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner **Définir la temps de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour confirmer.
   - Sinon, vous pouvez aussi appuyer sur ◷ pour régler la temps de cuisson.
3. Tournez le **Bouton de réglage** pour régler la durée souhaitée jusqu'à 23 heures et 59 minutes.
4. Appuyez sur le **Bouton de réglage** pour confirmer.

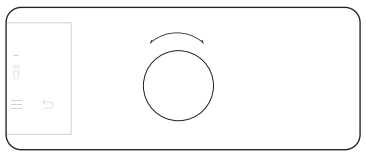
REMARQUE

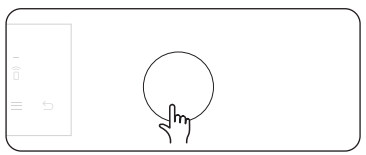
- Vous pouvez cuire sans régler le temps de cuisson si vous le souhaitez. Dans ce cas, le four commence la cuisson aux températures réglées sans informations de temps, et vous devrez arrêter le four manuellement.
- Pour modifier la temps de cuisson réglée, appuyez sur ◷ et suivez les étapes ci-dessus.

Opérations

Heure de fin de cuisson





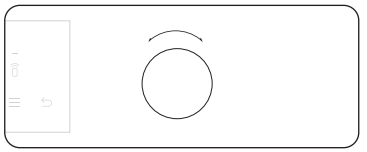


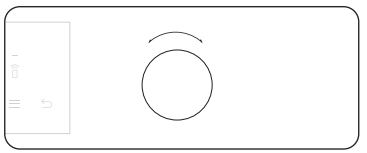
1. Sélectionnez un mode de cuisson et réglez la température.
   - Reportez-vous à la section « **Mode et température** » pour obtenir des instructions détaillées.
2. Réglez la temps de cuisson.
   - Reportez-vous à la section « **Temps de cuisson** » pour obtenir des instructions détaillées.
3. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner « **Prêt à (heure)** », puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour confirmer.
4. Tournez le **Bouton de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
5. Appuyez sur le **Bouton de réglage** pour confirmer.

REMARQUE

- Vous pouvez faire cuire sans régler l'heure de fin si vous le souhaitez. Dans ce cas, le four commence immédiatement la cuisson aux températures réglées et arrête la cuisson une fois que la temps de cuisson souhaitée est écoulée.
- Pour modifier l'heure de fin, appuyez sur ◷ et suivez les étapes ci-dessus.

Modes de cuisson





1. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Réglez la temps de cuisson et/ou la température si nécessaire. Reportez-vous à la section **Paramètres communs** pour obtenir des détails.
3. Après avoir réglé le mode, la température et la temps de cuisson, tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner **Régler préchauf. rapide**. Ensuite, activez l'option.
   - L'option Préchauffage rapide peut ne pas être disponible pour certains modes de cuisson.

Le four commence le préchauffage avec l'icône Préchauffage, ou l'icône Préchauffage rapide, jusqu'à ce que la température interne atteigne la température cible.
Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant disparaît en émettant un signal sonore.
Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.

REMARQUE

Vous pouvez modifier la temps de cuisson et/ou la température pendant la cuisson.

Description des modes de cuisson

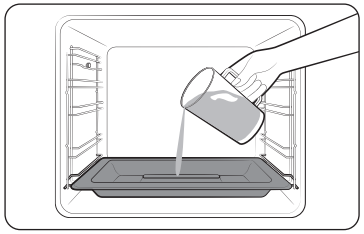
Les modes de cuisson marqués d'un astérisque (*) sont disponibles pour le préchauffage rapide et sont désactivés pour les températures réglées à moins de 100 °C.

Mode		Plage de température (°C)				Température suggérée (°C)
		Unique	Double			
			Supérieur	Inférieur	Double	
	Convection	* 30-250	40-250	40-250	40-250	160
		L'élément chauffant postérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage sur différents niveaux en même temps.				
	Classique	* 30-250	-	-	-	180
		La chaleur est générée au moyen des éléments chauffants supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de la plupart des types de plats.				
	Convection Éco	30-250	-	-	-	160
		Le mode Convection Éco utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les durées de cuisson augmentent légèrement, mais les résultats de cuisson restent les mêmes. Notez que ce mode ne nécessite pas de préchauffage. **REMARQUE** Le mode de chauffage Convection Éco est utilisé pour déterminer la classe de rendement énergétique conformément à la norme EN60350-1.				
Gril						
	Grand gril	100-270	40-250	-	40-250	220
		Le gril à grande surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).				
	Gril Éco	100-270	-	-	-	220
		Le gril à petite surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour les aliments nécessitant peu de chaleur, comme les poissons et les baguettes garnies.				
	Gril ventilation	100-250	-	-	-	180
		Les deux éléments chauffants supérieurs génèrent de la chaleur, distribuée par le ventilateur. Utilisez ce mode pour cuire au gril la viande ou le poisson.				

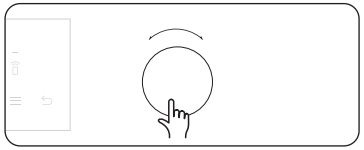
Mode		Plage de température (°C)				Température suggérée (°C)
		Unique	Double			
			Supérieur	Inférieur	Double	
	Chaleur supérieure + Convection	* 40-250	40-250	-	40-250	180
		L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour le rôtissage nécessitant un dessus croustillant (par exemple, la viande ou les lasagnes).				
	Chaleur inférieure + Convection	* 40-250	-	40-250	40-250	200
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les pizzas, le pain ou les gâteaux.				
	Chaleur inférieure	100-230	-	40-250	40-250	150
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur. Utilisez ce mode à la fin de la cuisson traditionnelle ou de la cuisson pour faire dorer le fond d'une quiche ou d'une pizza.				
	Rôtissage Professionnel	80-200	-	-	-	160
		Le Rôtissage Professionnel lance un cycle de préchauffage automatique jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C. L'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection commencent alors de fonctionner pour faire saisir les aliments comme la viande. Une fois saisie, la viande est cuite à basse température. Utilisez ce mode pour le bœuf, la volaille ou le poisson.				
	Air sous vide	50-95	-	-	-	60
		Le mode Air sous vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre le mode Sous vide sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient des températures basses et constantes à l'intérieur de la chambre de cuisson.				
	Friture à l'air	-	150-250	-	-	220
		Le mode Friture à l'air utilise de l'air chaud pour rendre les aliments congelés ou frais plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile qu'avec les modes de convection normaux.				

Vapeur naturelle (modèles applicables uniquement)

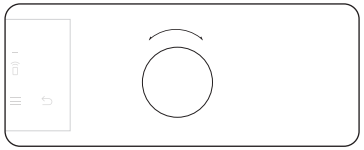
Avec Vapeur naturelle, vous pouvez cuire un pain croustillant à l'extérieur et humide à l'intérieur. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.



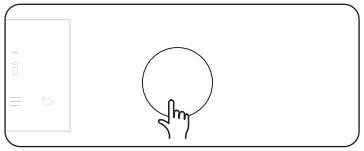
1. Insérez le plateau vapeur au fond du compartiment.
2. Ne remplissez le plateau avec 250 ml d'eau que lorsque le four est froid.



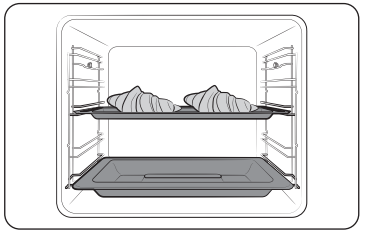
3. Réglez le mode **Convection** et sélectionnez **Vapeur naturelle**.
   - La **Vapeur naturelle** fonctionne uniquement avec le mode **Convection**.



4. Tournez le **Bouton de réglage** pour régler la température et la temps de cuisson.



5. Appuyez sur le **Bouton de réglage** pour démarrer le préchauffage.



6. Placez les aliments dans le four sur n'importe quelle grille et commencez à chauffer.

REMARQUE

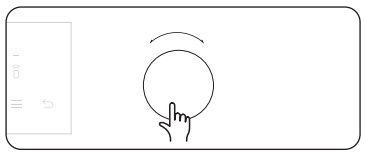
- Ne remplissez pas l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Lorsque le four refroidit complètement après avoir utilisé la fonction **Vapeur naturelle**, utilisez un chiffon humide pour essuyer le fond de la zone.
- Pour éliminer le tartre qui se forme après une utilisation prolongée du four, utilisez un chiffon doux avec un détergent spécial.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min.)
Croissants, 4-6 pièces	Plateau universel	3	190	20-25
Feuilleté aux pommes	Plateau universel	3	190	20-25
Pâtisserie danoise	Plateau universel	3	190	20-30
Petit pain	Plateau universel	3	180	20-30
Pain blanc	Grille métallique	2	180	30-40

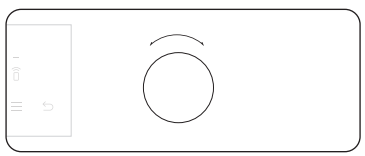
Modes vapeur

⚠ ATTENTION

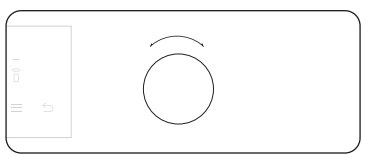
Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli avant d'utiliser les modes vapeur.



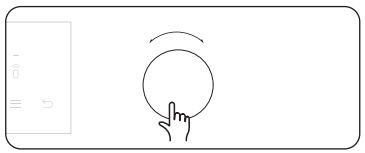
1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, consultez la section « **Description des modes vapeur** ».)
   - Vous pouvez utiliser la sonde thermique dans certains modes. Pour la cuisson avec la sonde thermique, consultez la section « **Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement)** ».



2. Réglez la température souhaitée.
   - La température par défaut et la plage de températures varient en fonction du mode de cuisson.



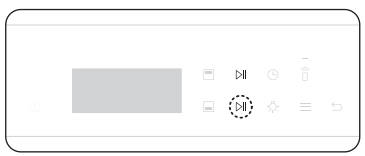
3. Réglez le niveau de vapeur.
   - Le réglage par défaut est « Moyen ».



4. Sélectionnez **Temps de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler la temps de cuisson souhaitée.
   - Le temps de cuisson maximal est de 23 heures et 59 minutes.
5. Après le réglage du temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyer sur le **Bouton de réglage**.

REMARQUE

Si vous démarrez la cuisson sans régler le temps de cuisson pour l'option, vous devez arrêter le four manuellement.



6. Appuyez sur ▷‖ pour démarrer la cuisson.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température et la temps de cuisson pendant la cuisson.
- Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur ▷‖ pour mettre la cuisson en pause, ou vous pouvez maintenir le bouton ▷‖ enfoncé pendant 3 secondes pour arrêter et annuler la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, **Ajouter 5 min** s'affiche à l'écran.
  - Vous pouvez sélectionner **Ajouter 5 min**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaires.

Opérations

Description des modes vapeur

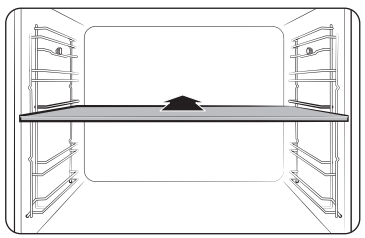
Mode		Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Préchauffage rapide	Sonde thermique
Fonction vapeur					
	Cuisson vapeur (*)	-	-	X	X
		La vapeur chaude du générateur de vapeur est injectée par la buse de vapeur dans le four pour cuire les aliments. Ce mode convient à la cuisson des légumes, du poisson, des œufs, des fruits et du riz.			
	Convection vapeur (*)	120-250	160	O	O
		La chaleur générée par le chauffage par convection et les ventilateurs est soutenue en permanence par la vapeur chaude. L'intensité de la vapeur peut être réglée sur Faible, Moyenne ou Forte. Ce mode convient à la cuisson des pâtisseries feuilletées, des gâteaux à la levure, du pain et des pizzas, ainsi qu'au rôtissage de la viande et du poisson.			
	Chaleur vapeur par le haut + Convection (*)	120-250	180	O	O
		La chaleur générée par le chauffage supérieur et le chauffage par convection est répartie uniformément dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude accompagne les éléments chauffants. Ce mode convient pour rôtir des plats croustillants comme la viande, la volaille ou le poisson.			
	Chaleur vapeur par le bas + Convection (*)	120-250	200	O	O
		La chaleur générée par le chauffage par le bas et le chauffage par convection est répartie uniformément dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude accompagne les éléments chauffants. Ce mode est adapté à la cuisson d'aliments croustillants comme la pizza ou la tarte aux pommes.			

REMARQUE

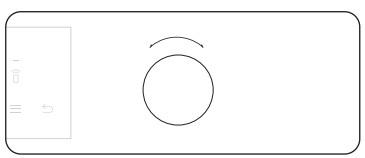
- La disponibilité des modes accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.
- Remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche lorsque vous cuisinez avec ces modes.

Mode double cuisson

Vous pouvez utiliser la plaque séparatrice fournie pour diviser l'enceinte de cuisson en zones supérieure et inférieure. Cela permet aux utilisateurs d'activer deux modes de cuisson différents simultanément, ou de choisir simplement l'une des zones pour la cuisson.

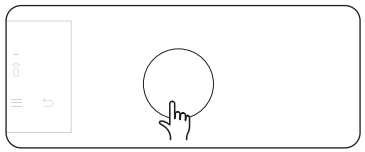


1. Insérez la plaque séparatrice sur le niveau 3 pour diviser l'enceinte de cuisson en deux zones.



2. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner le mode de cuisson.
   Vous pouvez sélectionner le mode Gril, Convection, Chaleur supérieure + Convection ou Friture à l'air sur la zone supérieure, et le mode Convection, Chaleur inférieure + Convection ou Chaleur inférieure sur la zone inférieure.

3. Appuyez sur ▭ pour sélectionner la zone supérieure ou sur ▬ pour sélectionner la zone inférieure.
   Le bouton ▷‖ permet d'activer la zone sélectionnée.
4. Réglez la temps de cuisson et/ou la température si nécessaire. Reportez-vous à la section **Paramètres communs** pour obtenir des détails.



5. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le **Bouton de réglage** pour confirmer.

Le four commence le préchauffage avec l'icône jusqu'à ce que la température interne atteigne la température cible.

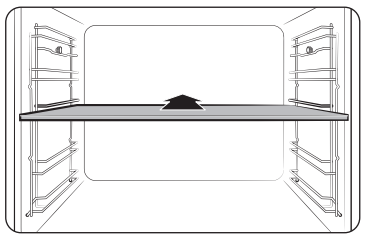
Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.

REMARQUE

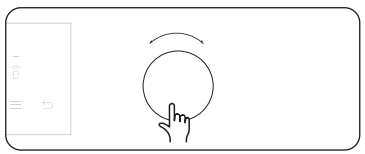
La disponibilité du mode Double cuisson dépend du mode de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section **Cuisiner intelligemment** dans ce manuel.

Mode double cuisson (mode Gril)

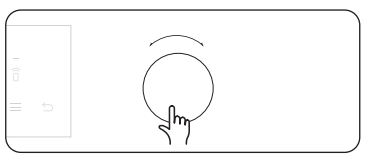
Griller en utilisant le mode Double cuisson est utile pour les petites quantités afin d'économiser de l'énergie. Par défaut, seule l'option Grand gril est disponible dans la zone supérieure, car le four utilise uniquement l'élément chauffant supérieur.



1. Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 pour activer le mode Double cuisson.



2. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner **Grand Gril**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour confirmer.
   - Les modes Gril Éco et Gril ventilation ne sont pas disponible en mode Double cuisson.



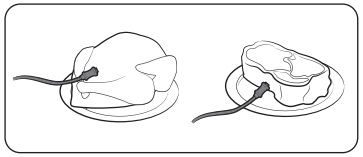
3. Tournez le **Bouton de réglage** pour définir la température souhaitée, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour confirmer.

Opérations

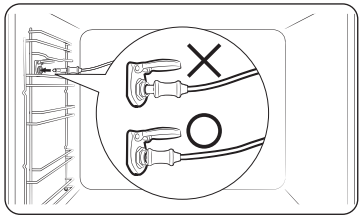
Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement)

La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande pendant la cuisson. Lorsque la température atteint la valeur cible, le four s'arrête et achève la cuisson.

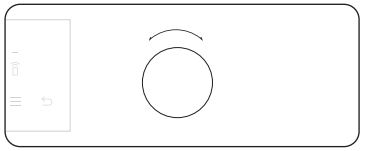
- Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.
- Vous ne pouvez pas régler la temps de cuisson si la sonde thermique est insérée.



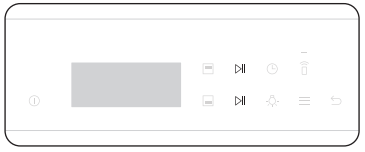
1. Sur le panneau de fonctions, appuyez sur ce bouton pour choisir un mode de cuisson et une température.
2. Insérez la pointe de la sonde thermique dans le centre de la viande à cuire. Assurez-vous que la poignée en caoutchouc n'est pas insérée.



3. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise sur le mur du côté gauche. Assurez-vous que le voyant Sonde thermique insérée est allumé lorsque le connecteur de la sonde est branché.



4. Tournez le **Bouton de réglage** pour régler la température interne de la viande.



5. Appuyez sur ⏯ pour démarrer la cuisson. Le four termine la cuisson en émettant un signal sonore lorsque la température interne de la viande atteint la température réglée.

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour éviter de l'endommager, n'utilisez pas la sonde thermique avec un accessoire pointu.
- Lorsque la cuisson est terminée, la sonde thermique devient très chaude. Pour éviter toute brûlure, utilisez des maniques pour retirer vos plats.

REMARQUE

Notez que tous les modes prennent en charge la sonde thermique. Si vous utilisez la sonde thermique avec des modes non applicables, le voyant du mode actuel clignote. Si cela se produit, retirez instantanément la sonde thermique.

Plages de réglage de la température en mode Double cuisson

Vous pouvez utiliser simultanément les zones supérieure et inférieure pour des opérations de cuisson différentes.

En mode Double cuisson, la plage de températures d'une zone est affectée par les réglages de température de l'autre zone. Par exemple, la cuisson au gril dans la zone supérieure sera limitée par le fonctionnement de la zone inférieure en termes de températures de cuisson. Cependant, une zone limite ses réglages de température entre un minimum de 40 et un maximum de 250.

Si Supérieur est réglé sur (℃)	La zone inférieure est limitée à (℃)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Si Inférieur est réglé sur (℃)	La zone supérieure est limitée à (℃)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Modes disponibles dans chaque zone

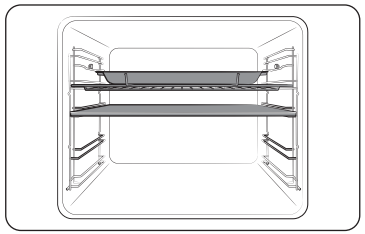
Zone	Mode disponible	Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Préchauffage rapide	Sonde thermique
Supérieur	Convection	40-250	160	X	X
	Grand gril	40-250	220	X	X
	Chaleur supérieure + Convection	40-250	180	X	X
	Friture à l'air	150-250	220	X	X
Inférieur	Convection	40-250	160	X	X
	Chaleur inférieure + Convection	40-250	200	X	X
	Chaleur inférieure	40-250	150	X	X
	Cuisson vapeur (*)	-	-	X	X
	Convection vapeur (*)	120-250	160	X	X
	Chaleur vapeur par le bas + Convection (*)	120-250	200	X	X

REMARQUE

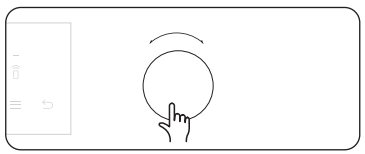
- Reportez-vous à la section « Description des modes de cuisson » ou « Description des modes vapeur » pour obtenir une description de chaque mode.
- La disponibilité des modes accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Friture à l'air (modèles applicables uniquement)

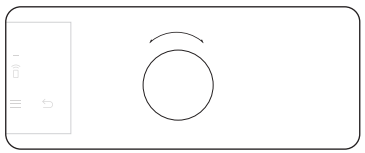
Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. Nous avons recommandé de placer une plaque de cuisson ou un plateau sur le séparateur pour récupérer les éventuelles coulures. Pour de meilleurs résultats de cuisson, retournez les aliments pendant le processus.



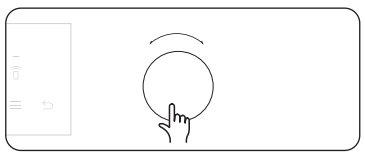
1. Insérez le séparateur et placez le plateau avec la grille métallique sur la position 4 de la grille.



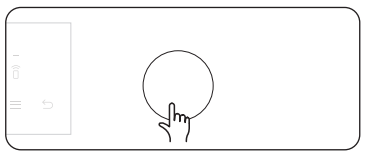
2. Sélectionnez le mode **Friture à l'air** à l'aide du **Bouton de réglage**.



3. Utilisez le **Bouton de réglage** pour modifier la température par défaut. Entrez la température suggérée pour votre aliment comme guide de cuisson recommandé. La température par défaut est de 220 °C.



4. Appuyez sur le **Bouton de réglage** et réglez la **Temps de cuisson** ou l'**Heure de fin de cuisson**, si nécessaire.



5. Appuyez sur ▷‖ ou appuyez sur le **Bouton de réglage**.

REMARQUE

- Placez une plaque de cuisson ou un plateau sur le séparateur pour récupérer les éventuelles coulures. Cela permettra de réduire les éclaboussures et la fumée.
- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale admissible de la plaque.
- **Friture à l'air** est conçue pour une double grille supérieure de four. Insérez le séparateur et placez les aliments sur la position 4 de la grille pour obtenir les meilleurs résultats.
- Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, l'huile est répartie plus uniformément sur une plus grande surface, ce qui rend les aliments plus croustillants.

AVERTISSEMENT

- Si quelque chose est en cours dans la zone inférieure, **Friture à l'air** n'est pas disponible dans la zone supérieure.
- Lorsque **Friture à l'air** est en cours dans la zone supérieure, la zone inférieure n'est pas disponible du tout.

Nous vous recommandons de retourner les aliments à la moitié du temps de cuisson pour obtenir un résultat optimal.

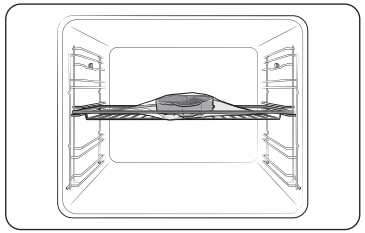
Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min.)
Pommes de terre				
Frites surgelées	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	210-220	20-25
Frites surgelées, assaisonnées	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	210-220	20-25
Tater tots surgelés	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	210-220	15-20
Pommes de terre rissolées surgelées	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	210-220	15-20
Quartiers de pommes de terre surgelés	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	210-220	15-20
Frites maison	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	200-210	20-25
Quartiers de pommes de terre maison	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	210-220	20-25
Surgelés				
Nuggets de poulet surgelés	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	210-220	15-20
Ailes de poulet surgelées	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	210-220	25-30
Rondelles d'oignon surgelées	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	210-220	15-20
Lamelles de poulet surgelées	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	210-220	20-25
Churros surgelés	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	190-200	10-15

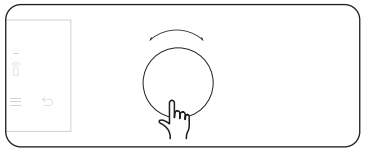
Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min.)
Poulet				
Pilons frais	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	200-210	30-35
Ailes fraîches	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	200-210	25-30
Poitrines, panées	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	200-210	25-30
Légumes				
Asperges, panées	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	200-210	15-20
Aubergine, coupée en tranches et panée	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	200-210	15-20
Rondelles d'oignon, panées	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	200-210	15-20
Cubes de courge	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	200-210	20-25
Fleurettes de choux-fleurs	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	190-200	15-20
Mélange de légumes	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	200-210	15-20

Air sous vide (modèles applicables uniquement)

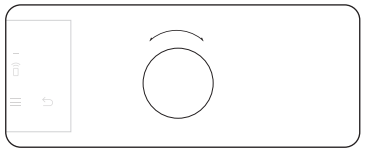
Le mode **Air sous vide** utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre le mode Sous vide sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient des températures basses et constantes à l'intérieur de la chambre de cuisson, ce qui permet de cuire des aliments qui peuvent conserver leur parfum et leurs nutriments d'origine tout en offrant une saveur enrichie et une texture douce.

1. Mettez les aliments dans un sac sous vide propre et fermez-le. Ensuite, placez les aliments dans la position 3 de la grille du four.

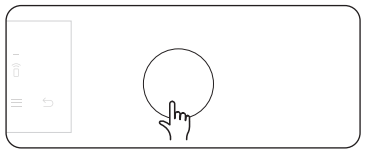




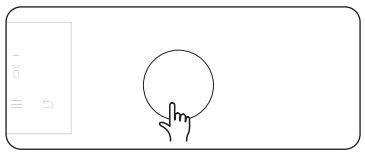
2. Sélectionnez le mode **Air sous vide**.



3. Utilisez le **Bouton de réglage** pour modifier la température par défaut. Entrez la température suggérée pour votre aliment comme guide de cuisson recommandé. La température par défaut est de 60 °C. (Vous pouvez modifier la température de 1 °C)



4. Appuyez sur le **Bouton de réglage** et réglez la temps de cuisson.



5. Appuyez sur ▷II ou appuyez sur le **Bouton de réglage**.

REMARQUE

- N'utilisez que des ingrédients frais et de qualité. Coupez-les proprement et conservez-les au réfrigérateur.
- Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour transporter et conserver les ingrédients.
- Ne réutilisez jamais les sacs sous vide résistants à la chaleur.
- La temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. L'ajout de sel ou de sucre peut raccourcir la temps de cuisson.

Conseils

- Pour conserver le goût original, nous vous recommandons d'utiliser moins d'herbes et d'épices que dans les recettes ordinaires.
- La viande et le poisson offrent de meilleures saveurs lorsqu'ils sont saisis et servis.
- Si les aliments ne sont pas servis immédiatement après leur cuisson, mettez-les dans de l'eau glacée et laissez-les refroidir complètement. Ensuite, conservez-les à moins de 5 °C pour conserver le parfum et la texture des aliments.
- Exceptionnellement, il est recommandé de consommer le poulet immédiatement après sa cuisson.

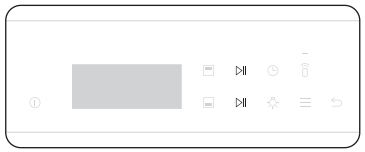
Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.

Aliment	Terminé	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (heures)
Bœuf					
Steak, 4 cm d'épaisseur	Saignant	Grille métallique	3	54	3-4
Steak, 4 cm d'épaisseur	Moyen	Grille métallique	3	60	3-4
Steak, 4 cm d'épaisseur	Bien cuit	Grille métallique	3	68	3-4
Rôtissage	Moyen	Grille métallique	3	62	6-8
Rôtissage	Bien cuit	Grille métallique	3	68	6-8
Porc					
Côtelette, désossée	Tendre	Grille métallique	3	60	3-4
Côtelette, désossée	Ferme	Grille métallique	3	71	3-4
Rôtissage	Moyen	Grille métallique	3	62	4-6
Rôtissage	Bien cuit	Grille métallique	3	72	4-6
Porc effiloché	Bien cuit	Grille métallique	3	74	18-24
Volaille					
Poulet, blancs	Tendre	Grille métallique	3	66	3-4
Poulet, blancs	Ferme	Grille métallique	3	72	3-4
Canard, magret	Tendre	Grille métallique	3	63	3-4
Poisson					
Steak de saumon	Tendre	Grille métallique	3	52	2-3
Steak de saumon	Bien cuit	Grille métallique	3	63	2-3
Filet de morue	Tendre	Grille métallique	3	55	2-3

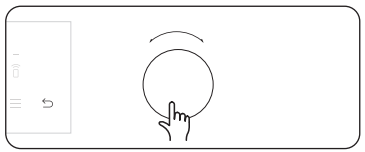
Aliment	Terminé	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (heures)
Légumes					
Asperges	-	Grille métallique	3	85	2-3
Pommes de terre, en tranches	-	Grille métallique	3	90	2-3
Patate douce, en tranches	-	Grille métallique	3	90	2-3
Carottes, en rondelles	-	Grille métallique	3	90	2-3
Courge, en cubes	-	Grille métallique	3	90	2-3
Fruits					
Pommes, en tranches	-	Grille métallique	3	80	2-3
Ananas, en tranches	-	Grille métallique	3	85	1-2
Poire, en tranches	-	Grille métallique	3	83	2-3
Autres					
Œufs de poule	Poché	Grille métallique	3	63	2-3
Œufs de poule	Cuit dur	Grille métallique	3	71	2-3

* Faites cuire les œufs de poule sans les mettre sous vide.

Pour arrêter la cuisson



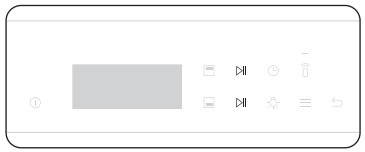
- Une fois que la cuisson est en cours, vous pouvez appuyer sur le bouton ▷|| pour éteindre le four. Toutefois, pour éviter toute manipulation accidentelle, le four ne s'éteindra pas immédiatement. Si vous appuyez sur le bouton ▷|| par erreur, vous disposez de 3 secondes pour appuyer sur le bouton ▷||.
- Vous pouvez appuyer sur ▷|| pour mettre la cuisson en pause, ou vous pouvez maintenir le bouton ▷|| enfoncé pendant 3 secondes pour arrêter et annuler la cuisson.



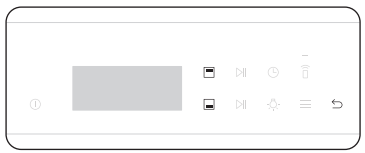
- Sinon, vous pouvez aussi appuyer sur ⮌, utiliser le **Bouton de réglage** pour sélectionner **Oui**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour annuler la cuisson.

Pour arrêter la cuisson dans une seule zone

Suivez ces instructions pour arrêter la cuisson en mode Double cuisson.

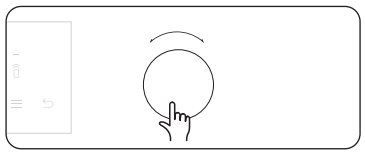


- Vous pouvez appuyer sur ▷|| pour mettre la cuisson en pause, ou vous pouvez maintenir le bouton ▷|| enfoncé pendant 3 secondes pour arrêter et annuler la cuisson.
  - Appuyez sur le bouton ▷|| du haut pour la zone supérieure et sur le bouton ▷|| du bas pour la zone inférieure.



- Sinon, vous pouvez aussi suivre les instructions ci-dessous.

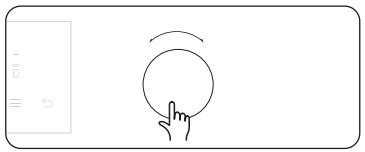
1. Appuyez sur ▭ pour sélectionner la zone supérieure ou sur ▬ pour sélectionner la zone inférieure. Ensuite, appuyez sur ⮌.



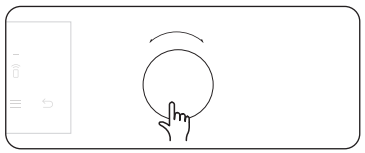
2. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner **Oui**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour annuler la cuisson.

Fonction spéciale

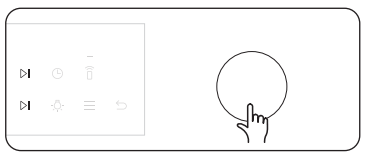
Fonctions supplémentaires qui vont accroître votre expérience de cuisine. Les fonctions spéciales ne sont pas disponibles en mode Double cuisson.



1. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner **Fonction spéciale** et appuyez sur le **Bouton de réglage** pour confirmer.



2. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner une fonction, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour confirmer.
3. Réglez la temps de cuisson et/ou la température si nécessaire. Reportez-vous à la section **Paramètres communs** pour obtenir des détails.



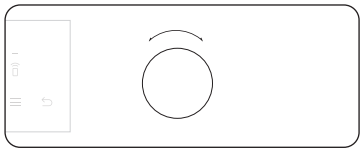
4. Appuyez sur le **Bouton de réglage** ou appuyez sur le bouton ▷|| pour lancer la fonction.

Mode	Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)	Consignes
Conserver au chaud	40-100	60	Utilisez ce mode uniquement pour maintenir au chaud des aliments qui viennent juste d'être cuits.
Plat chaud	30-80	50	Utilisez cette option pour garder les assiettes ou les plats au chaud.
Décongélation	30-60	30	Ce mode est utilisé pour décongeler des produits surgelés, faire cuire des aliments, des fruits, un gâteau, de la crème et du chocolat. Le temps de décongélation dépend du type, de la taille et de la quantité d'aliments.

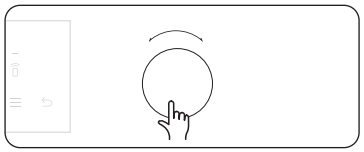
Opérations

Cuisson auto

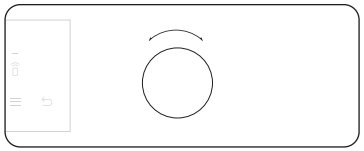
Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 50 recettes de cuisson auto. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.



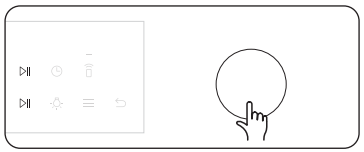
1. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner **Cuisson auto**.



2. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner un programme, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour confirmer.



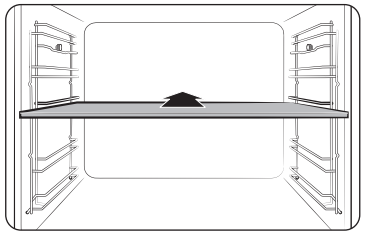
3. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner une taille de portion. La plage de poids dépend du programme.
4. Appuyez sur le **Bouton de réglage** ou appuyez sur le bouton ▷‖ pour lancer la cuisson.



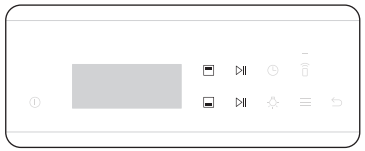
REMARQUE

- Certains des éléments dans les programmes Cuisson auto incluent le préchauffage. Pour ces éléments, la progression du préchauffage est affichée. Placez les aliments dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti. Ensuite, appuyez sur le **Bouton de réglage** ou appuyez sur le bouton ▷‖ pour démarrer Cuisson auto.
- Pour plus d'informations, reportez-vous à la section **Cuisiner intelligemment** dans ce manuel.

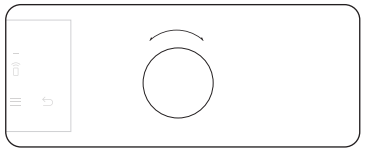
Mode double cuisson



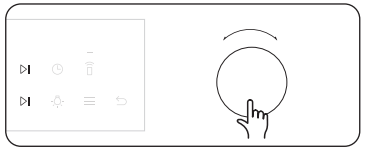
1. Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 pour activer le mode Double cuisson.



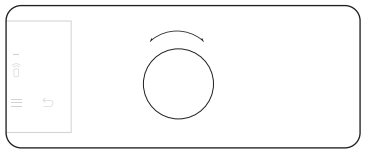
2. Appuyez sur ▭ pour sélectionner la zone supérieure ou sur ▬ pour sélectionner la zone inférieure.
   Le bouton ▷‖ permet d'activer la zone sélectionnée.

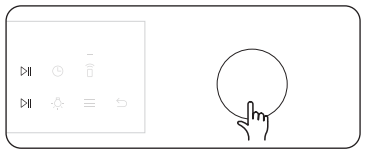


3. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner **Cuisson auto**.



4. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner un programme pour la zone sélectionnée, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** ou appuyez sur le bouton ▷‖.





5. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner une taille de portion. La plage de poids dépend du programme.
6. Appuyez sur le **Bouton de réglage** ou appuyez sur le bouton ▷‖ pour lancer la cuisson.

REMARQUE

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section **Cuisiner intelligemment** dans ce manuel.

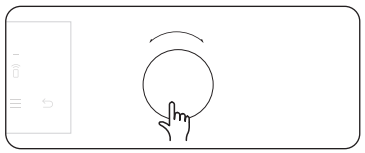
Nettoyage

Deux modes de nettoyage sont mis à votre disposition. Cette fonction vous permet de gagner du temps en éliminant la nécessité de procéder régulièrement au nettoyage manuel. La durée restante s'affiche à l'écran pendant ce processus.

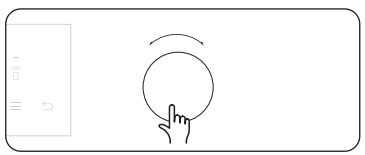
Fonction	Consignes
Nettoyage vapeur	Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.
Pyrolyse	Le nettoyage par pyrolyse offre un nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel. 1 h 50 min / 2 h 10 min (réglage par défaut) / 2 h 30 min
Détartrage	Nettoyez l'intérieur du générateur de vapeur pour ne pas altérer la qualité et le goût des aliments.
Vidange	Après avoir utilisé les modes vapeur, vous devez vider l'eau restante pour ne pas affecter les autres modes de cuisson.

Pyrolyse (modèles applicables uniquement)

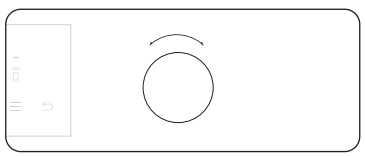
Le nettoyage par pyrolyse offre un nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel.

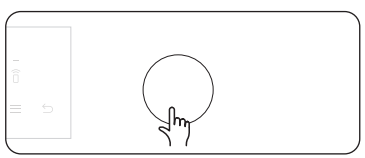


1. Retirez tous les accessoires, y compris les rails latéraux, et enlevez à la main les grosses impuretés à l'intérieur du four. Sinon, elles peuvent générer des flammes lors du cycle de nettoyage et entraîner un incendie.
2. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour confirmer.

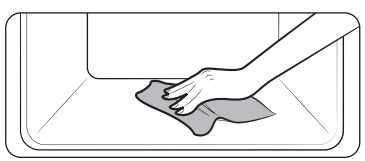


3. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner **Pyrolyse**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour confirmer.





4. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner une durée de nettoyage parmi 3 niveaux : 1 h 50 min, 2 h 10 min (réglage par défaut) et 2 h 30 min.
5. Appuyez sur le **Bouton de réglage** pour lancer le nettoyage.



6. Une fois terminé, patientez jusqu'à ce que le four refroidisse puis nettoyez le long des bords de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

⚠ ATTENTION

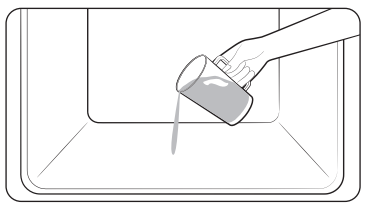
- Ne touchez pas le four car il devient très chaud pendant le cycle.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Une fois que le cycle est terminé, ne mettez pas hors tension lorsque le ventilateur de refroidissement est en train de refroidir le four.

REMARQUE

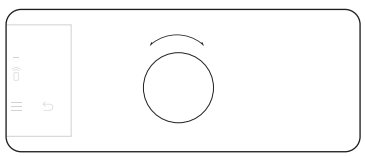
- Une fois que le cycle commence, le four devient chaud à l'intérieur. Ensuite, la porte du four se verrouille pour des raisons de sécurité. Une fois que le cycle est terminé et que le four a refroidi, la porte se déverrouille.
- Assurez-vous de vider le four avant de procéder au nettoyage. Les accessoires peuvent être déformés à cause des températures élevées à l'intérieur du four.

Nettoyage vapeur

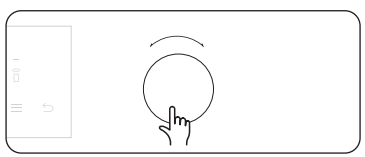
Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.



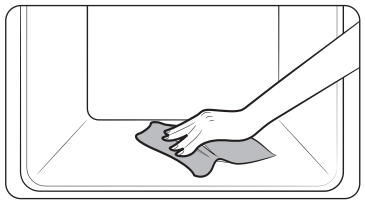
1. Versez 400 ml (3/4 de pinte) d'eau dans le fond du four et fermez la porte.



2. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner **Nettoyage**.



3. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner **Nettoyage vapeur**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour lancer le nettoyage.
   La fonction de nettoyage vapeur dure 26 minutes.



4. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'intérieur du four.

⚠ AVERTISSEMENT

N'ouvrez pas la porte avant la fin du cycle. L'eau à l'intérieur du four est très chaude et elle peut causer des brûlures.

REMARQUE

- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé d'éliminer la saleté incrustée à l'aide d'un agent de nettoyage avant d'activer la fonction de Nettoyage vapeur.
- Laissez la porte du four entrouverte lorsque le cycle est terminé. Cela permet de bien laisser sécher la surface émaillée intérieure.
- Si le four est chaud à l'intérieur, le nettoyage n'est pas activé. Attendez que le four refroidisse, puis réessayez.
- Ne versez pas d'eau sur le dessous en forçant. Faites-le doucement. Sinon, de l'eau pourrait déborder vers l'avant.

Détartrage

Nettoyez l'intérieur du générateur de vapeur pour ne pas altérer la qualité et le goût des aliments.

REMARQUE

Le four compte la durée des modes vapeur et vous informe de l'exécution de la fonction de détartrage lorsque cela est nécessaire. Vous pouvez continuer à utiliser les modes vapeur pendant les deux heures suivantes sans utiliser la fonction de détartrage. Cependant, vous ne pouvez pas utiliser les modes vapeur après deux heures, à moins d'exécuter et de terminer la fonction de détartrage.

1. Touchez le **Bouton de réglage** pour sélectionner Nettoyage.
2. Puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Détartrage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Suivez les instructions à l'écran, sélectionnez **Démarrer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Si vous recevez un message de notification indiquant que vous n'avez pas assez d'eau, ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Lorsque le détartrage est terminé, le four évacue automatiquement l'eau.
7. Une fois la vidange terminée, videz le réservoir d'eau.
8. Remplissez le réservoir d'eau avec 500 ml d'eau potable comme indiqué à l'écran, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour démarrer le rinçage.
9. Lorsque le rinçage est terminé, videz le réservoir d'eau.
   - Après avoir vidé le réservoir, nettoyez-le avant de le remettre dans le four.

AVERTISSEMENT

- Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le réservoir d'eau.
- N'utilisez que des produits détartrants spécifiques aux fours à vapeur ou aux machines à café.

ATTENTION

- N'annulez pas le détartrage en cours de route. Sinon, vous devez recommencer le cycle de détartrage et le terminer dans les trois heures qui suivent afin d'activer les modes vapeur.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Pour le rapport de mélange de l'eau et du détartrant, suivez les instructions du fabricant du détartrant.

Vidange

Après avoir utilisé les modes vapeur, vous devez vider l'eau restante pour ne pas affecter les autres modes de cuisson. De même, si vous souhaitez vidanger à nouveau à des fins de nettoyage, utilisez cette fonction.

1. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner Nettoyage.
2. Puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Vidange**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez **Démarrer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Suivez les instructions à l'écran, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Le four évacue l'eau du générateur de vapeur vers le réservoir d'eau.
6. Une fois la vidange terminée, videz le réservoir d'eau.
   - Après avoir vidé le réservoir, nettoyez-le avant de le remettre dans le four.

AVERTISSEMENT

- Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le réservoir d'eau.
- Ne retirez pas le réservoir d'eau pendant la vidange.

REMARQUE

- Lorsque le four commence à s'égoutter, veuillez attendre la fin du cycle d'égouttage.
- Selon l'environnement de l'appareil, l'opération de vidange peut être longue. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil mais d'une mesure de sécurité, veuillez par conséquent attendre que l'eau refroidisse.

Autres fonctions

Menu	Description
Minuterie	Vous pouvez régler la minuterie.
Verrouiller	Vous pouvez verrouiller le panneau de commande.
Mes modes	Vous pouvez modifier la liste des modes de cuisson.
Veille écr.	Vous pouvez ajuster le délai d'expiration de l'écran.
Date et heure automatique	Vous pouvez régler la date et heure automatique.
Date prévue	Vous pouvez régler la date actuelle. **REMARQUE** Pour obtenir des instructions détaillées, reportez-vous en page 10
Format heure	Vous pouvez régler le format de l'heure entre le format 12 heures ou 24 heures. **REMARQUE** Pour obtenir des instructions détaillées, reportez-vous en page 10.
Son	Vous pouvez activer ou désactiver le son (signaux sonores) du four.
Préchauffage rapide (*)	Vous pouvez régler le préchauffage rapide.

(*) modèles applicables uniquement.

Minuterie

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez **Minuterie** à l'aide du **Bouton de réglage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Réglez la minuterie (heures et minutes) à l'aide du **Bouton de réglage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Appuyez sur le **Bouton de réglage** pour lancer la minuterie.
5. Si vous souhaitez mettre en pause, annuler ou modifier la minuterie, appuyez sur le **Bouton de réglage** ou tournez le **Bouton de réglage**.

Verrouiller

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez **Verrouiller** à l'aide du **Bouton de réglage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Si vous souhaitez déverrouiller le panneau de commande, laissez le doigt appuyé sur ☰ pendant 3 secondes.

Mes modes

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez **Mes modes** à l'aide du **Bouton de réglage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Tournez le **Bouton de réglage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour sélectionner ou désélectionner des modes.
4. Appuyez sur ⮌ pour enregistrer.
5. Sélectionnez **Enregistrer** pour enregistrer les modifications.

Veille écr.

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez **Veille écr.** à l'aide du **Bouton de réglage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner le délai souhaité.
4. Appuyez sur le **Bouton de réglage** pour enregistrer les modifications.

Date et heure automatique

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez **Date et heure automatique** à l'aide du **Bouton de réglage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner **Activé** ou **Désactivé**.
4. Appuyez sur le **Bouton de réglage** pour enregistrer les modifications.

Son

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez **Son** à l'aide du **Bouton de réglage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner **Activé** ou **Désactivé**.
4. Appuyez sur le **Bouton de réglage** pour enregistrer les modifications.

Préchauffage rapide

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez **Préchauffage rapide** à l'aide du **Bouton de réglage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner **Activé** ou **Désactivé**.
4. Appuyez sur le **Bouton de réglage** pour enregistrer les modifications.

Paramètres système

Laissez le doigt appuyé sur ☰ pendant 3 secondes pour accéder au menu **Paramètres système**, puis tournez le **Bouton de réglage** pour modifier les divers paramètres de votre four.
Reportez-vous au tableau ci-dessous pour obtenir des descriptions détaillées.

Paramètre du système	Description
Wi-Fi	Vous pouvez activer ou désactiver le Wi-Fi.
Langue	Vous pouvez sélectionner une langue.
Mes favoris	Cette fonction mémorise et stocke les paramètres de cuisson.
Cavité par défaut	Vous pouvez sélectionner le four supérieur ou le four inférieur comme réglage par défaut. (Mode Double cuisson uniquement)
Dureté de l'eau	Vous pouvez sélectionner la dureté de l'eau.
Reset	Vous permet de réinitialiser vos paramètres. (Autres fonctions, Paramètres système)

Wi-Fi / Mes favoris

1. Laissez le doigt appuyé sur ☰ pendant 3 secondes pour accéder au menu **Paramètres système**.
2. Sélectionnez le menu souhaité à l'aide du **Bouton de réglage**, et appuyez ensuite sur le **Bouton de réglage**.
3. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner **Activé** ou **Désactivé**.
4. Appuyez sur le **Bouton de réglage** pour enregistrer les modifications.

Langue

1. Laissez le doigt appuyé sur ☰ pendant 3 secondes pour accéder au menu **Paramètres système**.
2. Sélectionnez **Langue** à l'aide du **Bouton de réglage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner la langue souhaitée.
4. Appuyez sur le **Bouton de réglage** pour enregistrer les modifications.

Cavité par défaut

1. Laissez le doigt appuyé sur ☰ pendant 3 secondes pour accéder au menu **Paramètres système**.
2. Sélectionnez Cavité par défaut à l'aide du **Bouton de réglage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner **Supérieur** ou **Inférieur**.
4. Appuyez sur le **Bouton de réglage** pour enregistrer les modifications.

Dureté de l'eau

1. Laissez le doigt appuyé sur ☰ pendant 3 secondes pour accéder au menu **Paramètres système**.
2. Sélectionnez **Dureté de l'eau** à l'aide du **Bouton de réglage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner la **Dureté de l'eau** souhaitée.
4. Appuyez sur le **Bouton de réglage** pour enregistrer les modifications.

Reset

1. Laissez le doigt appuyé sur ☰ pendant 3 secondes pour accéder au menu **Paramètres système**.
2. Sélectionnez **Reset** à l'aide du **Bouton de réglage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Tournez le **Bouton de réglage** pour sélectionner **Reset** ou **Annuler**.
4. Appuyez sur le **Bouton de réglage** pour confirmer.

Commande intelligente

Pour utiliser la fonction Commande intelligente du four, vous devez télécharger l'application SmartThings sur un appareil mobile. Les fonctions exécutées par l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner avec fluidité si les conditions de communication sont mauvaises ou si le four est installé à un endroit avec un faible signal Wi-Fi.

Procédure de connexion du four

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil mobile.
2. Suivez les instructions affichées à l'écran pour connecter votre four.
3. Une fois le processus terminé, l'icône 📶 située sur l'écran de votre four et l'application confirmeront que la connexion a été établie.
4. Si l'icône 📶 n'apparaît pas, suivez les instructions affichées sur l'application pour vous reconnecter.

Cuisiner intelligemment

Cuisson manuelle

⚠ AVERTISSEMENT concernant l'acrylamide

L'acrylamide produite lors de la cuisson d'aliments contenant des féculents tels que les chips, les frites et le pain peut générer des problèmes de santé. Il est recommandé de cuire ces aliments à basses températures et d'éviter toute surchauffe, d'éviter de rendre les aliments trop croustillants ou de les faire brûler.

REMARQUE

- Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.
- Lors de l'utilisation du mode Gril Éco, placez les aliments au centre du plateau accessoire.

Conseils concernant les accessoires

Votre four est livré avec un nombre ou des types d'accessoires différents. Vous pouvez trouver que certains accessoires sont manquants par rapport au tableau ci-dessous. Cependant, même si vous n'êtes pas en possession des accessoires exacts spécifiés dans ce guide de cuisson, vous pouvez poursuivre en utilisant ceux que vous avez déjà et obtenir les mêmes résultats.

- La plaque à pâtisserie et le plateau universel sont interchangeables.
- Lors de la cuisson d'aliments gras, il est recommandé de placer un plateau sous la grille métallique pour collecter les résidus d'huile. Si vous possédez la grille métallique pour plateau, vous pouvez l'utiliser avec le plateau.
- Si vous possédez le plateau universel ou le plateau très profond, ou les deux, il est préférable d'utiliser celui qui est le plus profond pour la cuisson d'aliments gras.

Faire cuire

Nous vous recommandons de préchauffer le four pour de meilleurs résultats.

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min.)
Sponge cake	Grille métallique, moule Ø 25 à 26 cm	2		160-170	35-40
Cake marbré	Grille métallique, moule à kouglof	3		175-185	50-60
Tarte	Grille métallique, moule à tarte Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits	Plateau universel	2		160-180	40-50
Crumbles aux fruits	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Plateau universel	3		180-190	30-35
Lasagne	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	3		190-200	25-30
Meringues	Plateau universel	3		80-100	100-150
Soufflé	Grille métallique, coupelles à soufflé	3		170-180	20-25
Gâteau aux pommes à pâte levée	Plateau universel	3		150-170	60-70
Pizza maison, 1 à 1,2 kg	Plateau universel	2		190-210	10-15
Petits feuilletés surgelés, garnis	Plateau universel	2		180-200	20-25
Quiche	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	2		180-190	25-35

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min.)
Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza réfrigérée	Plateau universel	3		180-200	5-10

Rôtissage

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min.)
Viande (bœuf/porc/agneau)					
Surlonge de bœuf, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		160-180	50-70
Longe de veau désossée, 1,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		160-180	90-120
Rôti de porc, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200-210	50-60
Roulé de porc, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		160-180	100-120
Gigot d'agneau sur l'os, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		170-180	100-120

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min.)
Volaille (poulet/canard/dinde)					
Poulet, entier 1,2 kg *	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer les égouttures)	3 1		205	80-100*
Morceaux de poulet	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200-220	25-35
Magret de canard	Grille métallique + Plateau universel	3 1		180-200	20-30
Petite dinde entière, 5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		180-200	120-150
Légumes					
Légumes, 0,5 kg	Plateau universel	3		220-230	15-20
Pommes de terre coupées en deux 0,5 kg	Plateau universel	3		200	45-50
Poisson					
Filet de poisson, cuit	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200-230	10-15
Poisson grillé	Grille métallique + Plateau universel	3 1		180-200	30-40

* Retournez à mi-cuisson.

Cuisiner intelligemment

Faire griller

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Grand gril. Retournez à mi-cuisson.

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min.)
Pain					
Toast	Grille métallique	5		270	2-4
Toasts au fromage	Plateau universel	4		200	4-8
Bœuf					
Bifteck *	Grille métallique + Plateau universel	4 1		240-250	15-20
Hamburgers *	Grille métallique + Plateau universel	4 1		250-270	13-18
Porc					
Côtelettes de porc	Grille métallique + Plateau universel	4 1		250-270	15-20
Saucisses	Grille métallique + Plateau universel	4 1		260-270	10-15
Volaille					
Poulet, blancs	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230-240	30-35
Pilons de poulet	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230-240	25-30

* Retournez après les 2/3 du temps de cuisson.

Plat préparé surgelé

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min.)
Pizza surgelée, 0,4 à 0,6 kg	Grille métallique	3		200-220	15-25
Lasagnes surgelées	Grille métallique	3		180-200	45-50
Frites surgelées	Plateau universel	3		220-225	20-25
Croquettes surgelées	Plateau universel	3		220-230	25-30
Camembert au four surgelé	Grille métallique	3		190-200	10-15
Baguettes garnies surgelées	Grille métallique + Plateau universel	3 1		190-200	10-15
Bâtonnets de poisson surgelés	Grille métallique + Plateau universel	3 1		190-200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés	Grille métallique	3		180-200	20-35

Rôtissage Professionnel

Ce mode inclut un cycle de montée en température automatique jusqu'à 220 °C. Le système de chauffe supérieur et le ventilateur de convection fonctionnent durant le procédé de saisie de la viande. Cette étape est suivie d'une cuisson lente des aliments à la basse température de présélection. Ce procédé se déroule avec les systèmes de chauffe supérieur et inférieur activés. Ce mode convient à la cuisson des rôtis de viande et de volaille.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (heures)
Rôti de bœuf	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80-100	3-4
Rôti de porc	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80-100	4-5
Rôti d'agneau	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80-100	3-4
Magret de canard	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80-100	2-3

Convection Éco

Ce mode utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les temps de cette catégorie sont suggérés sans préchauffage avant cuisson afin d'accroître l'économie d'énergie.
Vous pouvez augmenter ou diminuer la temps de cuisson et/ou la température selon vos préférences.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min.)
Crumbles aux fruits, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique	2	160-180	60-80
Pommes de terre en robe des champs, 0,4 à 0,8 kg	Plateau universel	2	190-200	70-80
Saucisses, 0,3 à 0,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	160-180	20-30
Frites surgelées au four, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	180-200	25-35
Quartiers de pommes de terre surgelés, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	190-210	25-35
Filets de poisson, cuits, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	200-220	30-40
Filets de poisson panés, panés, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	200-220	30-45
Filet de bœuf rôti, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique + Plateau universel	2 1	180-200	65-75
Légumes rôtis, 0,4 à 0,6 kg	Plateau universel	3	200-220	25-35

Cuisiner intelligemment

Double cuisson

Avant d'utiliser la fonction de double cuisson, insérez la plaque séparatrice dans le four. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.
Le tableau ci-dessous répertorie les 5 guides de double cuisson que nous vous recommandons pour cuire traditionnellement, rôtir et confectionner des gâteaux. En utilisant la fonction de double cuisson, vous pouvez cuire plat principal et garniture ou plat principal et dessert en même temps.

• En utilisant la fonction de double cuisson, le temps de préchauffage peut être étendu.

Non	Zone	Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min.)
1	Supérieur	Sponge cake	Grille métallique, moule Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inférieur	Pizza maison, 1,0 à 1,2 kg	Plateau universel	1		190-210	13-18
2	Supérieur	Légumes rôtis, 0,4 à 0,8 kg	Plateau universel	4		220-230	13-18
	Inférieur	Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Supérieur	Pain pita	Plateau universel	4		230-240	13-18
	Inférieur	Gratin de pommes de terre, 1,0 kg à 1,5 kg	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	1		180-190	45-50
4	Supérieur	Pilons de poulet	Grille métallique + Plateau universel	4 4		210-230	30-35
	Inférieur	Lasagnes, 1,0 kg à 1,5 kg	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	1		190-200	30-35
5	Supérieur	Filet de poisson, cuit	Grille métallique + Plateau universel	4 4		210-230	15-20
	Inférieur	Feuilleté aux pommes	Plateau universel	1		170-180	25-30

Vous pouvez également utiliser la zone supérieure ou inférieure seule pour économiser de l'énergie. Le temps de cuisson peut être allongé lorsque vous utilisez une zone séparée. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.

Supérieur

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min.)
Gâteaux de petite taille	Plateau universel	4		170	30-35
Scones	Plateau universel	4		180-190	30-35
Lasagne	Grille métallique	4		190-200	30-35
Pilons de poulet *	Grille métallique + Plateau universel	4 4		230-250	30-35

* Ne faites pas préchauffer le four.

Inférieur

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min.)
Gâteaux de petite taille	Plateau universel	1		170	30-35
Cake marbré	Grille métallique	1		160-170	60-70
Tarte aux pommes	Grille métallique	1		160-170	70-80
Pizza maison, 1,0 à 1,2 kg	Plateau universel	1		190-210	13-18

Programmes cuisson auto

⚠ ATTENTION

Les aliments qui se périment facilement (comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille) ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments gâtés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

Cuisson unique

Le tableau ci-dessous répertorie les 40 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.
Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson.
Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous trouverez certaines recettes pour les programmes automatiques dans votre manuel d'instructions.
Les programmes de cuisson auto 1 à 19, 38 et 39 incluent le préchauffage et affichent la progression du préchauffage. Placez les aliments dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti.
Ensuite, appuyez sur le **Bouton de réglage** ou appuyez sur le bouton ▷|| pour démarrer Cuisson auto.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
1	Gratin de pommes de terre	1,0-1,5	Grille métallique	3
		Préparez le gratin de pommes de terre frais en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
2	Gratin de légumes	0,8-1,2	Grille métallique	3
		Préparez le gratin de légumes frais en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
3	Pâtes	1,2-1,5	Grille métallique	3
		Préparez le gratin de pâtes en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
4	Lasagne	1,0-1,5	Grille métallique	3
		Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
5	Ratatouille	1,2-1,5	Grille métallique	3
		Placez les ingrédients pour la ratatouille dans une casserole munie d'un couvercle. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille. Faites cuire couvert. Remuez avant de servir.		
6	Tarte aux pommes	1,2-1,4	Grille métallique	2
		Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 20 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
7	Croissants	0,3-0,4	Plateau universel	3
		Préparez les croissants (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
8	Feuilleté aux pommes	0,3-0,4	Plateau universel	3
		Placez les pâtes feuilletées aux pommes sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		

Cuisiner intelligemment

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
9	Base de flan aux fruits	0,4-0,5	Grille métallique	3
		Versez la pâte dans un moule à gâteau en métal à revêtement noir préalablement beurré pour le fond du gâteau. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grille métallique	2
		Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 25 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille.		
11	Pain blanc	0,6-0,7	Grille métallique	2
		Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
12	Pain multicéréales	0,8-0,9	Grille métallique	2
		Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
13	Petit pain	0,3-0,5	Plateau universel	3
		Préparez les petits pains (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
14	Crumbles aux fruits	0,8-1,2	Grille métallique	3
		Placez les fruits frais (framboises, mûres, pommes ou poires coupées en lamelles) dans un plat de 22 à 24 cm allant au four. Parsemez le dessus avec des miettes. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
15	Scones	0,5-0,6	Plateau universel	3
		Placez les scones (5 à 6 cm de diamètre) sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
16	Sponge cake	0,5-0,6	Grille métallique	3
		Préparez la pâte à gâteau hollandais et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir de 26 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
17	Cake marbré	0,7-0,8	Grille métallique	2
		Préparez la pâte à gâteau hollandais et placez-la dans un moule à kouglof ou un moule Bundt rond en métal. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
18	Quatre-quarts	0,7-0,8	Grille métallique	2
		Préparez la pâte à gâteau hollandais et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
19	Brownies	0,7-0,8	Grille métallique	3
		Préparez la pâte à gâteau hollandais en utilisant un plat allant au four de 20 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
20	Filet de bœuf rôti	0,8-1,2	Grille métallique	2
			Plateau universel	1
		Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut.		
21	Rôti de bœuf basse température	0,8-1,2	Grille métallique	2
			Plateau universel	1
		Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut.		
22	Côtelettes d'agneau rôties aux herbes	0,4-0,8	Grille métallique	4
			Plateau universel	1
		Faites mariner les côtelettes d'agneau avec des herbes et des épices et placez-les sur la grille métallique.		
23	Gigot d'agneau sur l'os	1,0-1,4	Grille métallique	3
			Plateau universel	1
		Faites mariner l'agneau et placez-le sur la grille métallique.		
24	Rôti de porc	0,8-1,2	Grille métallique	3
			Plateau universel	1
		Placez le rôti de porc avec le côté graisse vers le haut sur la grille métallique.		
25	Côtes de porc	0,8-1,2	Grille métallique	3
			Plateau universel	1
		Placez le côtes de porc sur la grille.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
26	Poulet, entier	1,0-1,4	Grille métallique	2
			Plateau universel	1
		Rincez et nettoyez le poulet. Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le côté poitrine vers le bas sur la grille et retournez-le dès que le signal sonore retentit.		
27	Poulet, blancs	0,5-0,9	Grille métallique	4
			Plateau universel	1
		Faites mariner les escalopes et placez-les sur la grille métallique.		
28	Pilons de poulet	0,5-0,9	Grille métallique	4
			Plateau universel	1
		Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et placez-les sur la grille.		
29	Canard, magret	0,3-0,7	Grille métallique	4
			Plateau universel	1
		Placez les magrets de canard avec le côté graisse vers le haut sur la grille métallique. Le premier réglage est destiné à obtenir une cuisson à point, le second un niveau de cuisson à point-bien cuit.		
30	Filet de truite au four	0,3-0,7	Plateau universel	4
		Placez les filets de truite avec le côté peau vers le haut sur le plateau universel.		
31	Truite	0,3-0,7	Grille métallique	4
			Plateau universel	1
		Rincez et nettoyez les poissons et placez-les tête-bêche sur la grille métallique. Ajoutez du jus de citron, du sel et des herbes à l'intérieur du poisson. Coupez la surface de la peau à l'aide d'un couteau. Badigeonnez d'huile et de sel.		

Cuisiner intelligemment

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
32	Sole	0,3-0,7	Plateau universel	3
		Placez la sole sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Coupez la surface à l'aide d'un couteau.		
33	Steak/filet de saumon	0,3-0,7	Grille métallique	4
			Plateau universel	1
		Rincez et nettoyez les filets ou les steaks. Placez les filets sur la grille, côté peau vers le bas.		
34	Légumes rôtis	0,3-0,7	Plateau universel	4
		Rincez et préparez des rondelles de courgette, l'aubergine, le poivron, l'oignon et les tomates cerise. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau universel.		
35	Pommes de terre coupées en deux	0,5-0,9	Plateau universel	3
		Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau universel, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.		
36	Frites surgelées	0,3-0,7	Plateau universel	3
		Répartissez uniformément les frites surgelées sur le plateau universel.		
37	Quartiers de pommes de terre surgelés	0,3-0,7	Plateau universel	3
		Répartissez uniformément les quartiers de pommes de terre surgelés sur le plateau universel.		
38	Pizza surgelée	0,3-0,7	Grille métallique	3
		Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
39	Pizza maison	0,8-1,2	Plateau universel	2
		Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau universel. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
40	Fermentation de la pâte	0,3-0,7	Grille métallique	2
		Préparez la pâte dans un bol, recouvrez d'un film étirable. Placez au centre de la grille.		

Double cuisson

Le tableau ci-dessous répertorie les 10 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Vous pouvez utiliser la zone supérieure ou la zone inférieure seule, et utilisez les deux zones simultanément.
Le programme indique les quantités, les poids ainsi que les recommandations associées. Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous trouverez certaines recettes pour les programmes automatiques dans votre manuel d'instructions.
Les programmes de double cuisson auto intègrent le préchauffage et affichent la progression du préchauffage.
Placez les aliments dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti.
Ensuite, appuyez sur le **Bouton de réglage** pour démarrer Cuisson auto.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

1. Supérieur

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
1	Gratin de pommes de terre	1,0-1,5	Grille métallique	4
		Préparez le gratin de pommes de terre frais en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
2	Lasagne	1,0-1,5	Grille métallique	4
		Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
3	Pilons de poulet	0,5-0,9	Grille métallique	4
			Plateau universel	4
		Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et placez-les sur la grille.		
4	Pommes de terre coupées en deux	0,5-0,9	Plateau universel	4
		Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau universel, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.		
5	Frites surgelées	0,3-0,7	Plateau universel	4
		Répartissez uniformément les frites surgelées sur le plateau universel.		

2. Inférieur

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
1	Tarte aux pommes	1,2-1,4	Grille métallique	1
		Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 20 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
2	Feuilleté aux pommes	0,3-0,4	Plateau universel	1
		Placez les pâtes feuilletées aux pommes sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grille métallique	1
		Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 22 à 24 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
4	Pizza surgelée	0,3-0,7	Grille métallique	1
		Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.		
5	Pizza maison	0,8-1,2	Plateau universel	1
		Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau universel. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		

3. Double

Vous pouvez sélectionner un programme automatique pour les zones inférieure et supérieure du four et les utiliser simultanément.

⚠ **ATTENTION**

Lorsque vous utilisez la zone supérieure ou inférieure, le ventilateur et l'élément chauffant de l'autre zone peuvent fonctionner pour garantir des performances optimales. La zone non utilisée ne doit pas être utilisée à toute fin non prévue.

Essais de plats

Conformément à la norme EN 60350-1.

1. Faire cuire

Les types de cuisson recommandés sont valables pour un four préchauffé. N'utilisez pas la fonction Préchauffage rapide. Positionnez toujours le côté incliné des plateaux vers l'avant.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min.)
Gâteaux de petite taille	Plateau universel	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Sablés	Plateau universel	1+3		140	28-33
Génoise	Grille métallique + moule à fond amovible (à revêtement noir, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Tarte aux pommes	Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible ** (à revêtement noir, Ø 20 cm)	2, placés en diagonale		160	70-80
	Plateau universel + grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible *** (à revêtement noir, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Augmentez la temps de cuisson de 5 minutes si vous cuisinez en mode Classique avec un récipient en verre (Ø 26 cm).

** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les sur la grille de la façon suivante : un moule dans le fond à gauche et un moule à l'avant à droite.

*** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les de la façon suivante : au centre, l'un au-dessus de l'autre.

2. Faire griller

Faites préchauffer le four vide pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand gril.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min.)
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5		270 (maximum)	1-2
Hamburgers * (x 12)	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer les égouttures)	4 1		270 (maximum)	1er 15 à 18 2ème 5 à 8

* Retournez après les 2/3 du temps de cuisson.

3. Rôtissage

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min.)
Poulet, entier * 1,3 à 1,5 kg	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer les égouttures)	3 1		200	60-75
Poulet, entier * 1,5 à 1,7 kg	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer les égouttures)	3 1		200	70-85

* Retournez à mi-cuisson.

Collection des recettes de cuisson auto

Gratin de pommes de terre

Ingrédients 800 g de pommes de terre, 100 ml de lait, 100 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel, de poivre puis de muscade, 150 g de fromage râpé, beurre, thym

Instructions Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Beurrez toute la surface d'un plat à gratin (22-24 cm). Répartissez les rondelles sur un torchon propre et couvrez-les pendant que vous préparez le reste des ingrédients.
Placez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, dans un grand saladier et mélangez bien. Disposer les rondelles de pommes de terre en plusieurs couches dans le plat, en les faisant se chevaucher légèrement ; puis versez la préparation sur les pommes de terre. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Après la cuisson, servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.

Gratin de légumes

Ingrédients 800 g de légumes (courgette, tomate, oignon, carotte, poivron, pommes de terre précuites), 150 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel puis d'herbes (poivre, persil ou romarin), 150 g de fromage râpé, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, quelques feuilles de thym

Instructions Lavez les légumes et coupez-les en rondelles de 3 à 5 mm d'épaisseur. Étalez les rondelles sur un plat à gratin (22-24 cm) puis versez l'huile sur les légumes. Mélangez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé et versez sur les légumes. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Puis servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.

Cuisiner intelligemment

Lasagne

Ingrédients 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 500 g de bœuf haché, 500 ml de sauce tomate, 100 ml de bouillon de bœuf, 150 g de pâtes à lasagnes, 1 oignon (émincé), 200 g de fromage râpé, 1 cuillère à café de feuilles de persil séché, d'origan puis de basilic

Instructions Préparez la sauce de viande à la tomate. Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Versez la sauce à la tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis faites mijoter pendant 30 minutes.
Faites cuire les pâtes à lasagnes selon les instructions sur l'emballage. Disposez les pâtes à lasagnes, la sauce de viande et le fromage en plusieurs couches. Ensuite, saupoudrez uniformément avec le fromage restant sur le dessus des pâtes à lasagnes, puis faites cuire.

Tarte aux pommes

Ingrédients
- **Pâtisseries** : 275 g de farine, 1/2 cuillère à soupe de sel, 125 g de sucre semoule blanc, 8 g de sucre vanillé, 175 g de beurre froid, 1 œuf (battu)
- **Garniture** : 750 g de pommes entières fermes, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 40 g de sucre, 1/2 cuillère à soupe de cannelle, 50 g de raisins sans pépins, 2 cuillères à soupe de miettes de pain

Instructions Tamisez la farine avec le sel au-dessus d'un grand saladier. Tamisez le sucre semoule et le sucre vanillé avec. Coupez avec 2 couteaux le beurre en petits cubes dans la farine. Ajoutez les 3/4 de l'œuf battu. Malaxez tous les ingrédients dans le mixeur jusqu'à obtenir une masse friable. Formez une boule avec la pâte. Enveloppez-la de film plastique et laissez-la reposer pendant environ 30 minutes.
Beurrez le moule (24-26 cm de diamètre) et saupoudrez la surface avec de la farine. Roulez les 3/4 de la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 5 mm. Placez-la dans le moule (fond et côtés).
Épluchez et videz les pommes. Coupez-les en cubes d'environ 3/4 x 3/4 cm. Arrosez les pommes de jus de citron et mélangez bien. Lavez et séchez les groseilles et les raisins. Ajoutez le sucre, la cannelle, les raisins et les groseilles. Mélangez bien et saupoudrez le bas de la pâte avec des miettes de pain. Appuyez légèrement.
Roulez le reste de la pâte. Coupez la pâte en petites lamelles et posez-les en travers sur la garniture. Badigeonnez la tarte uniformément avec le reste de l'œuf battu.

Quiche Lorraine

Ingrédients
- **Pâtisseries** : 200 g de farine, 80 g de beurre, 1 œuf
- **Garniture** : 75 g de bacon en cubes sans matières grasses, 125 ml de crème, 125 g de crème fraîche, 2 œufs battus, 100 g de fromage suisse râpé, sel et poivre

Instructions Pour faire la pâte, mettez la farine, le beurre et les œufs dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte souple, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Roulez la pâte et placez-la dans un plat à quiche en céramique beurré (25 cm de diamètre). Piquez le fond avec une fourchette. Mélangez l'œuf, la crème fraîche, le fromage, le sel et le poivre. Versez le mélange sur la pâte juste avant la cuisson.

Crumbles aux fruits

Ingrédients
- **Garniture** : 200 g de farine, 100 g de beurre, 100 g de sucre, 2 g de sel, 2 g de cannelle en poudre
- **Fruits** : 600 g de fruits mixés

Instructions Mixez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient émiettés pour faire la garniture. Répartissez les fruits mixés dans un plat et parsemez le crumble.

Pizza maison

Ingrédients
- **Pâte à pizza** : 300 g de farine, 7 g de levure en poudre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 200 ml d'eau tiède, 1 cuillère à soupe de sucre et de sel
- **Garniture** : 400 g de légumes coupés en rondelles (aubergine, courgette, oignon, tomate), 100 g de jambon ou de bacon (haché), 100 g de fromage râpé

Instructions Mettez la farine, la levure, l'huile, le sel, le sucre et l'eau chaude dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte un peu humide. Malaxez-la dans un mixeur ou à la main pendant environ 5 à 10 minutes. Recouvrez avec un couvercle et placez-la dans le four pendant 30 minutes à 35 °C pour la faire lever. Roulez la pâte sur une surface farinée en forme de rectangle, et posez-la sur le plateau ou une plaque à pizza. Répartissez la purée de tomates sur la pâte et agrémentez de jambon, champignons, olives et tomates. Étalez uniformément le fromage sur le dessus et faites cuire le tout.

Filet de bœuf rôti

Ingrédients 1 kg de surlonge de rôti de bœuf, 5 g de sel, 1 g de poivre, 3 g de romarin puis de thym

Instructions Assaisonnez le bœuf avec le sel, le poivre et le romarin, puis laissez-le au réfrigérateur pendant 1 heure. Posez-le sur la grille métallique. Enfournez-le dans le four et faites-le cuire.

Cuisiner intelligemment

Côtelettes d'agneau rôties aux herbes

Ingrédients	1 kg de côtelettes d'agneau (6 morceaux), 4 grandes gousses d'ail (pressées), 1 cuillère à soupe de thym frais (écrasé), 1 cuillère à soupe de romarin frais (écrasé), 2 cuillères à soupe de sel et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Instructions	Mélangez le sel, l'ail, les herbes et l'huile, puis ajoutez l'agneau. Retournez-le pour l'enrober de préparation et laissez à température ambiante au moins 30 minutes à 1 heure.

Côtes de porc

Ingrédients	2 côtelettes de côtes de porc, 1 cuillère à soupe de grains de poivre noir, 3 feuilles de laurier, 1 oignon (émincé), 3 gousses d'ail (émincées), 85 g de sucre brun, 3 cuillères à soupe de sauce Worcester, 2 cuillères à soupe de purée de tomates et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Instructions	Élaborez une sauce barbecue. Faites chauffer de l'huile dans une poêle et ajoutez l'oignon. Faites-le revenir pour le ramollir et ajoutez les autres ingrédients. Faites griller, baissez le feu, puis faites mijoter pendant 30 minutes jusqu'à ce que le tout s'épaississe. Faites mariner le travers avec la sauce barbecue pendant au moins 30 minutes à 1 heure.

Entretien

Nettoyage

Pour un entretien plus facile, nettoyez régulièrement le four.

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.

Intérieur du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez jamais manuellement le joint d'étanchéité de la porte.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez uniquement un nettoyant spécial four traditionnel.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.
- Comme la température de l'espace de cuisson augmente au début, vous pouvez voir apparaître quelques taches sur le verre intérieur de la porte. Si c'est le cas, éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Ensuite, utilisez du papier essuie-tout ou du produit nettoyant neutre avec un chiffon propre pour essuyer le verre intérieur.

Parois externes du four

Pour le nettoyage de l'extérieur du four, de la porte, de la poignée et de l'écran, utilisez un chiffon propre et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse et séchez à l'aide d'une feuille de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
De la graisse et de la saleté peuvent subsister, en particulier autour de la poignée en raison de l'air chaud provenant de l'intérieur. Il est conseillé de nettoyer la poignée après chaque utilisation.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque nouvelle utilisation et essuyez-les à l'aide d'un torchon. Pour ôter les impuretés incrustées, faites tremper les accessoires utilisés dans de l'eau savonneuse pendant environ 30 minutes avant de le laver.

Surface émaillée catalytique (modèles applicables uniquement)

Les pièces amovibles sont munies d'une surface émaillée catalytique gris foncé. Elles peuvent être salies par de l'huile et de la graisse éclaboussées par l'air circulant durant le chauffage par convection. Toutefois, ces impuretés brûlent lorsque la température du four atteint ou dépasse 200 °C.

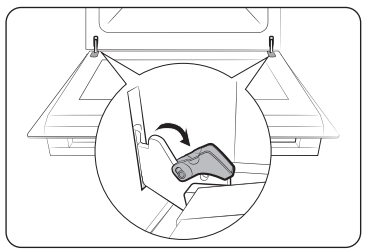
1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez l'intérieur du four.
3. Sélectionnez le mode Convection et exécutez le cycle pendant une heure.

Porte

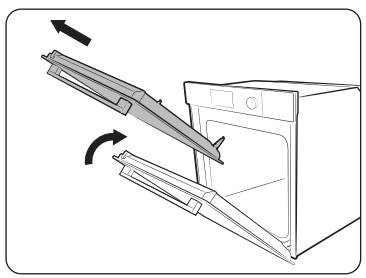
Ne retirez pas la porte du four sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.

⚠ AVERTISSEMENT

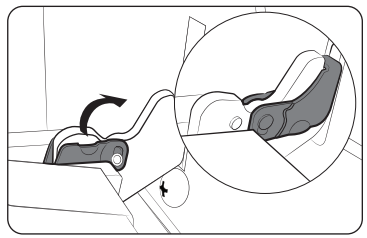
La porte du four est lourde.



1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.



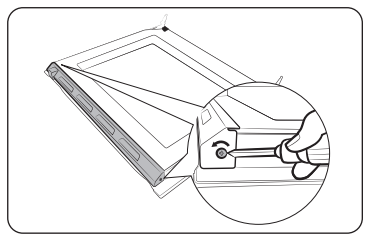
2. Faites remonter la porte d'environ 70°. Tenez la porte du four par les côtés à l'aide de vos deux mains, puis soulevez et tirez vers le haut jusqu'à ce que les charnières soient retirées.
3. Nettoyez la porte avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.



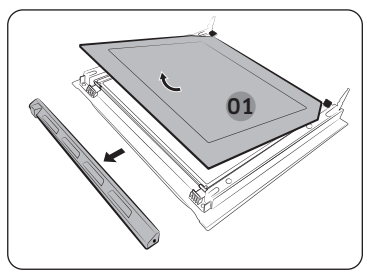
4. Une fois que vous avez terminé, suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte. Assurez-vous que les fixations sont en place sur les deux côtés.

Vitre de la porte

Selon le modèle, la porte du four est équipée de 3 à 4 vitres juxtaposées, placées les unes contre les autres. Ne retirez pas la vitre de la porte sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la vitre de la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.

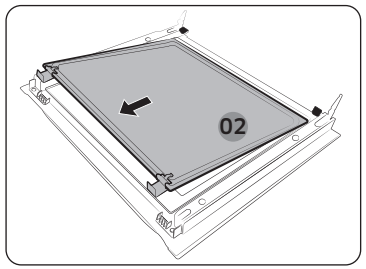


1. Utilisez un tournevis pour retirer les vis sur les côtés gauche et droit.

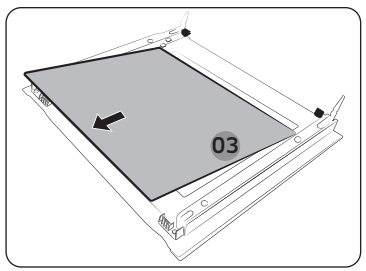


2. Détachez les caches dans le sens des flèches.
3. Retirez la première couche de la porte.

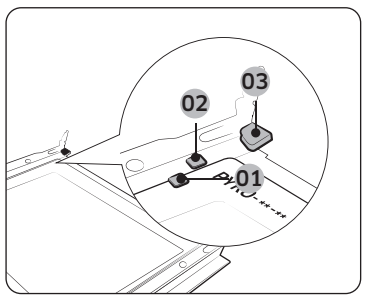
Entretien



4. Retirez la deuxième couche de la porte, en procédant dans le sens de la flèche.



5. Retirez la troisième couche de la porte, en procédant dans le sens de la flèche.
6. Nettoyez la vitre avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.

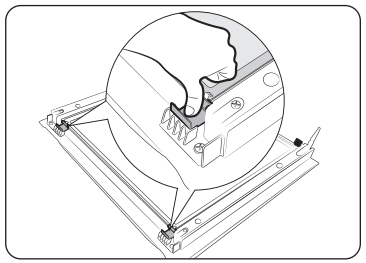


01 Fixation de soutien 1
02 Fixation de soutien 2
03 Fixation de soutien 3

7. Une fois terminé, réinsérez les vitres juxtaposées de la manière suivante :
- Consultez le schéma et localisez les charnières. Insérez la couche 3 sous la fixation de soutien 1, la couche 2 entre les fixations de soutien 1 et 2, et la couche 1 dans la fixation de soutien 3, en respectant bien cet ordre. Assurez-vous que le côté imprimé des couches est inséré vers l'intérieur.

⚠ ATTENTION

Pour identifier le bon côté de la couche, trouvez la marque « PYRO » dans le coin de chaque couche.
Sens correct : PYRO-**-**
Sens incorrect : **-**-OЯYЧ

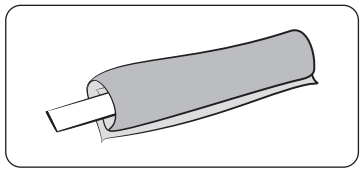


8. Après avoir inséré la couche 2, appuyez sur les fixations des vitres et vérifiez si elles maintiennent correctement la vitre.
9. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les caches.

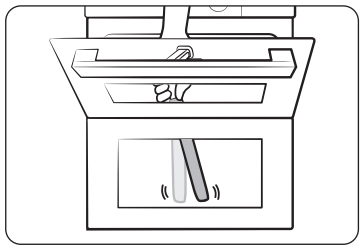
⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter des fuites de chaleur, assurez-vous de réinsérer correctement les couches vitrées.

Vitre de porte double (modèles applicables uniquement)



1. Attachez le tissu humide pour le coller.

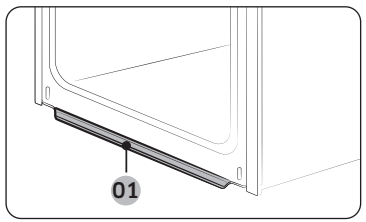


2. Mettez la serviette en dessous de la porte.
3. Nettoyez la porte.
4. Appliquez du détergent sur le tissu et nettoyez à nouveau.
5. Essuyez le tissu sec pour éliminer l'humidité et les bulles.

⚠ ATTENTION

Ne détachez pas la porte pour la nettoyer.

Collecteur d'eau



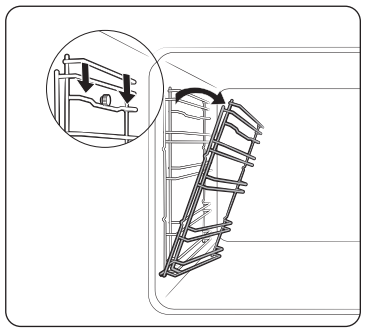
01 Collecteur d'eau

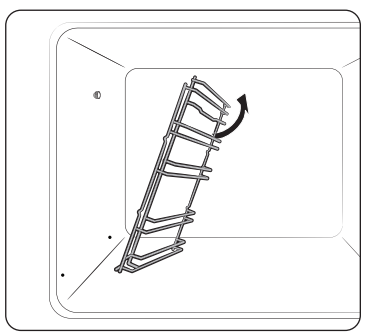
Le collecteur d'eau ne collecte pas seule l'humidité excessive émanant de la cuisson mais il collecte également les résidus d'aliments. Le collecteur d'eau n'est pas amovible. Une fois que le four a refroidi après un processus de cuisson, essuyez l'eau présente sur le collecteur d'eau.

⚠ AVERTISSEMENT

En cas de fuite d'eau depuis le collecteur d'eau, contactez un centre de dépannage Samsung local.

Rails latéraux (modèles applicables uniquement)





1. Appuyez sur la ligne supérieure du rail latéral de gauche, puis abaissez d'environ 45°.
2. Tirez et retirez la ligne inférieure du rail latéral de gauche.
3. Retirez le rail latéral de droite en procédant de la même façon.
4. Nettoyez les deux rails latéraux.
5. Une fois que vous avez terminé, suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les rails latéraux.

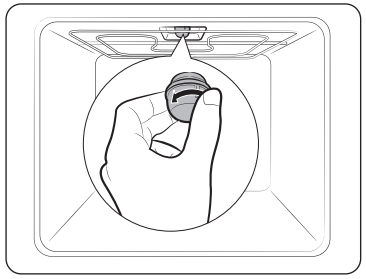
REMARQUE

Le four fonctionne même si les rails latéraux et les grilles ne sont pas installés.

Entretien

Remplacement

Ampoules

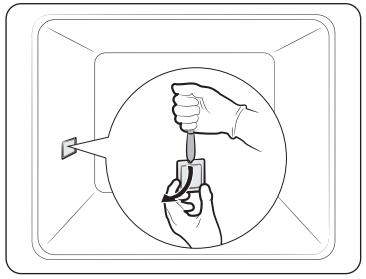


1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Remplacez l'ampoule.
3. Nettoyez le cache en verre.
4. Une fois terminé, suivez l'étape 1 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinsérer le cache en verre.

⚠ AVERTISSEMENT

- Avant de remplacer une ampoule, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation.
- Utilisez uniquement des ampoules de 25 à 40 W/220 à 240 V, résistant à une chaleur de 300 °C. Vous pouvez acheter des ampoules approuvées dans un centre de dépannage Samsung local.
- Utilisez toujours un chiffon sec lorsque vous manipulez une ampoule halogène. Cela permet d'éviter que l'ampoule ne soit pas abîmée par des empreintes de doigts ou de la transpiration, ce qui réduirait sa durée de vie.

Éclairage latéral du four



1. Maintenez l'extrémité inférieure de la protection de l'éclairage latéral du four d'une main, et utilisez un outil fin et plat tel qu'un couteau de table pour retirer la protection comme indiqué.
2. Remplacez l'éclairage latéral du four.
3. Réinsérez la protection de l'ampoule.

Dépannage

Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions. Si le problème persiste, contactez un centre de dépannage Samsung local.

Problème	Cause	Action
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	• S'il y a des corps étrangers entre les boutons	• Retirez les corps étrangers et réessayez.
	• Modèle tactile : s'il y a de l'humidité sur l'extérieur	• Retirez l'humidité et réessayez.
	• Si la fonction de verrouillage est réglée	• Vérifiez si la fonction de verrouillage est réglée.
L'heure n'est pas affichée.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
Le four ne fonctionne pas.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	• S'il est débranché de la prise d'alimentation	• Remettez-le sous tension.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	• Si la cuisson continue dure longtemps	• Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	• Si le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas	• Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	• Si le four est installé à un endroit qui n'est pas bien ventilé	• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	• Lors de l'utilisation de plusieurs fiches d'alimentation dans la même prise	• Utilisez une seule fiche.

Problème	Cause	Action
Le four n'est pas sous tension.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	• Si le four est installé à un endroit qui n'est pas bien ventilé	• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	• S'il y a des résidus d'aliments coincés entre la porte et l'intérieur de l'appareil	• Nettoyez le four correctement puis ouvrez à nouveau la porte.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	• Si l'ampoule s'allume puis s'éteint	• L'ampoule s'éteint automatiquement après un certain laps de temps pour économiser de l'énergie. Vous pouvez la rallumer en appuyant sur le bouton d'éclairage du four.
	• Si l'ampoule est recouverte de corps étrangers lors de la cuisson	• Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez.
Une décharge électrique se produit sur le four.	• Si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre • Si vous utilisez une fiche sans mise à la terre	• Vérifiez si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre.
De l'eau goutte.	• Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.	• Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il y a de la vapeur à travers une fissure dans la porte.		
Il reste de l'eau dans votre four.		

Problème	Cause	Action
La luminosité à l'intérieur du four varie.	• La luminosité varie en fonction des changements de la puissance d'alimentation.	• Les changements de puissance d'alimentation durant la cuisson ne sont pas des dysfonctionnements ; il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	• Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain laps de temps pour ventiler l'intérieur du four.	• Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
Le four ne chauffe pas.	• Si la porte est ouverte	• Fermez la porte et redémarrez.
	• Si les commandes du four n'ont pas été correctement configurées	• Reportez-vous au chapitre sur le fonctionnement du four et réinitialisez le four.
	• Si le fusible de votre habitation a sauté ou si le disjoncteur a été déclenché.	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien.
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	• Lors de la première utilisation	• De la fumée peut s'échapper du système de chauffe lorsque vous utilisez le four pour la première fois. Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela ne devrait plus arriver.
	• S'il y a des aliments sur le système de chauffe	• Laissez le four refroidir suffisamment et retirez les aliments du système de chauffe.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	• En cas d'utilisation de récipients en plastique ou autres ne résistant pas à la chaleur	• Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures.
Le four ne cuit pas correctement.	• Si la porte est souvent ouverte durant la cuisson	• N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est fréquemment ouverte, la température intérieure sera inférieure et cela affectera les résultats de votre cuisson.
Lors du nettoyage par pyrolyse, le four est chaud.	• Ceci est dû au fait que le nettoyage par pyrolyse utilise de hautes températures.	• Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
Il y a une odeur de brûlé lors du nettoyage par pyrolyse.	• Le nettoyage par pyrolyse utilise des températures élevées. Il se peut donc que vous sentiez une odeur de brûlé due aux résidus d'aliments.	• Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
Le nettoyage vapeur ne fonctionne pas.	• Ceci est dû à une température trop élevée.	• Laissez le four refroidir puis utilisez-le.
Le mode Double cuisson ne fonctionne pas.	• Si la plaque séparatrice n'est pas correctement assemblée	• Insérez correctement la plaque séparatrice et utilisez le four.
Le mode Unique ne fonctionne pas.	• Si la plaque séparatrice est insérée dans le four.	• Sortez la plaque séparatrice et utilisez le four.

Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas correctement, un code d'information apparaîtra à l'écran. Vérifiez le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées.

Code	Signification	Action
C-d1	Dysfonctionnements du verrouillage de la porte	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-20	Dysfonctionnements du capteur	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Se produit uniquement lors de la lecture/ l'écriture EEPROM	
C-70	Problèmes liés à la vapeur	
C-72		
C-F0	S'il n'y a pas de communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire	
C-F2	Se produit lorsqu'un problème de communication est maintenu entre IC tactile <-> Micom principal ou secondaire	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-d0	Problème du bouton Se produit lorsqu'un bouton est actionné puis maintenu enfoncé pendant un certain laps de temps.	Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau autour d'eux. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de dépannage Samsung local.

Code	Signification	Action
-dC-	Si la plaque séparatrice est retirée durant la cuisson en mode Double cuisson. Si la plaque séparatrice est insérée durant la cuisson en mode Unique.	La plaque séparatrice ne doit pas être retirée durant la cuisson en mode Double cuisson. Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
S-01	Dispositif d'arrêt de sécurité Le four a continué de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée. • En-dessous de 100 °C - 16 heures • De 105 °C à 240 °C - 8 heures • De 245 °C à la température maximale - 4 heures	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système. Éteignez le four et retirez les aliments. Ensuite, réessayez normalement.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de cet appareil peuvent être modifiés sans préavis.

Tension électrique		230 à 240 V ~ 50 Hz
Puissance connectée maximale		3650 à 3950 W
Dimensions (l x H x P)	Unité principale	595 x 596 x 570 mm
	Encastrable	560 x 579 x 549 mm
Capacité		76 litres

* Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <G>.

Annexe

Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG	SAMSUNG
Identification du modèle	NV7B564****, NV7B565****, NV7B566****, NV7B567****, NV7B568****, NV7B564**C*, NV7B566**C*, NV7B568**C*, NV7B574****, NV7B575****, NV7B576****, NV7B577****, NV7B578****
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI cavité)	81,6
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A+
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une zone d'un four électrique au cours d'un cycle en mode traditionnel par zone (énergie électrique finale) (EC zone électrique)	1,05 kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une zone d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par zone (énergie électrique finale) (EC zone électrique)	0,71 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité
Volume par cavité (V)	76 L
Type de four	Encastrable

Masse de l'appareil (M)	NV7B564**** : 33,4kg NV7B565**** : 38,4kg NV7B566**** : 35,6kg NV7B567**** : 40,6kg NV7B568**** : 35,6kg	 NV7B564**C*: 35,4kg NV7B566**C*: 37,6kg NV7B568**C*: 37,6kg	NV7B574**** : 36,9kg NV7B575**** : 40,9kg NV7B576**** : 39,1kg NV7B577**** : 43,1kg NV7B578**** : 39,1kg

Données déterminées conformément aux normes EN 60350-1 et EN 50564, aux Règlements de la Commission européenne (UE) N°65/2014 et (UE) N°66/2014 et au Règlement (CE) N°1275/2008.

Consommation d'énergie totale en mode Veille (W) (Tous les ports réseau sont activés)		1,9 W
Durée pour la gestion de la puissance (min.)		20 min.
Wi-Fi	Consommation d'énergie en mode Veille (W)	1,9 W
	Durée pour la gestion de la puissance (min.)	20 min.
Mode hors tension	Consommation d'énergie	0,5 W
	Durée pour la gestion de la puissance (min.)	30 min.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermée sauf lorsque vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir trop souvent la porte au cours de la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Planifiez vos utilisations du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et la cuisson d'un autre afin d'économiser de l'énergie et afin de réduire la durée de réchauffage du four.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Lorsque c'est possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.

REMARQUE

Par la présente, Samsung déclare que cet appareil de type matériel radio est conforme à la Directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires pertinentes en vigueur au Royaume-Uni. L'intégralité du texte de la déclaration de conformité de l'UE et de la déclaration de conformité du Royaume-Uni est disponible à l'URL suivante : La Déclaration de conformité officielle est disponible sur http://www.samsung.com ; rendez-vous dans Support (Assistance) > Search Product Support (Rechercher une assistance produit), puis saisissez le nom du modèle.

	Gamme de fréquences	Puissance de l'émetteur (Max.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Annonce de logiciel de source libre (open source)

Cet appareil contient un logiciel de source libre (open source).
L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 vous redirige vers les informations concernant la licence de logiciel de source libre (open source) relatives à cet appareil.

SAMSUNG

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 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 77 555 77	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/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
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/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
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01412C-00

Built-in Oven

User & Installation manual

NV7B564**** / NV7B565**** / NV7B566**** / NV7B567**** / NV7B568**** /
NV7B564**C* / NV7B566**C* / NV7B568**C* / NV7B574**** / NV7B575**** /
NV7B576**** / NV7B577**** / NV7B578****

SAMSUNG

Contents

Using this manual 3

The following symbols are used in this User Manual: 3

Safety instructions 3

Important safety precautions 3
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 6
Auto energy saving function 6

Installation 6

What's included 6
Prepare to install the oven 7
Power connection 7
Cabinet mount 8

Before you start 10

Initial settings 10
Clock 10
New oven smell 10
Smart safety mechanism 10
Soft closing door (gentle, safe, and silent) 11
Assembling the steam container 11
Accessories 12
Water reservoir 13
Mechanical lock 13
Flexible Door 14
Dual cook mode 15

Operations 15

Control panel 15
Common settings 16
Cooking modes 18
Natural Steam 20
Dual cook mode temperature setting range 25
Air Fry 26
Air Sous Vide 28
To stop cooking 30
Special Function 31
Auto Cook 32
Cleaning 33
More Functions 36
System Settings 37
Smart Control 37

Cooking smart 38

Manual cooking 38
Auto cook programmes 43
Test dishes 48
Collection of frequent Auto cook recipes 49

Maintenance 52

Cleaning 52
Replacement 56

Troubleshooting 56

Checkpoints 56
Information codes 58

Technical specifications 59

Appendix 60

Product data sheet 60
Open Source Announcement 61

Using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built-In Oven.
This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in this User Manual:

⚠ WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury, death and/or property damage**.

⚠ CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **personal injury and/or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

⚠ WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Safety instructions

The method of fixing stated is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

If this appliance has cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning. The cleaning function depends on the model.

If this appliance has cleaning function, during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. For appliances with pyrolytic cleaning process, Some animals, particularly birds, can be sensitive to the fumes and local temperature fluctuations during the pyrolytic cleaning process and should be moved to an appropriate well ventilated area during this process.

Ventilate the room during and after the pyro cleaning process.

The cleaning function depends on the model.

Only use the temperature probe recommended for this oven. (Meat probe model only)

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

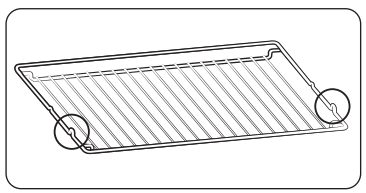
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use.



Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front so that the wire rack supports the rest position for large loads.

⚠ CAUTION

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.

In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.

Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service center or your dealer.

Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.

The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.

The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.

Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

If this appliance has a vapour or steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged. (Vapour or steam function model only)

When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center. (Vapour or steam function model only)

This oven has been designed only for the cooking of household foods.

During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.

Never store flammable materials in the oven.

The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.

When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the Vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.

Frozen foods such as pizzas should be cooked on the big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.

Do not pour water into the bottom of the oven when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.

The oven door must be closed during cooking.

Do not line the bottom of the oven with aluminum foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.

Fruit juices will leave stains, which can become permanent on the enamel surfaces of the oven.

When cooking very moist cakes, use the deep pan.

Do not rest bakeware on the open oven door.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.

Do not open the door with unnecessarily strong force.

WARNING: Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.

WARNING: Do not leave the door open while oven is cooking.

Safety instructions

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Auto energy saving function

Light : During cooking process, you can switch off Oven lamp by pressing 'Oven light' button. For energy saving, the oven lighting is switched off a few minutes after cooking program has started.

Installation

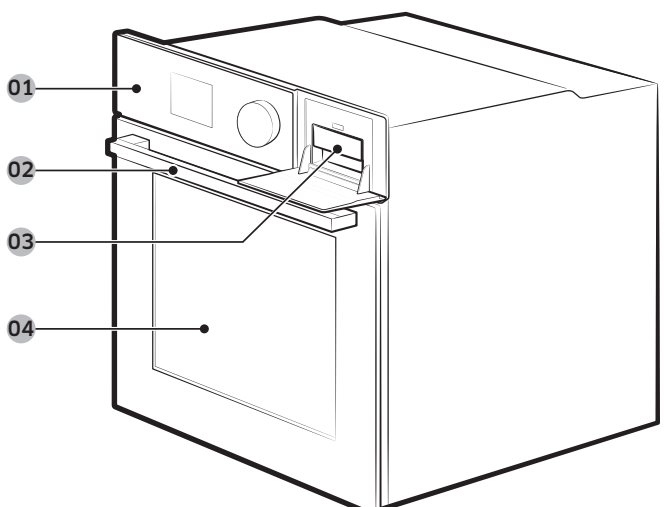
⚠ WARNING

This product is dedicated to built-in products.
This oven must be installed by a qualified technician. The installer is responsible for connecting the oven to the main power, while observing the relevant safety regulations of your area.

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



01 Control panel **02** Door handle **03** Water reservoir (*)

04 Door

NOTE

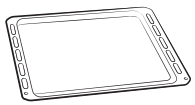
Depending on the model, this oven comes in two types: single door and dual door.

Accessories

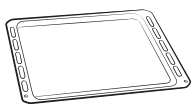
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.

Wire rack

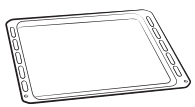
Wire rack insert (*)



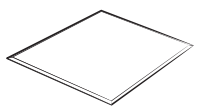
Baking tray (*)



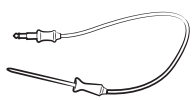
Universal tray (*)



Extra-deep tray (*)

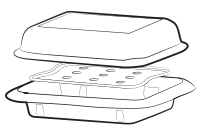


Divider



Meat probe (*)

2 screws (M4 L25)



Steam container (*)

Steam tray (*)

Air Fry tray (*)

NOTE

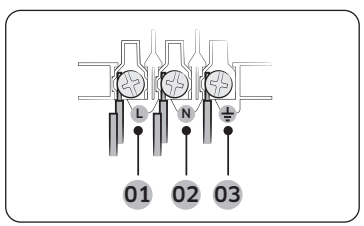
Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

Prepare to install the oven

Phillips Screwdriver

Drill

Power connection



Plug the oven into an electrical socket. If a plug-type socket is not available due to allowable current limitations, use a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm spacing in-between) to meet safety regulations. Use a power cord of sufficient length that supports the specification H05 RR-F or H05 VV-F, min. 1.5 ~ 2.5 mm^2.

01 BROWN or BLACK
02 BLUE or WHITE
03 YELLOW and GREEN

Rated current (A)	Minimum cross-sectional area
10 < A ≤ 16	1.5 mm^2
16 < A ≤ 25	2.5 mm^2

Check the output specifications on the label attached to the oven.
Open the rear cover of the oven using a screwdriver, and remove the screws on the cord clamp. Then, connect the power lines to the relevant connection terminals.
The (⏚)-terminal is designed for earth grounding. First connect the yellow and green lines (earth grounding), which must be longer than the others. If you use a plug-type socket, the plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung is not responsible for accidents caused by missing or faulty earth grounding.

WARNING

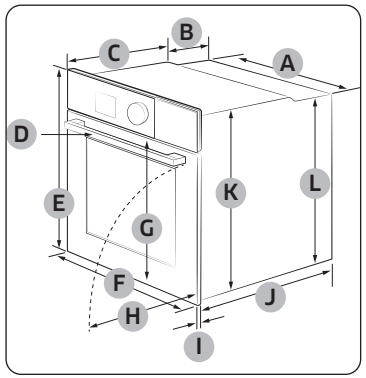
Do not step on or twist the wires during installation, and keep them away from heat-emitting parts of the oven.

Installation

Cabinet mount

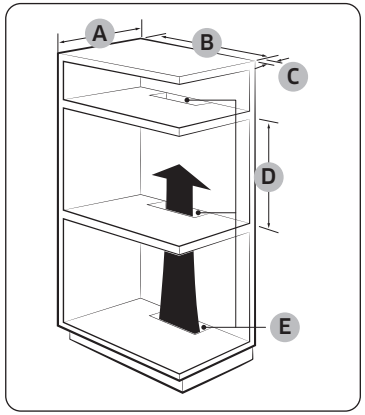
If installing the oven in a built-in cabinet, the cabinet must have its plastic surfaces and adhesive parts resistant up to 90 °C. Samsung is not responsible for damage to furniture from the oven's heat emission.
The oven must be properly ventilated. For ventilation, leave a gap of about 50 mm between the lower shelf of the cabinet and the supporting wall. If you install the oven under a cooktop, follow the cooktop's installation instructions.

Required dimensions for installation



Oven (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

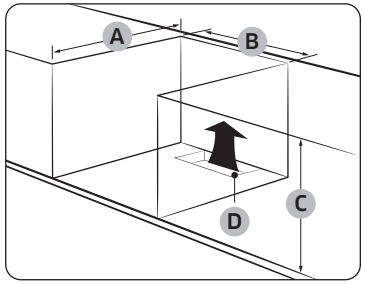


Built-in cabinet (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

NOTE

The built-in cabinet must have vents **(E)** to ventilate heat and circulate the air.

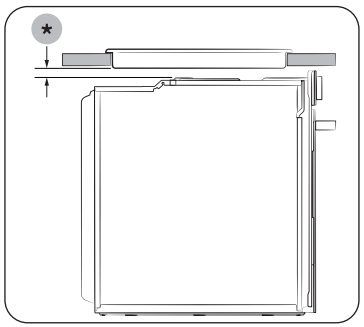


Under-sink cabinet (mm)

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

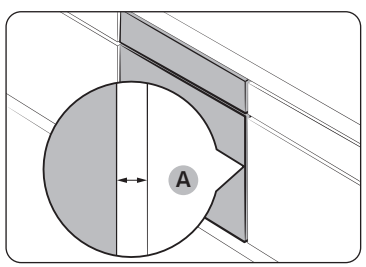
NOTE

- The built-in cabinet must have vents **(D)** to ventilate heat and circulate the air.
- Minimum height requirement **(C)** is for oven installation alone.

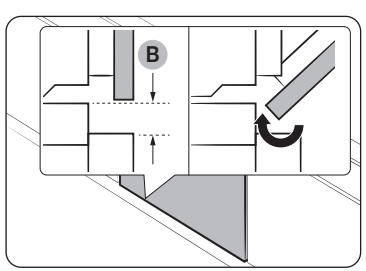


Installing with a hob
To install a hob on top of the oven, check the installation guide of the hob for the installation space requirement **(*)**.

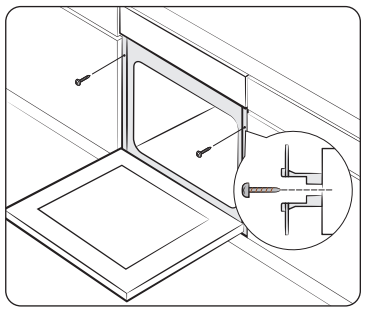
Mounting the oven



Make sure to leave a gap **(A)** of at least 5 mm between the oven and each side of the cabinet.



Secure at least 3 mm of gap **(B)** so that the door opens and closes smoothly.



Fit the oven into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws.

After installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside the oven. To remove the oven from the cabinet, disconnect power to the oven first, and then remove 2 screws on both sides of the oven.

⚠ WARNING

The oven requires ventilation for normal operation. Do not block the vents under any circumstance.

NOTE

The actual appearance of the oven may differ with the model.

Before you start

Initial settings

When you turn on the oven for the first time, the First Use Guide screen appears. Complete the on-screen instructions, and the First Use Guide will not appear again. Once you complete the First Use Guide, the default time and date (12:00 Jan 1) appears on the screen. Follow the steps below to set the current time and date.

Clock

It is important to set the correct time to ensure correct automatic operations.

To set the clock time

1. Tap ☰.
2. Select **Set time** using the **Dial Knob**, and then press the **Dial Knob**.
3. Set the current time using the **Dial Knob**, and then press the **Dial Knob**. (Hour, minute, and AM/PM if necessary)

To set the date

1. Tap ☰.
2. Select **Set date** using the **Dial Knob**, and then press the **Dial Knob**.
3. Set the current date using the **Dial Knob**, and then press the **Dial Knob**. (Month, day, and year)

To set the time format

1. Tap ☰.
2. Select **Time format** using the **Dial Knob**, and then press the **Dial Knob** to confirm.
3. Turn the **Dial Knob** to select 12hr or 24hr, and then press the **Dial Knob**.

NOTE

You cannot change the clock time while the oven is operating.

New oven smell

Before using the oven for the first time, clean inside the oven to remove the new oven smell.

1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Run the oven with Convection 200 °C or Conventional 200 °C for an hour. This will burn any remaining production substances in the oven.
3. When complete, turn off the oven.

NOTE

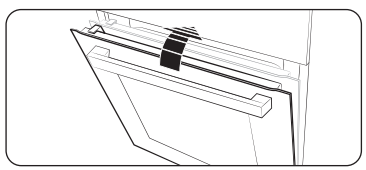
- At the first-time use, you may see some smoke inside the oven while it is operating. However, this is not a product failure.
- As the temperature of the cooking room increases at an initial period, you may find some spots on the inner glass of the door. If this is the case, turn off the oven and wait until it cools down. Then, use kitchen paper or neutral detergent with a clean cloth to wipe up the inner glass.
- It is also important to make sure that you operate the oven in a well-ventilating kitchen environment.

Smart safety mechanism

If you open the door while the oven is operating, the oven light turns on, and both the fan and the heating elements stop operation. This is to prevent physical injuries such as burns as well as to prevent unnecessary energy loss. When this happens, simply close the door, and the oven continues to operate normally because this is not a system failure.

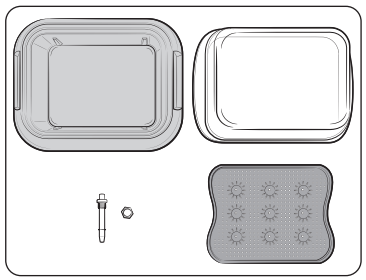
Soft closing door (gentle, safe, and silent) (applicable models only)

The Samsung Built-in Oven features a soft closing door that gently, safely, and silently closes.
When closing the door, the specially designed hinges catch the door a few centimetres before the final position. This is the perfect touch for added comfort, allowing the door to be closed silently and gently.
(Availability of this feature depends on the oven model.)

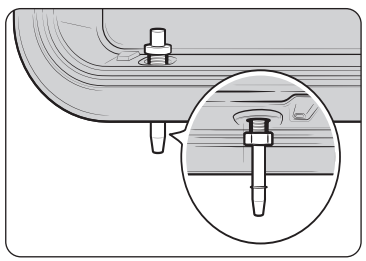


The door starts to be closed softly at about 15 degrees and completely closed within approx. 5 seconds.

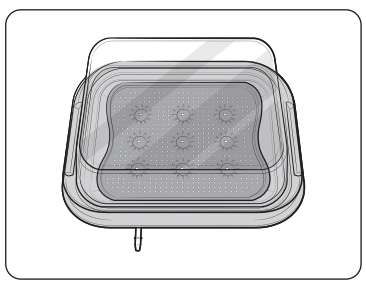
Assembling the steam container (applicable models only)



1. Check and make sure you have all the parts for the steam container.
- Parts includes glass lid, metal pan, steam tray, and steam nozzle.



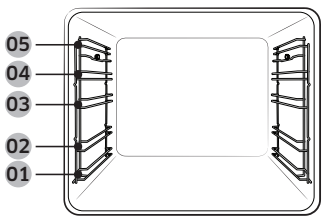
2. Insert the steam nozzle to the hole on the right-rear side of the metal pan, and then tighten the provided nut.



3. Put the steam tray in the metal pan, and then close the glass lid to use it in the oven.

Accessories

For first time use, clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth.



01 Level 1
02 Level 2
03 Level 3
04 Level 4
05 Level 5

- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Allow at least a 1 cm space from the accessory and the bottom of the oven, and from any other accessory.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may be deformed while they are gaining heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.

Basic use

For better cooking experience, familiarise yourself with how to use each accessory.

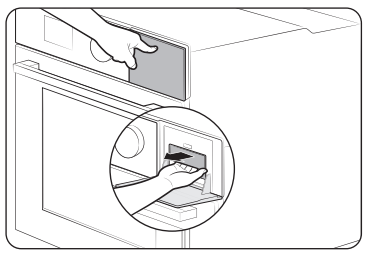
Wire rack	The wire rack is designed for grilling and roasting. Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front.
Wire rack insert (*)	The wire rack insert is used with the tray and prevents liquid from dripping onto the bottom of the oven.
Baking tray (*)	The baking tray (depth: 20 mm) is used for baking cakes, cookies, and other pastries. Put the slanted side to the front.
Universal tray (*)	The universal tray (depth: 30 mm) is used for cooking and roasting. Use the wire-tray insert to prevent liquid from dripping onto the bottom of the oven. Put the slanted side to the front.
Extra-deep tray (*)	The extra-deep tray (depth: 50 mm) is used for roasting with or without the wire-tray insert. Put the slanted side to the front.
Telescopic rails (*)	Use the telescopic rail plate to insert the tray as follows: **1.** Stretch the rail plate out from the oven. **2.** Put the tray on the rail plate and slide the rail plate into the oven. **3.** Close the oven door.
Divider	The divider is designed to separate the oven in two zones. Use the divider with Dual cook mode. Do not use the divider for any other purpose than dividing the compartment into two cooking zones. Do not use the divider as a shelf.
Meat probe (*)	The meat probe measures the internal temperature of the meat to cook. Use only the meat probe that comes with your oven.
Steam container (*)	The steam container and glass lid are only for full steam cook function. Use the steam container on the steam container level only and make sure to insert fully into the compartment so the container touches the rear wall. The steam container has 4 separate parts: Glass lid, metal pan, steam tray, and steam nozzle. Warning : Do not use glass lid for grill, baking. **⚠ WARNING** • Always wear oven mittens when handling the steam container and be careful not to drop the steam container. • Sudden temperature changes could cause glass parts to break or shatter.
Steam tray (*)	Use the steam tray only in Natural Steam mode. Put the tray in the bottom center of the compartment and fill it with clean water. As the tray becomes hot during or immediately after cooking, be sure to use oven gloves or wait until the oven cools down completely to remove the tray.
Air Fry tray (*)	Use the Air Fry tray only in Air Fry mode. As the tray becomes hot during or immediately after cooking, be sure to use oven gloves or wait until the oven cools down completely to remove the tray.

NOTE

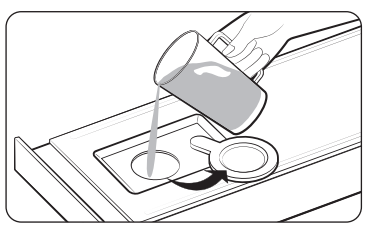
Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

Water reservoir (applicable models only)

The water reservoir is used for steam functions. Fill it with water in advance of steam cooking.



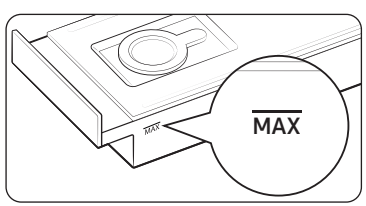
1. Locate the water reservoir in the top-right corner. Push in the reservoir to open and remove.



2. Open the reservoir cap, and fill the reservoir with 500 ml of drinkable water.
3. Close the cap, and reinsert the reservoir.

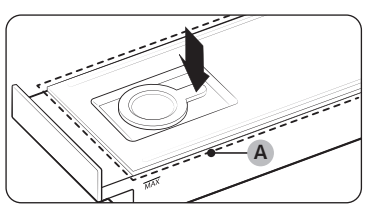
NOTE

Insert the water reservoir to the end until it locks.



NOTE

Do not exceed the max line.

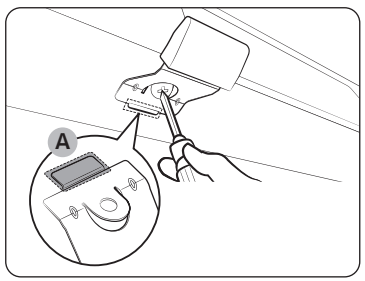


NOTE

Make sure the upper case **(A)** of the water reservoir is closed before using the oven.

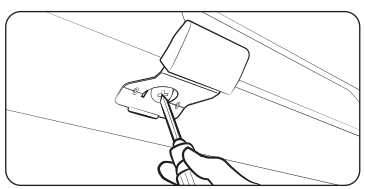
Mechanical lock (applicable models only)

Installation



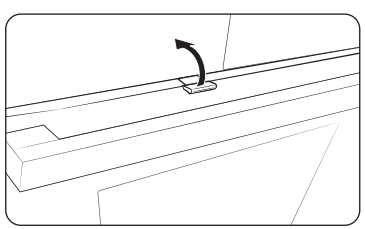
1. Insert the thin part **(A)** of the mechanical lock into the corresponding slot of the lock handle as shown.
2. Tighten the screw on the lock handle.

Uninstallation



- Loosen and remove the screw from the lock handle.

Lock/unlock

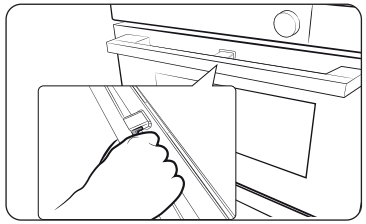


- To open the door, slightly lift up the lock handle to unlock the door. Then, open the door.
- To lock the door, simply close the door. The mechanical lock automatically locks the door.

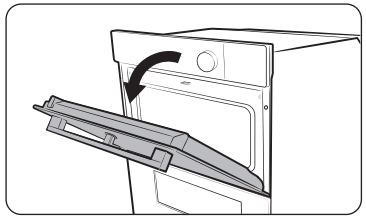
Flexible Door (applicable models only)

This oven has a unique Flexible Door that is hinged in the middle, so you only need to open the top half to access the upper zone. When you're using the Dual Cook capability, you can access the top oven space much more easily and with greater energy efficiency.

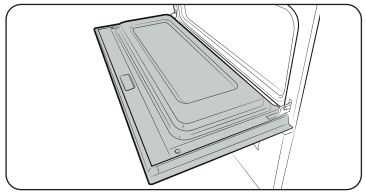
How to use the upper door



1. Completely press the handle lever.

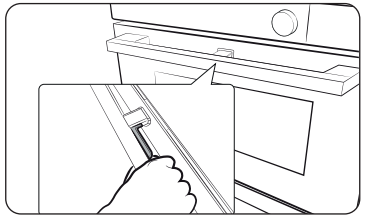


2. Pull the handle.

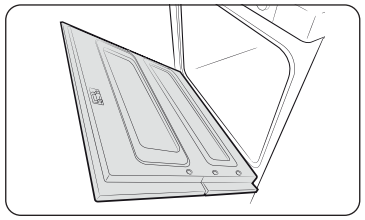


3. This will open only the upper door as shown.

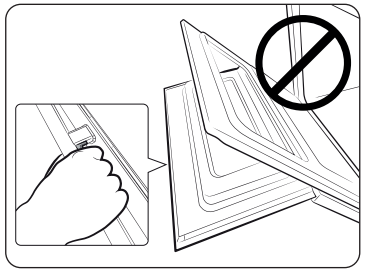
How to use the full door



1. Hold the lever-less area of the handle, and then pull.



2. This will open the whole door as shown.



⚠ CAUTION

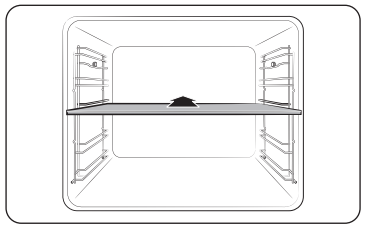
When opening the whole door, make sure to grasp the handle by the lever-less portion. If the lever is pressed halfway through opening the door, the upper door may open, causing physical injury.

NOTE

- Do not put heavy objects on, or apply excessive force, to the upper door.
- Do not let children play with or on the upper door.

Dual cook mode

You can use both the upper and lower zones for cooking two different recipes, or simply choose one zone to cook with.



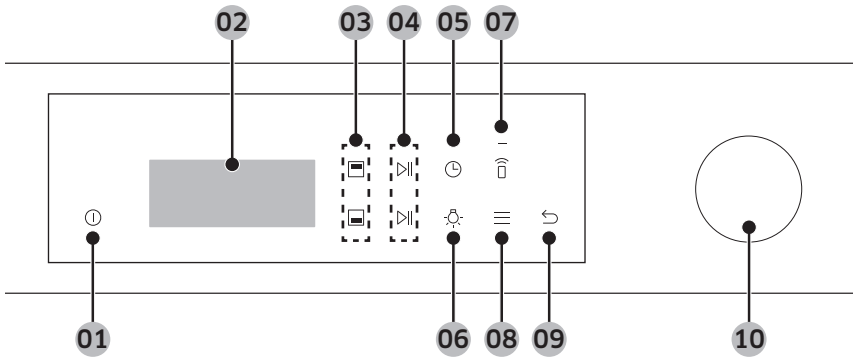
Insert the divider in level 3 to separate the cooking chamber in two zones. The oven senses the divider and activates the upper zone by default.

NOTE

Availability of Dual cook mode depends on the recipe. For more information, see the **Cooking smart** section in this manual.

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Power	Press to turn the oven on. To turn it off, hold down for 1 seconds.
02 Screen	Displays the menu, information, and cooking progress.
03 Upper / Lower zone selector	You can select the upper zone or lower zone to control. The buttons become active when you insert the divider into the oven.
04 Start / Stop	Tap to start or stop the oven operation. Tap and hold 3 seconds during cooking to cancel. In Dual cook mode, use the upper button for the upper zone, and the lower button for the lower zone.
05 Cooking Time	Tap to set the cooking time.
06 Light	Tap to turn the oven light on or off.

07 Smart Control	Set the Smart Control function on or off. **NOTE** Easy Connection must be set before using this function.
08 Options	Tap to see the Options list. Tap and hold 3 seconds to see the System settings.
09 Back	Tap to move to the previous screen or to cancel the cooking.
10 Dial Knob	Turn left and right to navigate through the menus and lists. An item will be selected to show you where you are on the screen. Press to select the item.

NOTE

Tapping on the display while wearing plastic or oven gloves may not operate properly.

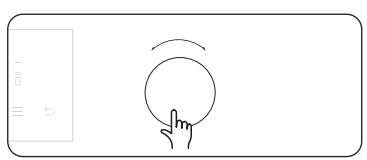
Common settings

It is common to change the default temperature and/or cooking time across all cooking modes. Follow the steps below to adjust the temperature and/or cooking time for the selected cooking mode.

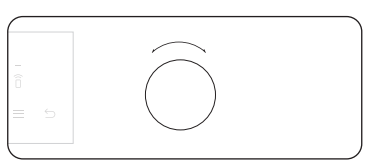
Most used mode and temperature

- The default order of the cooking modes will automatically change after you use the oven for 10 times. The cooking mode list will be arranged in the most used mode to least used mode so you can quickly select the cooking mode you used the most.
- The default temperature of a cooking mode will automatically change if you have used the specific temperature for that cooking mode more than 3 times.

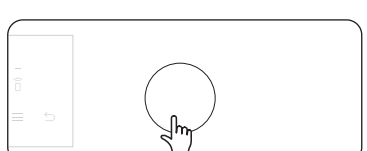
Mode and temperature



1. Turn the **Dial Knob** to choose a mode or function, and then press **Dial Knob**.
- The default temperature of the selected mode appears.



2. Turn the **Dial Knob** to set the desired temperature.

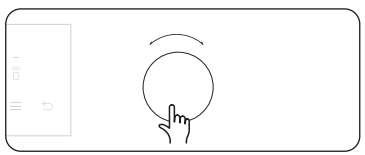


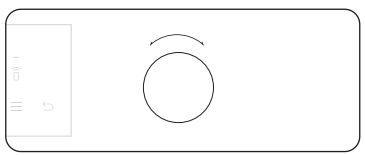
3. Press the **Dial Knob** to confirm.

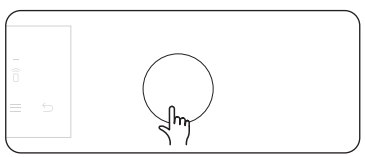
NOTE

- To change the set temperature, turn the **Dial Knob** to set the desired temperature, and then tap lower ▷‖.
- The exact temperature inside the oven can be measured with authorized thermometer and method defined by an authorized institution. Using other thermometers may cause a measuring error.

Cooking time





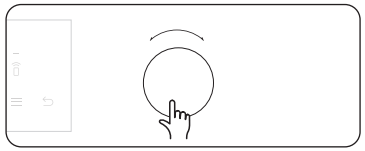


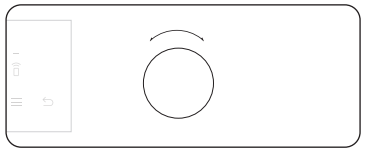
1. Select a cooking mode and set the temperature.
   - See the "**Mode and temperature**" section for detailed instructions.
2. Turn the **Dial Knob** to select **Set Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to confirm.
   - Alternatively, you can tap ◷ to set the cooking time.
3. Turn the **Dial Knob** to set the desired time up to 23 hours and 59 minutes.
4. Press the **Dial Knob** to confirm.

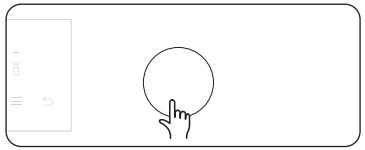
NOTE

- You can cook without setting the cooking time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually.
- To change the set cooking time, tap ◷ and follow the above steps.

End time





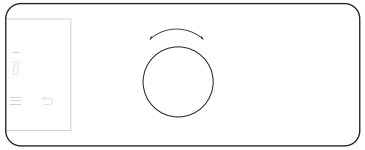


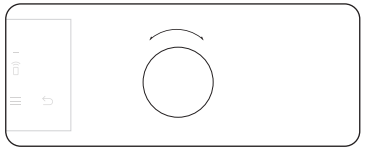
1. Select a cooking mode and set the temperature.
   - See the "**Mode and temperature**" section for detailed instructions
2. Set the cooking time.
   - See the "**Cooking time**" section for detailed instructions.
3. Turn the **Dial Knob** to select "**Ready at (time)**", and then press the **Dial Knob** to confirm.
4. Turn the **Dial Knob** to set the desired end time.
5. Press the **Dial Knob** to confirm.

NOTE

- You can cook without setting the end time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures immediately and end cooking when the desired cook time is up.
- To change the end time, tap ◷ and follow the above steps.

Cooking modes





1. Turn the **Dial Knob** to select a cooking mode.
2. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common settings** section for details.
3. After setting the mode, temperature, and the cooking time, turn the **Dial Knob** to select **Set Fast Preheat**. Then, turn on the option.
   - The Fast Preheat option may not be available for some cooking modes.

The oven starts preheating with the Preheat icon or Fast Preheat icon until the internal temperature reaches the target temperature.
When preheating is complete, the indicator disappears with a beep.
Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.

NOTE

You can change the cooking time and/or temperature during cooking.

Cooking mode descriptions

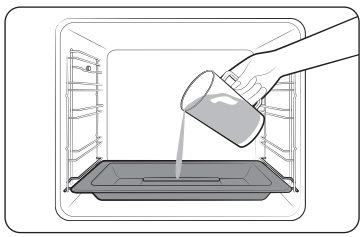
The cooking modes with an asterisk (*) are available for fast preheating and disabled for temperatures set at less than 100 °C.

Mode		Temperature range (°C)				Suggested temperature (°C)
		Single	Dual			
			Upper	Lower	Dual	
	Convection	* 30-250	40-250	40-250	40-250	160
		The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.				
	Conventional	* 30-250	-	-	-	180
		The heat is generated from the top and bottom heating elements. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.				
	Eco Convection	30-250	-	-	-	160
		Eco Convection uses the optimized heating system to save energy while cooking. The cooking times slightly increases, but the cooking results remain the same. Note that this mode does not require preheating. **NOTE** ECO Convection mode of heating used to determine the energy efficiency class is in accordance with EN60350-1				
Grill						
	Large grill	100-270	40-250	-	40-250	220
		The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).				
	Eco grill	100-270	-	-	-	220
		The small-area grill emits heat. Use this mode for food that requires less heat, such as fish and filled baguettes.				
	Fan grill	100-250	-	-	-	180
		Two top heating elements generate heat, which is distributed by the fan. Use this mode for grilling meat or fish.				

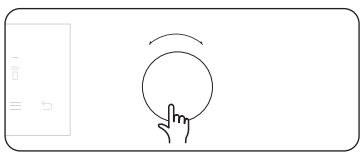
Mode		Temperature range (°C)				Suggested temperature (°C)
		Single	Dual			
			Upper	Lower	Dual	
	Top heat + Convection	* 40-250	40-250	-	40-250	180
		The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).				
	Bottom heat + Convection	* 40-250	-	40-250	40-250	200
		The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.				
	Bottom heat	100-230	-	40-250	40-250	150
		The bottom heating element generates heat. Use this mode at the end of baking or cooking to brown the bottoms of a quiche or pizza.				
	Pro-Roasting	80-200	-	-	-	160
		Pro-Roasting runs an automatic pre-heating cycle until the oven temperature reaches 220 °C. Then, the top heating element and the convection fan start operating to sear food such as meat. After searing, the meat will be cooked at low temperatures. Use this mode for beef, poultry, or fish.				
	Air Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		Air Sous Vide mode uses low-temperature hot air to implement Sous Vide mode without steam or the water tank. In this mode, the oven keeps constant low temperatures inside the cooking chamber.				
	Air Fry	-	150-250	-	-	220
		Air Fry mode uses hot air for crispier and healthier frozen or fresh foods without, or less oil, than normal convection modes.				

Natural Steam (applicable models only)

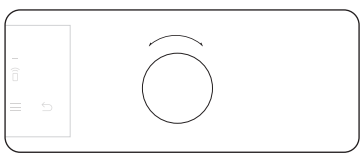
With Natural Steam, you can bake bread that is crispy on the outside and moist inside. We recommended preheat the oven for the best results.



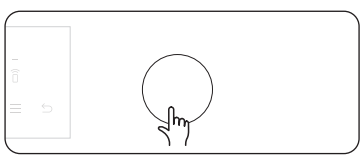
1. Insert steam tray on the bottom of compartment.
2. Fill the tray with water 250 mL only when the oven is cold.



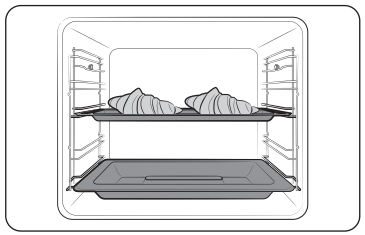
3. Set **Convection** mode and select **Natural Steam**.
- The **Natural Steam** works only with the **Convection** mode.



4. Turn the **Dial Knob** to set the temperature and cooking time.



5. Press **Dial Knob** to start preheating.



6. Put the food in the oven on any rack and start cooking.

NOTE

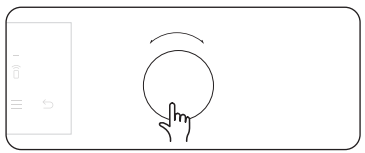
- Do not refill the water during cooking or when the oven is hot.
- When the oven cools down completely after using the **Natural Steam** function, use a wet cloth to wipe the bottom of the zone.
- To remove water scale that forms after using the oven for an extended time, use a soft cloth with dedicated detergent.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Croissants, 4-6 pieces	Universal tray	3	190	20-25
Apple puff pastry	Universal tray	3	190	20-25
Danish pastry	Universal tray	3	190	20-30
Bread roll	Universal tray	3	180	20-30
White bread	Wire rack	2	180	30-40

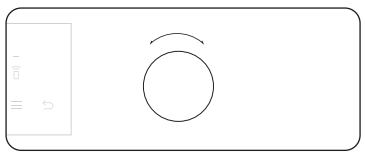
Steam assisted modes

⚠ CAUTION

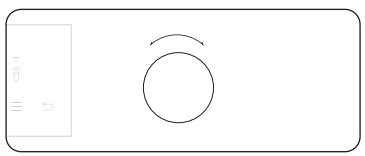
Make sure the water reservoir is filled before using the steam assisted modes.



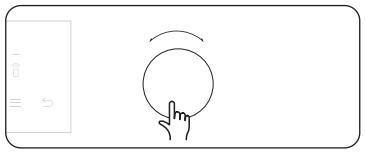
1. Select the desired cook mode, and then press the **Dial Knob**. (For detailed information of each mode, see "**Steam assisted mode descriptions**".)
- You can use the meat probe in some modes. To cook using the meat probe, see "**Cooking with the meat probe (applicable models only)**".



2. Set the desired temperature.
- The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.



3. Set the steam level.
- The default setting is "Medium".

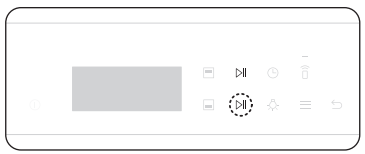


4. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
- Maximum cooking time is 23 hours and 59 minutes.

5. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking, and then press the **Dial Knob**.

NOTE

If you start cooking without setting the cooking time for option, you must stop the oven manually.



6. Tap ▷|| to start cooking.

NOTE

- You can change the temperature and cooking time during cooking.
- During cooking, you can tap ▷|| to pause cooking, or tap ▷|| and hold for 3 seconds to stop and cancel the cooking operation.
- When cooking is complete, **Add 5 mins** appears on the screen.
  - You can select **Add 5 mins**, and then press the **Dial Knob** to extend the cooking for 5 more minutes.

Operations

Steam assisted mode descriptions

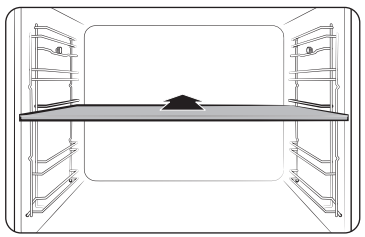
Mode		Temperature range (℃)	Default temperature (℃)	Fast Preheat	Meat probe
Steam Function					
	Steam Cook (*)	-	-	X	X
		The hot steam from the steam generator is injected through the steam nozzle into the oven to cook food. This mode is suitable for cooking vegetables, fish, eggs, fruits, and rice.			
	Steam Convection (*)	120-250	160	O	O
		The heat generated by the convection heater and fans is continuously supported by hot steam. The intensity of the steam can be adjusted to Low, Medium, or High. This mode is suitable for baking puff pastries, yeast cake, bread, and pizza and roasting meat and fish.			
	Steam Top Heat + Convection (*)	120-250	180	O	O
		The heat generated by the top heater and the convection heater is shared evenly in the oven by the fan, and the hot steam supports the heating elements. This mode is suitable for roasting crusty dishes like meat, poultry, or fish.			
	Steam Bottom Heat + Convection (*)	120-250	200	O	O
		The heat generated by the bottom heating element and the convection heater is shared evenly in the oven by the fan, and the hot steam supports the heating elements. This mode is suitable for crispy baking foods like pizza or apple pie.			

NOTE

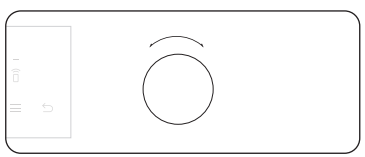
- Availability of the modes with an asterisk (*) depends on the oven model.
- Always fill the water reservoir with fresh water when cooking with these modes.

Dual cook mode

You can use the provided divider to separate the cooking chamber in the upper and lower zones. This allows users to enable two different cooking modes simultaneously, or to simply choose one zone to cook with.



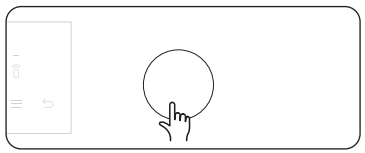
1. Insert the divider in level 3 to separate the cooking chamber in two zones.



2. Turn the **Dial Knob** to select the cooking mode.
You can select Grill, Convection, Top heat + Convection and Air Fry mode on the upper zone and Convection, Bottom heat + Convection, and Bottom heat mode on the lower zone.

3. Tap ▣ to select the upper zone, or tap ▣ to select the lower zone.
The ▷‖ button activates for the selected zone.

4. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common settings** section for details.



5. When done, press the **Dial Knob** to confirm.

The oven starts preheating with icon until the internal temperature reaches the set temperature.

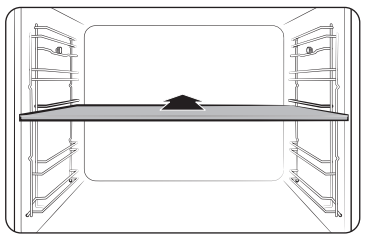
Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.

NOTE

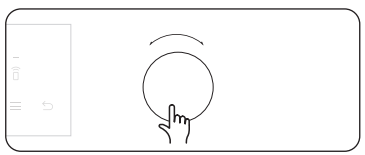
Availability of Dual cook mode depends on the cooking mode. For more information, see the **Cooking smart** section in this manual.

Dual cook mode (Grill mode)

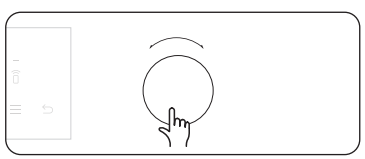
Grilling with Dual cook mode is useful for small serving sizes to save power. By default, only the Large grill option in the upper zone is available because the oven uses only the top heating element.



1. Insert the divider in level 3 to activate Dual cook mode.



2. Turn the **Dial Knob** to select **Large Grill**, and then press the **Dial Knob** to confirm.
- Eco Grill and Fan Grill is not available in Dual cook mode.



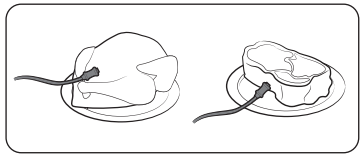
3. Turn the **Dial Knob** to set the desired temperature, and then press the **Dial Knob** to confirm.

Operations

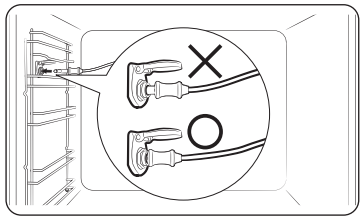
Cooking with the meat probe (applicable models only)

The meat probe measures the internal temperature of meat while it's cooking. When the temperature reaches the target temperature, the oven stops and finishes cooking.

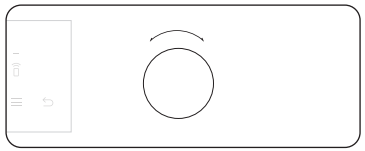
- Use only the meat probe that comes with your oven.
- You cannot set the cooking time if the meat probe is plugged in.



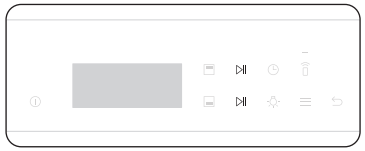
1. On the feature panel, tap to choose a cooking mode and temperature.
2. Insert the tip of the meat probe into the centre of the meat to cook. Make sure the rubber handle is not inserted.



3. Plug the probe connector into the socket on the leftsided wall. Make sure you see the Meat Probe inserted indicator when the probe connector is connected.



4. Turn the **Dial Knob** to set the internal temperature of the meat.



5. Tap ⏯ to start cooking. The oven completes cooking with a melody when the internal temperature of the meat reaches the set temperature.

⚠ WARNING

- To prevent damage, do not use the meat probe with the spit accessory.
- When cooking is complete, the meat probe becomes very hot. To prevent burns, use oven gloves to take out the food.

NOTE

Not all modes support using the meat probe. If you use the meat probe with inapplicable modes, the current mode indicator blinks. When this happens, remove the meat probe instantly.

Dual cook mode temperature setting range

You can use both the upper and lower zones simultaneously for different cooking operations.
In Dual Cook mode, the temperature range of one zone is affected by the temperature settings of the other zone. For instance, broiling in the upper zone will be limited by the operation in the lower zone in terms of cooking temperatures. However, either zone limits its temperature settings between minimum 40 and maximum 250.

If Upper is set to (℃)	Lower zone is limited to (℃)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

If Lower is set to (℃)	Upper zone is limited to (℃)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Available modes in each zone

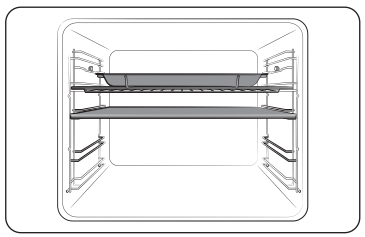
Zone	Available mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)	Fast Preheat	Meat probe
Upper	Convection	40-250	160	X	X
	Large Grill	40-250	220	X	X
	Top Heat + Convection	40-250	180	X	X
	Air Fry	150-250	220	X	X
Lower	Convection	40-250	160	X	X
	Bottom Heat + Convection	40-250	200	X	X
	Bottom Heat	40-250	150	X	X
	Steam Cook (*)	-	-	X	X
	Steam Convection (*)	120-250	160	X	X
	Steam Bottom Heat + Convection (*)	120-250	200	X	X

NOTE

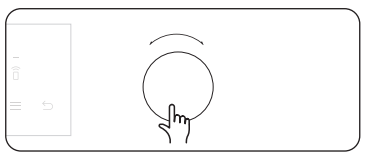
- Refer to "**Cooking mode descriptions**" or "**Steam assisted mode descriptions**" for description of each mode.
- Availability of the modes with an asterisk (*) depends on the oven model.

Air Fry (applicable models only)

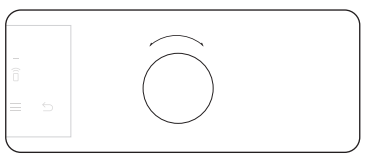
Preheating is not necessary for this mode. We recommended place a baking sheet or tray on the divider for getting any drippings.
For better cooking results, flip food over during the process.



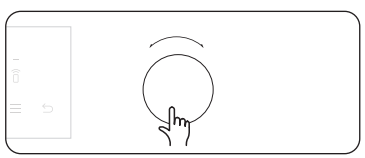
1. Insert divider and place the tray with wire rack on rack position 4.



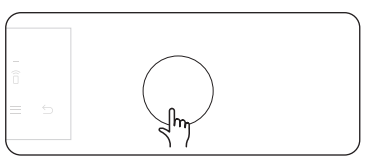
2. Select **Air Fry** mode using the **Dial Knob**.



3. Use the **Dial Knob** to change the default temperature. Enter the suggested temperature for your food as recommended cooking guide. The default temperature is 220 °C.



4. Press the **Dial Knob** and set the **Cook Time** or **End Time**, if necessary.



5. Tap ▷|| or press the **Dial Knob**.

NOTE

- Place a baking sheet or tray on the divider for getting any drippings. This will help to reduce splatter and smoke.
- Before using a baking sheet, check the maximum allowable temperature of baking sheet.
- **Air Fry** is designed for a dual upper oven rack. Insert divider and place food on rack position 4 for best results.
- For cooking fresh or homemade foods, spread the oil over a larger area more evenly, crisping up the food more effectively.

WARNING

- If anything is in progress in lower zone, **Air Fry** is not available in the upper zone.
- When **Air Fry** is in progress in the upper zone, the lower zone is not available at all.

We recommended turnover after half of cooking time for the best results.

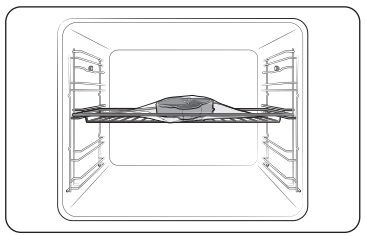
Food	Accessory	Level	Temp. (℃)	Time (min.)
Potatoes				
Frozen French fries	Wire rack + Air Fry tray	4	210-220	20-25
Frozen French fries, seasoned	Wire rack + Air Fry tray	4	210-220	20-25
Frozen tater tots	Wire rack + Air Fry tray	4	210-220	15-20
Frozen hash brown	Wire rack + Air Fry tray	4	210-220	15-20
Frozen potato wedges	Wire rack + Air Fry tray	4	210-220	15-20
Homemade French fries	Wire rack + Air Fry tray	4	200-210	20-25
Homemade potato wedges	Wire rack + Air Fry tray	4	210-220	20-25
Frozen				
Frozen chicken nuggets	Wire rack + Air Fry tray	4	210-220	15-20
Frozen chicken wings	Wire rack + Air Fry tray	4	210-220	25-30
Frozen onion rings	Wire rack + Air Fry tray	4	210-220	15-20
Frozen chicken strips	Wire rack + Air Fry tray	4	210-220	20-25
Frozen Churros	Wire rack + Air Fry tray	4	190-200	10-15

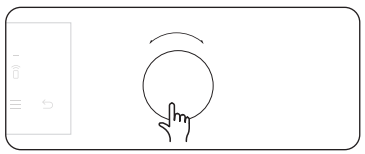
Food	Accessory	Level	Temp. (℃)	Time (min.)
Chicken				
Fresh drumsticks	Wire rack + Air Fry tray	4	200-210	30-35
Fresh wings	Wire rack + Air Fry tray	4	200-210	25-30
Breasts, breaded	Wire rack + Air Fry tray	4	200-210	25-30
Vegetable				
Asparagus, breaded	Wire rack + Air Fry tray	4	200-210	15-20
Aubergine, sliced and breaded	Wire rack + Air Fry tray	4	200-210	15-20
Onion rings, breaded	Wire rack + Air Fry tray	4	200-210	15-20
Squash cubes	Wire rack + Air Fry tray	4	200-210	20-25
Cauliflower florets	Wire rack + Air Fry tray	4	190-200	15-20
Vegetable mix	Wire rack + Air Fry tray	4	200-210	15-20

Air Sous Vide (applicable models only)

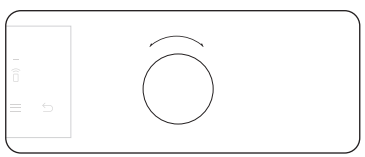
Air Sous Vide mode uses low-temperature hot air to implement Sous Vide mode without steam or the water tank. In this mode, the oven keeps constant low temperatures inside the cooking chamber, cooking food that can keep its original fragrance and nutrients while offering enriched flavor and soft texture.

1. Put food in a clean vacuum bag and seal it up. Then, load the food in rack position 3 of the oven.

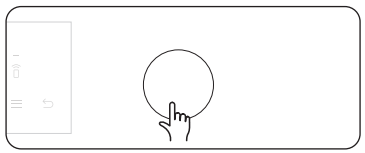


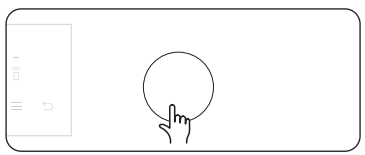


2. Select **Air Sous Vide** mode.



3. Use the **Dial Knob** to change the default temperature. Enter the suggested temperature for your food as recommended cooking guide. The default temperature is 60 ℃. (You can change the temperature by 1 ℃)





4. Press the **Dial Knob** and set the cooking time.

5. Tap ▷II or press the **Dial Knob**.

NOTE

- Use fresh and quality ingredients only. Trim them in a clean condition and store under refrigeration.
- Use heat-resistant vacuum bags for moving and storing ingredients.
- Do never reuse the heat-resistant vacuum bags.
- The cooking time depends on the thickness of food. Addition of salt or sugar may shorten the cooking time.

Tips

- To keep the original taste, we recommend you use less herbs and spices than in ordinary recipes.
- Meat and fishery offer better flavors when seared and served.
- If not served immediately after cooked, put the food in ice water and cool down completely. Then, store them under 5 °C to keep the fragrance and texture of food.
- Exceptionally, chicken is recommended to eat immediately after cooked.

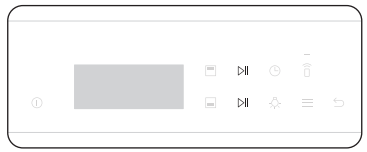
We recommended preheat the oven for the best results.

Food	Doneness	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Beef					
Steak, 4cm thick	Rare	Wire rack	3	54	3-4
Steak, 4cm thick	Medium	Wire rack	3	60	3-4
Steak, 4cm thick	Well done	Wire rack	3	68	3-4
Roast	Medium	Wire rack	3	62	6-8
Roast	Well done	Wire rack	3	68	6-8
Pork					
Chop, boneless	Tender	Wire rack	3	60	3-4
Chop, boneless	Firm	Wire rack	3	71	3-4
Roast	Medium	Wire rack	3	62	4-6
Roast	Well done	Wire rack	3	72	4-6
Pulled pork	Well done	Wire rack	3	74	18-24
Poultry					
Chicken, breast	Tender	Wire rack	3	66	3-4
Chicken, breast	Firm	Wire rack	3	72	3-4
Duck, breast	Tender	Wire rack	3	63	3-4
Fish					
Salmon steak	Tender	Wire rack	3	52	2-3
Salmon steak	Well done	Wire rack	3	63	2-3
Cod fillet	Tender	Wire rack	3	55	2-3

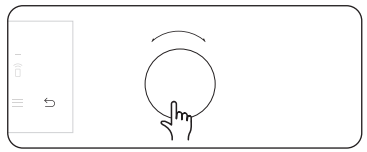
Food	Doneness	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Vegetables					
Asparagus	-	Wire rack	3	85	2-3
Potato, sliced	-	Wire rack	3	90	2-3
Sweet potato, sliced	-	Wire rack	3	90	2-3
Carrot, sliced	-	Wire rack	3	90	2-3
Squash, cubes	-	Wire rack	3	90	2-3
Fruit					
Apple, sliced	-	Wire rack	3	80	2-3
Pineapple, sliced	-	Wire rack	3	85	1-2
Pear, sliced	-	Wire rack	3	83	2-3
Others					
Hen's eggs	Poached	Wire rack	3	63	2-3
Hen's eggs	Hard boiled	Wire rack	3	71	2-3

* Cook hen's eggs without vacuum sealing.

To stop cooking



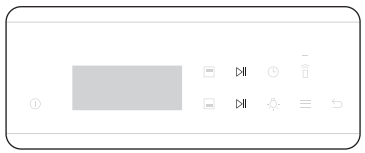
- While cooking is in process, you can tap ▷|| button to turn the oven off. However, the oven will not turn off immediately to avoid any unintended manipulation. If you tap ▷|| button by mistake, you can tap ▷|| button on within 3 seconds.
- You can tap ▷|| to pause cooking, or tap and hold ▷|| for 3 seconds to stop and cancel the cooking operation.



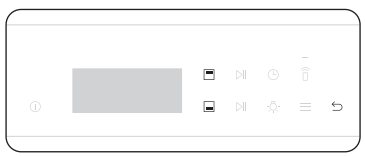
- Alternatively, you can tap ⮌, use the **Dial Knob** to select **Yes**, and then press the **Dial Knob** to cancel the cooking operation.

To stop cooking for an individual zone

Follow these instructions to stop cooking in Dual cook mode.

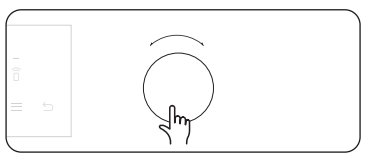


- You can tap ▷|| to pause cooking, or tap and hold ▷|| for 3 seconds to stop and cancel the cooking operation.
  - Tap the upper ▷|| button for the upper zone, and the lower ▷|| button for the lower zone.



- Alternatively, you can follow the below instructions.

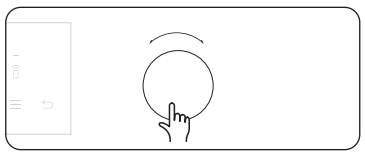
1. tap ▭ to select the upper zone or tap ▬ to select the lower zone, and then tap ⮌.



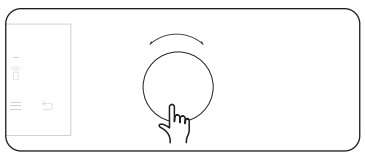
2. Turn the **Dial Knob** to select **Yes**, and then press the **Dial Knob** to cancel the cooking operation.

Special Function

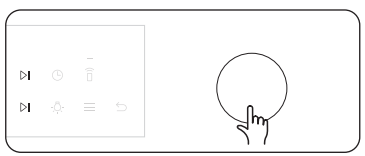
Additional functions improve your cooking experience. Special functions are not enabled in Dual cook mode.



1. Turn the **Dial Knob** to select **Special Function** and press the **Dial Knob** to confirm.



2. Turn the **Dial Knob** to select a function, and then press the **Dial Knob** to confirm.
3. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common settings** section for details.



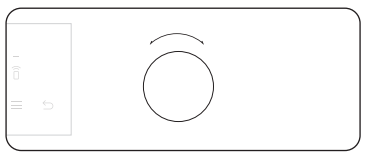
4. Press the **Dial Knob** or tap ▷|| button to start the function.

Mode	Temperature range (℃)	Suggested temperature (℃)	Instructions
Keep warm	40-100	60	Use this only for keeping foods warm that just have been cooked.
Plate warm	30-80	50	Use this for warming dishes or ovenware.
Defrost	30-60	30	This mode uses for defrosting frozen products, baking goods, fruit, cake, cream and chocolate. The defrosting time is depending on the type, size and quantity of the food.

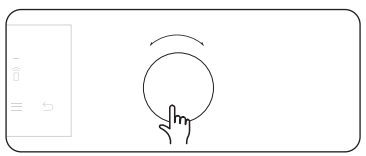
Operations

Auto Cook

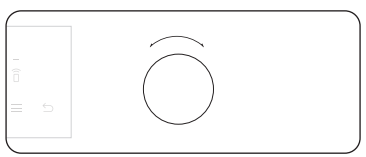
For inexperienced cooks, the oven offers a total of 50 auto cooking recipes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



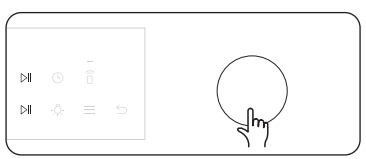
1. Turn the **Dial Knob** to select **Auto Cook**.



2. Turn the **Dial Knob** to select a programme, and then press the **Dial Knob** to confirm.



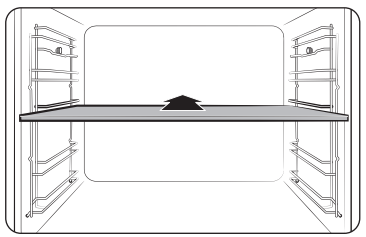
3. Turn the **Dial Knob** to select a serving size. The weight range depends on the programme.
4. Press the **Dial Knob** or tap ▷‖ button to start cooking.



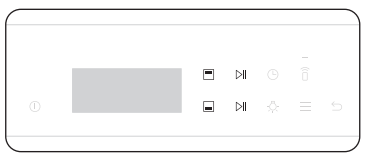
NOTE

- Some of the items in the Auto cook programmes include preheating. For those items, the preheating progress is displayed. Please put the food in the oven after preheating beep. Then, press the **Dial Knob** or tap ▷‖ button to start Auto Cook.
- For more information, see the **Cooking smart** section in this manual.

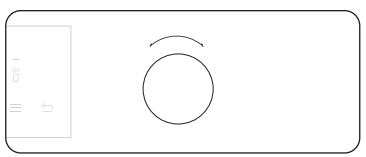
Dual cook mode



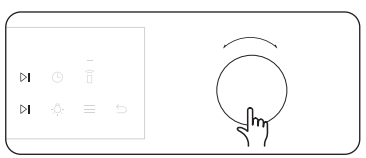
1. Insert the divider in level 3 to activate Dual cook mode.



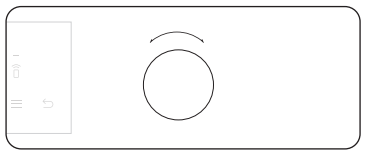
2. Tap ⬒ to select the upper zone or tap ⬓ to select the lower zone.
   The ▷‖ button activates fo the selected zone.

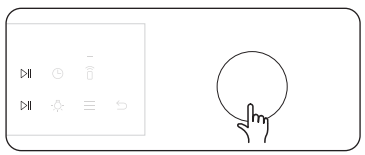


3. Turn the **Dial Knob** to select **Auto Cook**.



4. Turn the **Dial Knob** to select a programme for the selected zone, and then press the **Dial Knob** or tap ▷‖ button.





5. Turn the **Dial Knob** to select a serving size. The weight range depends on the programme.
6. Press the **Dial Knob** or tap ⏯ button to start cooking.

NOTE

For more information, see the **Cooking smart** section in this manual.

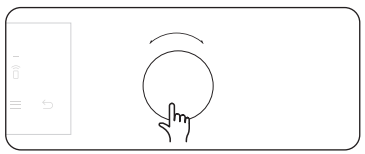
Cleaning

Two cleaning modes are available for you. This function saves you time by removing the need for regular manual cleaning. The remaining time appears on the display during this process.

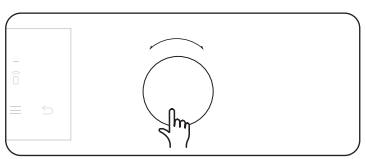
Function	Instructions
Steam Clean	This is useful for cleaning light soiling with steaming.
Pyrolytic	Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning. 1 h 50 m / 2 h 10 m (default setting) / 2 h 30 m
Descale	Clean inside the steam generator to prevent affecting the food quality and taste.
Drain	After using the steam assisted modes, you must drain the remaining water to prevent affecting other cooking modes.

Pyrolytic (applicable models only)

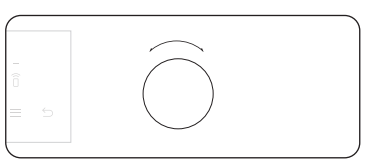
Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.

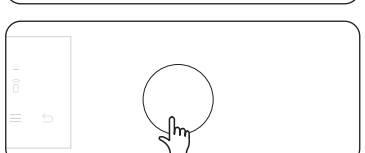


1. Remove all accessories, including the side runners, and wipe out large pieces of impurities manually from inside the oven. Otherwise, they may cause flames during the cleaning cycle, resulting in a fire.
2. Turn the **Dial Knob** to select **Cleaning** and then press the **Dial Knob** to confirm.

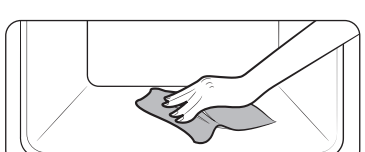


3. Turn the **Dial Knob** to select **Pyrolytic**, and then press the **Dial Knob** to confirm.





4. Turn the **Dial Knob** to select a cleaning time from 3 levels: 1 hr 50 min , 2 hr 10 min (default setting), and 2 hr 30 min.
5. Press the **Dial Knob** to start cleaning.



6. When complete, wait until the oven cools down, and then wipe the door along its edges using a wet cloth.

⚠ CAUTION

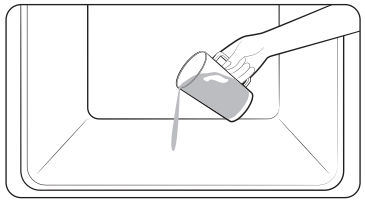
- Do not touch the oven because the oven becomes very hot during the cycle.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- After the cycle is complete, do not power off while the cooling fan is operating to cool the oven down.

NOTE

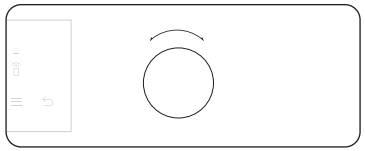
- Once the cycle starts, the oven becomes hot inside. Then, the door will be locked for safety. When the cycle is complete and the oven cools down, the door will be unlocked.
- Make sure you empty the oven before cleaning. Accessories can be deformed due to high temperatures inside the oven.

Steam Clean

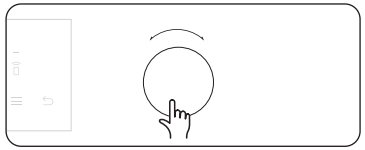
This is useful for cleaning light soiling with steaming.



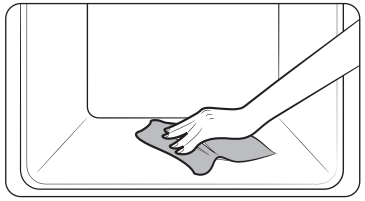
1. Pour 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door.



2. Turn the **Dial Knob** to select **Cleaning**.



3. Turn the **Dial Knob** to select **Steam Clean**, and then press the **Dial Knob** to start cleaning.
Steam cleaning runs for 26 minutes.



4. Use a dry cloth to clean inside the oven.

⚠ WARNING

Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

NOTE

- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soils manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- If the oven is hot inside, cleaning is not activated. Wait until the oven cools down, and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.

Descale

Clean inside the steam generator to prevent affecting the food quality and taste.

NOTE

The oven counts the time of steam assisted modes and notifies you to run the Descale function when required. You can still use the steam assisted modes for the next two hours without running the Descale function. However, you cannot use the steam assisted modes after two hours unless you run and complete the Descale function.

1. Touch the **Dial Knob** to select Cleaning.
2. And then press the **Dial Knob**.
3. Select **Descale**, and then press the **Dial Knob**.
4. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. Follow the instruction on the screen, select **Start**, and then press the **Dial Knob**.
   - If you get a notification message that you have insufficient water, add more water in the water reservoir, select **OK**, and then press the **Dial Knob**.
6. When descaling is complete, the oven drains water automatically.
7. Once draining is complete, empty the water reservoir.
8. Refill the water reservoir with 500 ml of drinkable water as instructed on the screen, select **OK**, and then press the **Dial Knob** to start rinsing.
9. When rinsing is complete, empty the water reservoir.
   - After emptying the reservoir, clean it before putting it back to the oven.

WARNING

- Wear oven gloves when you handle the water reservoir.
- Use only descaling agents that are specific to steam ovens or coffee machines.

CAUTION

- Do not cancel descaling in the process. Otherwise, you must restart the descaling cycle and complete within the next three hours in order to enable steam assisted modes.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- For the mixture ratio of water and the descaling agent, follow the agent manufacturer's instruction as it precedes.

Drain

After using the steam assisted modes, you must drain the remaining water to prevent affecting other cooking modes. Also, if you want to drain again for cleaning purposes, use this function.

1. Turn the **Dial Knob** to select Cleaning.
2. And then press the **Dial Knob**.
3. Select **Drain**, and then press the **Dial Knob**.
4. Select **Start**, and then press the **Dial Knob**.
5. Follow the instruction on the screen, select **OK**, and then press the **Dial Knob**.
   - The oven drains water from the steam generator to the water reservoir.
6. When draining is complete, empty the water reservoir.
   - After emptying the reservoir, clean it before putting it back to the oven.

WARNING

- Wear oven gloves when you handle the water reservoir.
- Do not remove the water reservoir while draining.

NOTE

- Once the oven starts draining, please wait until the draining cycle is complete.
- Depending on the product's environment, the drain operation may take a long time. It's not a product malfunction, it's for safety, so wait for the water to cool down.

More Functions

Menu	Description
Timer	You can set the timer.
Lock	You can lock the control panel.
My Modes	You can edit the cooking mode list.
Screen timeout	You can adjust the display timeout.
Auto date & time	You can set the Auto date & time.
Set date	You can set the current date. **NOTE** For detailed instruction, see page 10
Time format	You can set the time format to 12-hour or 24-hour format. **NOTE** For detailed instruction, see page 10.
Sound	You can turn the oven's sound (beeps) on or off.
Fast Preheat (*)	You can set the Fast Preheat.

(*) applicable models only.

Timer

1. Tap ☰.
2. Select **Timer** using the **Dial Knob**, and then press **Dial Knob**.
3. Set the timer (hour and minute) using the **Dial Knob**, and then press **Dial Knob**.
4. Press **Dial Knob** to start the timer.
5. If you want to pause, cancel, or edit timer, press **Dial Knob** or turn the **Dial Knob**.

Lock

1. Tap ☰.
2. Select **Lock** using the **Dial Knob**, and then press **Dial Knob**.
3. If you want to unlock the control panel, tap and hold ☰ for 3 seconds.

My Modes

1. Tap ☰.
2. Select **My Modes** using the **Dial Knob**, and then press **Dial Knob**.
3. Turn the **Dial Knob**, and then press **Dial Knob** to select or unselect modes.
4. Tap ⮌ to save.
5. Select **Save** to save the changes.

Screen timeout

1. Tap ☰.
2. Select **Screen timeout** using the **Dial Knob**, and then press **Dial Knob**.
3. Turn the **Dial Knob** to select the desired time.
4. Press **Dial Knob** to save the changes.

Auto date and time

1. Tap ☰.
2. Select **Auto date & time** using the **Dial Kno**b, and then press **Dial Knob**.
3. Turn the **Dial Knob** to select **On** or **Off**.
4. Press **Dial Knob** to save the changes.

Sound

1. Tap ☰.
2. Select **Sound** using the **Dial Knob**, and then press **Dial Knob**.
3. Turn the **Dial Knob** to select **On** or **Off**.
4. Press **Dial Knob** to save the changes.

Fast Preheat

1. Tap ☰.
2. Select **Fast Preheat** using the **Dial Knob**, and then press **Dial Knob**.
3. Turn the **Dial Knob** to select **On** or **Off**.
4. Press **Dial Knob** to save the changes.

System Settings

Tap and hold ☰ for 3 seconds to enter the **System Settings** menu, and then turn the **Dial Knob** to change various settings for your oven.
Please refer to the following table for detailed descriptions.

System Setting	Description
Wi-Fi	You can turn the Wi-Fi on or off.
Language	You can select a language.
My Patterns	This function remembers and stores the cook settings.
Default Cavity	You can select upper or lower oven as your default setting. (Dual cook mode only)
Water hardness	You can select the Water hardness.
Reset	Reset your setting. (More Functions, System settings)

Wi-Fi / My Patterns

1. Tap and hold ☰ for 3 seconds to enter the **System Settings** menu.
2. Select the desired menu using the **Dial Knob**, and then press **Dial Knob**.
3. Turn the **Dial Knob** to select **On** or **Off**.
4. Press **Dial Knob** to save the changes.

Language

1. Tap and hold ☰ for 3 seconds to enter the **System Settings** menu.
2. Select **Language** using the **Dial Knob**, and then press **Dial Knob**.
3. Turn the **Dial Knob** to select the desired language.
4. Press **Dial Knob** to save the changes.

Default Cavity

1. Tap ☰ and hold for 3 seconds to enter the **System Settings** menu.
2. Select Default Cavity using the **Dial Knob**, and then press **Dial Knob**.
3. Turn the **Dial Knob** to select **Upper** or **Lower**.
4. Press **Dial Knob** to save the changes.

Water hardness

1. Tap ☰ and hold for 3 seconds to enter the **System Settings** menu.
2. Select **Water hardness** using the **Dial Knob**, and then press **Dial Knob**.
3. Turn the **Dial Knob** to select the desired **Water hardness**.
4. Press **Dial Knob** to save the changes.

Reset

1. Tap and hold ☰ for 3 seconds to enter the **System Settings** menu.
2. Select **Reset** using the **Dial Knob**, and then press **Dial Knob**.
3. Turn the **Dial Knob** to select **Reset** or **Cancel**.
4. press **Dial Knob** to confirm.

Smart Control

To use the oven's Smart Control, you must download the SmartThings app to a mobile device. Functions operated by the SmartThings app may not work smoothly if communication conditions are poor or the oven is installed in a place with a weak Wi-Fi signal.

How to connect the oven

1. Download and open the SmartThings app on your mobile device.
2. Follow the app's on-screen instructions to connect your oven.
3. Once the process is complete, the icon located on your oven display, and the app will confirm you are connected.
4. If the icon does not appear, follow the instruction on the app to reconnect.

Cooking smart

Manual cooking

⚠ WARNING on acrylamide

Acrylamide produced while baking starch-contained food such as potato chips, French fries, and bread may cause health problems. It is recommended to cook these foods at low temperatures and avoid overcooking, heavy crisping, or burning.

NOTE

- Pre-heating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.
- When using Eco Grill, put food in the centre of the accessory tray.

Accessory tips

Your oven comes with a different number or kind of accessories. You may find that some accessories are missing from the table below. However, even if you are not provided with the exact accessories specified in this cooking guide, you can follow along with what you already have, and achieve the same results.

- The Baking tray and the Universal tray are interchangeable.
- When cooking oily foods, it is recommended to put a tray under the Wire rack to collect oil residue. If you are provided with the Wire rack insert, you can use it together with the tray.
- If you are provided with the Universal tray or Extra deep tray, or both, it is better to use whichever is deeper for cooking oily foods.

Baking

We recommend to preheat the oven for best results.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (℃)	Time (min.)
Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	2		160-170	35-40
Marble cake	Wire rack, Gugelhopf tin	3		175-185	50-60
Tart	Wire rack, Ø 20 cm tart tin	3		190-200	50-60
Yeast cake on tray with fruits and crumbles	Universal tray	2		160-180	40-50
Fruit crumble	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		170-180	25-30
Scones	Universal tray	3		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		190-200	25-30
Meringues	Universal tray	3		80-100	100-150
Soufflé	Wire rack, soufflé cups	3		170-180	20-25
Apple yeast tray cake	Universal tray	3		150-170	60-70
Homemade pizza, 1-1.2kg	Universal tray	2		190-210	10-15
Frozen puff pastry, filled	Universal tray	2		180-200	20-25
Quiche	Wire rack, 22-24 cm oven dish	2		180-190	25-35

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	2		160-170	65-75
Chilled pizza	Universal tray	3		180-200	5-10

Roasting

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Meat(Beef/Pork/Lamb)					
Sirloin of beef, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	50-70
Boned loin of veal, 1.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	90-120
Pork roast, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	50-60
Joint of pork, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	100-120
Leg of lamb on the bone, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		170-180	100-120
Poultry(Chicken/Duck/Turkey)					
Chicken, Whole, 1.2 kg *	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		205	80-100*
Chicken pieces	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	20-30
Small turkey, whole, 5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	120-150
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Universal tray	3		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 kg	Universal tray	3		200	45-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	3 1		200-230	10-15
Roast fish	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	30-40

* Turnover after half of time.

Cooking smart

Grilling

We recommend preheat the oven using large grill mode. Turn over after half of time.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Bread					
Toast	Wire rack	5		270	2-4
Cheese toast	Universal tray	4		200	4-8
Beef					
Steak *	Wire rack + Universal tray	4 1		240-250	15-20
Burgers *	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	13-18
Pork					
Pork chops	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	15-20
Sausages	Wire rack + Universal tray	4 1		260-270	10-15
Poultry					
Chicken, breast	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	30-35
Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	25-30

* Turnover after 2/3 of the cooking time.

Frozen ready-meal

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen pizza, 0.4-0.6 kg	Wire rack	3		200-220	15-25
Frozen lasagne	Wire rack	3		180-200	45-50
Frozen oven chips	Universal tray	3		220-225	20-25
Frozen Croquettes	Universal tray	3		220-230	25-30
Frozen oven camembert	Wire rack	3		190-200	10-15
Frozen baguettes with topping	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	10-15
Frozen fish fingers	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	15-25
Frozen fish burger	Wire rack	3		180-200	20-35

Pro-Roasting

This mode includes an automatic heating-up cycle up to 220 °C. The top heater and the convection fan are operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection. This process is done while the top and the bottom heaters are operating. This mode is suitable for meat roasts and poultry.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Roast beef	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Pork roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	4-5
Lamb roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	2-3

ECO convection

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The times of this category are suggested to not be preheated before cooking for saving more energy.
You can increase or decrease the cooking time and/or temperature to your preference.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit crumble, 0.8-1.2 kg	Wire rack	2	160-180	60-80
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Universal tray	2	190-200	70-80
Sausages, 0.3-0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	160-180	20-30
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	180-200	25-35
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	190-210	25-35
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-40
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-45
Roast sirloin of beef, 0.8-1.2 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	180-200	65-75
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Universal tray	3	200-220	25-35

Cooking smart

Dual cook

Before using dual cook function insert the divider into the oven. We recommend preheat the oven for best results.

The following table presents 5 dual cook guides we recommended for cooking, roasting and baking. Using dual cook function, you will be able to cook your main dish & side dish or main dish & dessert simultaneously.

- Using dual cook function, preheating time can be extended.

No	Zone	Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (℃)	Time (min.)
1	Upper	Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	4		160-170	40-45
	Lower	Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		190-210	13-18
2	Upper	Roast vegetables, 0.4-0.8 kg	Universal tray	4		220-230	13-18
	Lower	Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	1		160-170	70-80
3	Upper	Pita bread	Universal tray	4		230-240	13-18
	Lower	Potato gratin, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24cm oven dish	1		180-190	45-50
4	Upper	Chicken, drumstick	Wire rack + universal tray	4 4		210-230	30-35
	Lower	Lasagne, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24cm oven dish	1		190-200	30-35
5	Upper	Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	4 4		210-230	15-20
	Lower	Apple puff pastry	Universal tray	1		170-180	25-30

You can also use upper or lower zone only to save power. The cooking time can be extended when you use separated zone. We recommend preheat the oven for best results.

Upper

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (℃)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	4		170	30-35
Scones	Universal tray	4		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack	4		190-200	30-35
Chicken, drumstick*	Wire rack + Universal tray	4 4		230-250	30-35

* Do not preheat the oven.

Lower

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (℃)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	1		170	30-35
Marble cake	Wire rack	1		160-170	60-70
Apple pie	Wire rack	1		160-170	70-80
Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		190-210	13-18

Auto cook programmes

⚠ CAUTION

Foods that can easily spoil (such as milk, eggs, fish, meat, or poultry) should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Single cook

The following table presents 40 auto programmes for cooking, roasting and baking.
It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations.
Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book.
Auto cook programmes 1 to 19, 38 and 39 include preheating and display the preheating progress. Please put the food in the oven after preheating beep.
Then, press the **Dial Knob** or tap ▷‖ button to start Auto Cook.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
2	Vegetable gratin	0.8-1.2	Wire rack	3
		Prepare fresh vegetable gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
3	Pasta bake	1.2-1.5	Wire rack	3
		Prepare pasta gratin using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
4	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare homemade lasagna using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
5	Ratatouille	1.2-1.5	Wire rack	3
		Put ingredients for Ratatouille in casserole dish with lid. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack. Bake covered. Stir before serving.		
6	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	2
		Prepare apple pie using a 20-24 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
7	Croissants	0.3-0.4	Universal tray	3
		Prepare croissants (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
8	Apple puff pastry	0.3-0.4	Universal tray	3
		Put apple puff pastries on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
9	Fruit flan base	0.4-0.5	Wire rack	3
		Put the dough into a black metal buttered baking dish for cake base. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
10	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	2
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		
11	White bread loaf	0.6-0.7	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish on the centre of rack.		
12	Mixed grain bread loaf	0.8-0.9	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish on the centre of rack.		
13	Bread roll	0.3-0.5	Universal tray	3
		Prepare rolls (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep, put tray into the oven.		
14	Fruit crumbles	0.8-1.2	Wire rack	3
		Put fresh fruits (raspberries, blackberries, apple slices, or pear slices) into oven dish 22-24 cm. Distribute crumbles on top. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
15	Scones	0.5-0.6	Universal tray	3
		Put scones (5-6 cm diameter) on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
16	Sponge cake	0.5-0.6	Wire rack	3
		Prepare cake batter and put into a black metal round baking tin with 26 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
17	Marble cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare cake batter and put into a metal round gugelhupf or bundt tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
18	Dutch loaf cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare cake batter and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
19	Brownies	0.7-0.8	Wire rack	3
		Prepare cake batter using a 20-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
20	Roast sirloin of beef	0.8-1.2	Wire rack	2
			Universal tray	1
		Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire-rack with fat-side up.		
21	Slow Cooked Roast Beef	0.8-1.2	Wire rack	2
			Universal tray	1
		Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire-rack with fat-side up.		
22	Herb Roasted Lamb Chops	0.4-0.8	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Marinate the lamb chops with herbs and spices and put them on wire rack.		
23	Leg of Lamb on the bone	1.0-1.4	Wire rack	3
			Universal tray	1
		Marinate the lamb and put on wire rack.		
24	Roast Pork with Crackling	0.8-1.2	Wire rack	3
			Universal tray	1
		Put pork roast with fat side to the top on wire rack.		
25	Rack of Pork Ribs	0.8-1.2	Wire rack	3
			Universal tray	1
		Put rack of pork rib on rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
26	Chicken, Whole	1.0-1.4	Wire rack	2
			Universal tray	1
		Rinse and clean chicken. Brush chicken with oil and spices. Put it breast side down on the rack and turn over as soon as the oven beeps.		
27	Chicken, Breast	0.5-0.9	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Marinate breasts and put on the rack.		
28	Chicken Drumstick	0.5-0.9	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Brush with oil and spices and put on rack.		
29	Duck, Breast	0.3-0.7	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Put duck breasts with fat-side up on the rack. The first setting is for medium, the second for medium- well done cooking level.		
30	Trout fillet, baked	0.3-0.7	Universal tray	4
		Put trout fillets with the skin side up on the universal tray.		
31	Trout	0.3-0.7	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Rinse and clean the fish and put head to tail on the rack. Add lemon juice, salt and herbs inside fish. Cut skin surface with knife. Brush oil and salt.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
32	Sole	0.3-0.7	Universal tray	3
		Put sole on baking paper on the universal tray. Cut surface with knife.		
33	Salmon steak/fillet	0.3-0.7	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Rinse and clean fillets or steaks. Put fillets skin side up on rack.		
34	Roast vegetables	0.3-0.7	Universal tray	4
		Rinse and prepare slices of courgette, egg plant, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on universal tray.		
35	Baked potato halves	0.5-0.9	Universal tray	3
		Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on universal tray and brush with olive oil, herbs and spices.		
36	Frozen Oven Chips	0.3-0.7	Universal tray	3
		Distribute frozen oven chips evenly on universal tray.		
37	Frozen potato wedges	0.3-0.7	Universal tray	3
		Distribute frozen potato wedges evenly on universal tray.		
38	Frozen Pizza	0.3-0.7	Wire rack	3
		Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
39	Homemade Pizza	0.8-1.2	Universal tray	2
		Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the universal tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
40	Dough Proofing	0.3-0.7	Wire rack	2
		Prepare dough in bowl, cover with cling film. Put in centre of rack.		

Dual cook

The following table presents 10 auto programmes for cooking, roasting and baking. You can use only upper zone or lower zone and use the upper and lower zone at the same time.
The programme contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book.
All dual auto cook programmes include preheating and display the preheating progress.
Please put the food in the oven after preheating beep.
Then, press the **Dial Knob** to start Auto Cook.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

1. Upper

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	4
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
2	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	4
		Prepare homemade lasagna using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
3	Chicken Drumstick	0.5-0.9	Wire rack	4
			Universal tray	4
		Brush with oil and spices and put on rack.		
4	Baked potato halves	0.5-0.9	Universal tray	4
		Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on universal tray and brush with olive oil, herbs and spices.		
5	Frozen oven chips	0.3-0.7	Universal tray	4
		Distribute frozen oven chips evenly on universal tray.		

2. Lower

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
1	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	1
		Prepare apple pie using a 20-24 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
2	Apple puff pastry	0.3-0.4	Universal tray	1
		Put apple puff pastries on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
3	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	1
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 22-24 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
4	Frozen Pizza	0.3-0.7	Wire rack	1
		Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack.		
5	Home made Pizza	0.8-1.2	Universal tray	1
		Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the universal tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		

3. Twin

You can select one auto programme for the lower and upper zone and cook simultaneously.

⚠ **CAUTION**

When you use either the upper or lower zone, the fan and the heater of the other zone may operate for optimal performance. The zone that is not being used must not be used for any unintended purposes.

Test dishes

According to standard EN 60350-1.

1. Baking

The recommendations for baking refer to a preheated oven. Do not use the Fast Preheat function. Always put trays the slanted side to the door front.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Shortbread	Universal tray	1+3		140	28-33
Fatless sponge cake	Wire rack + Spring form cake tin (Dark coated, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Apple pie	Wire rack + 2 Spring form cake tins ** (Dark coated, Ø 20 cm)	2, placed diagonally		160	70-80
	Universal tray + Wire rack + 2 Spring form cake tins *** (Dark coated, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Increase the cooking time by 5 minutes if you are cooking in Conventional mode using a glass ovenware (Ø 26 cm).

** Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.

*** Two cakes are arranged in the center on top of each other.

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	5		270 (Max)	1-2
Beef burgers * (12 ea)	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	4 1		270 (Max)	1st 15-18 2nd 5-8

* Turn over after $^{2}/_{3}$ of the cooking time.

3. Roasting

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Whole chicken * 1.3-1.5 kg	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	60-75
Whole chicken * 1.5-1.7 kg	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	70-85

* Turn over after half of time.

Collection of frequent Auto cook recipes

Potato gratin

Ingredients: 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated cheese, butter, thyme

Directions: Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish (22-24 cm). Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients.
Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Vegetable gratin

Ingredients: 800 g vegetables (courgette, tomato, onion, carrot, pepper, pre-cooked potatoes), 150 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, herb (pepper, parsley or rosemary), 150 g grated cheese, 3 tbsp olive oil, some thyme leaves

Directions: Wash the vegetables and slice them to 3-5 mm thickness. Layer the slices on a gratin dish (22-24 cm) and pour the oil on the vegetables. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese and pour on the vegetables. Spread the grated cheese over the top and bake. Then serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Lasagne

Ingredients 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 500 ml tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped), 200 g grated cheese, 1 tsp each of dried parsley flakes, oregano, basil

Directions Prepare tomato meat sauce. Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 30 min.
Cook lasagne noodles according to package directions. Layer the lasagne noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining cheese on the top of layer of noodles and bake.

Apple pie

Ingredients
- **Pastry**: 275 g flour, 1/2 tbsp salt, 125 g white castor sugar, 8 g vanilla sugar, 175 g cold butter, 1 egg(beaten)
- **Filling**: 750 g firm whole apples, 1 tbsp lemon juice, 40 g sugar, 1/2 tbsp cinnamon, 50 g seedless raisins, 2 tbsp bread crumbs

Directions Sift the flour with the salt above a big bowl. Sift the castor sugar and vanilla sugar with it. Cut with 2 knives the butter through the flour in small cubes. Add 3/4 of the beaten egg. Knead all the ingredients in the food processor until a crumbly mass appears. Form the dough into a ball with your hands. Wrap it in plastic foil and leave it chilled for about 30 min.
Grease the spring tin (24-26 cm diameter) and dust the surface with flour. Roll out 3/4 of the dough till 5 mm thickness. Put it in the tin (bottom and sides).
Peel and core the apples. Cut them in cubes of about 3/4 x 3/4 cm. Sprinkle the apples with lemon juice and mix well. Wash and dry the currants and raisins. Add sugar, cinnamon, raisins and currants. Mix well and sprinkle the bottom of dough with bread crumbs. Press slightly.
Roll out the rest of the dough. Cut the dough in small strips and put them cross wise on the filling. Brush the pie evenly with the rest of the beaten egg.

Quiche Lorraine

Ingredients
- **Pastry**: 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg
- **Filling**: 75 g cubed fatless bacon, 125 ml cream, 125 g crème fraiche, 2 eggs, beaten, 100 g grated cheese from Switzerland, salt and pepper

Directions To make the pastry, put the flour, butter and egg in a bowl and mix to a soften pastry and then rest it in the refrigerator for 30 min. Roll out the pastry and placed in the greased ceramic dish for quiche (25 cm diameter). Prick the bottom with a fork. Mix the egg, cream, crème fraiche, cheese, salt and pepper. Pour it on the pastry just before baking.

Fruit crumbles

Ingredients
- **Topping**: 200 g flour, 100 g butter, 100 g sugar, 2 g salt, 2 g cinnamon powder
- **Fruit**: 600 g mixed fruits

Directions Mix all ingredients until to be crumble for making topping. Spread the mixed fruits into an oven dish and sprinkle the crumble.

Homemade pizza

Ingredients
- **Pizza dough**: 300 g flour, 7 g dried yeast, 1 tbsp olive oil, 200 ml warm water, 1 tbsp sugar and salt
- **Topping**: 400 g sliced vegetable (aubergine, courgette, onion, tomato), 100 g ham or bacon(chopped), 100 g grated cheese

Directions Put the flour, yeast, oil, salt, sugar and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 min. Cover with lid and place in oven for 30 min at 35 °C to prove. Roll out the dough on a floured surface into a rectangle shape and put on the tray or pizza pan. Spread the tomato puree on the dough and place ham, mushroom, olive and tomato. Sprinkle evenly with cheese on the top and bake.

Roast sirloin of beef

Ingredients 1 kg sirloin of beef joint, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g each of rosemary, thyme

Directions Season the beef with salt, pepper and rosemary and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the Wire rack. Put it in the oven and cook.

Cooking smart

Herb roasted lamb chops

Ingredients	1 kg lamb chops (6 pieces), 4 large garlic cloves (pressed), 1 tbsp fresh thyme (crushed), 1 tbsp fresh rosemary(crushed), 2 tbsp salt, 2 tbsp olive oil
Directions	Mix the salt, garlic, herbs and oil and add the lamb. Turn to coat and leave at a room temperature at least 30 min to 1 hour.

Rack of Pork rib

Ingredients	2 racks pork spare ribs, 1 tbsp black peppercorns, 3 bay leaves, 1 onion (chopped), 3 garlic cloves (chopped), 85 g brown sugar, 3 tbsp Worcestershire sauce, 2 tbsp Tomato puree, 2 tbsp olive oil
Directions	Make a barbecue sauce. Heat oil in a sauce pan and add the onion. Cook until softened and add remaining ingredients. Broil and reduce heat and simmer for 30 min until thickened. Marinate the rib with the barbecue sauce at least 30 min to 1 hour.

Maintenance

Cleaning

For easier cleaning, regularly clean the oven.

⚠ WARNING

- Make sure the oven and accessories are cool before cleaning.
- Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or any other abrasive materials.

Oven interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- To avoid damaging the enamelled oven surfaces, only use standard oven cleaners.
- To remove stubborn soils, use a special oven cleaner.
- As the temperature of the cooking room increases at an initial period, you may find some spots on the inner glass of the door. If this is the case, turn off the oven and wait until it cools down. Then, use kitchen paper or neutral detergent with a clean cloth to wipe up the inner glass.

Oven exterior

For cleaning the exterior of the oven such as the oven door, handle, and display, use a clean cloth and a mild cleaning detergent or warm soapy water, and dry with a kitchen roll or dry towel.
Grease and dirt can remain, especially around the handle because of the hot air coming from inside. It is recommended to clean the handle after each use.

Accessories

Wash the accessories after every use, and dry it with a tea towel. To remove stubborn impurities, soak the used accessories in warm soapy water for about 30 minutes before washing.

Catalytic enamel surface (applicable models only)

The removable parts are coated with dark grey catalytic enamel. They can be soiled with oil and fat spattered by the circulating air during convection heating. However, these impurities burn off at oven temperatures of 200 °C or above.

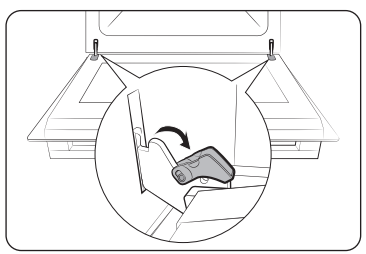
1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean the interior of the oven.
3. Select Convection mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

Door

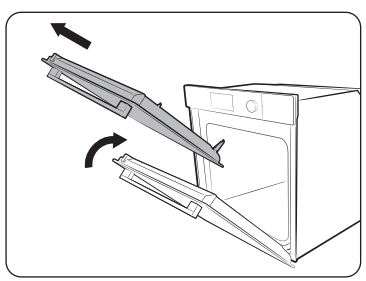
Do not remove the oven door unless for cleaning purposes. To remove the door for cleaning, follow these instructions.

⚠ WARNING

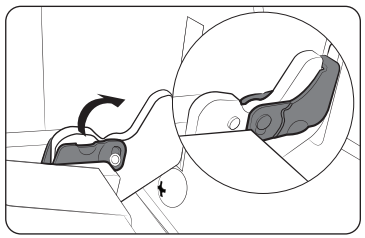
The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges.



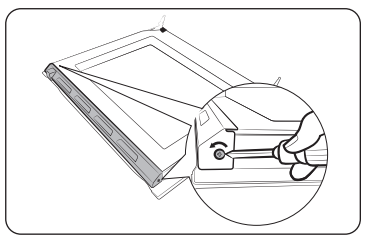
2. Close the door approximately 70°. Hold the oven door by the sides using both hands, and lift and pull upwards until the hinges are removed.
3. Clean the door with soapy water and a clean cloth.



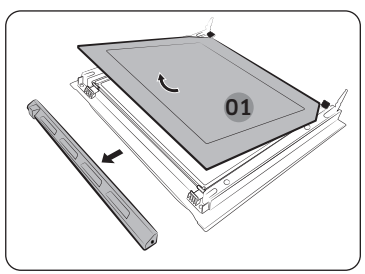
4. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

Door glass

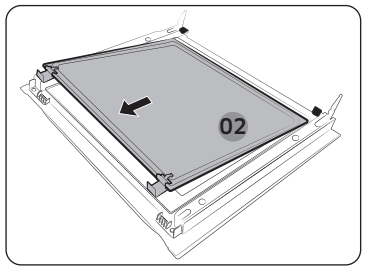
Depending on the model, the oven door is equipped with 3-4 sheets of glass placed against each other. Do not remove the door glass unless for cleaning purposes. To remove the door glass for cleaning, follow these instructions.



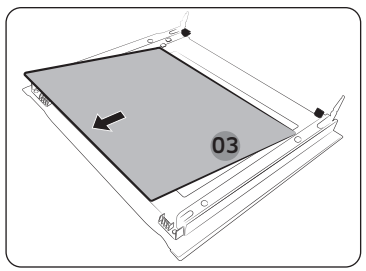
1. Use a screwdriver to remove the screws on the left and right sides.



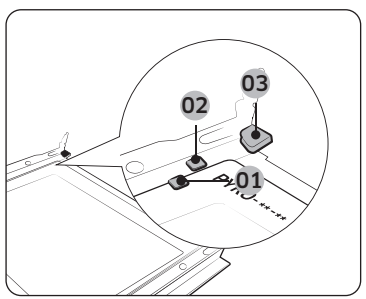
2. Detach the coverings in the arrow directions
3. Remove the first sheet from the door.



4. Remove the second sheet from the door in the arrow direction.



5. Remove the third sheet from the door in the arrow direction.
6. Clean the glass with soapy water and a clean cloth.

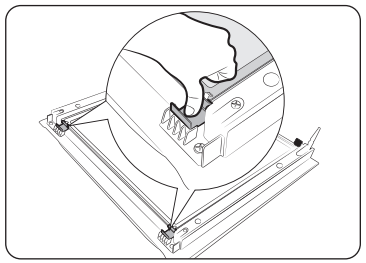


01 Support clip 1
02 Support clip 2
03 Support clip 3

7. When done, reinsert the sheets as follows:
   - See the picture and locate the hinges. Insert sheet 3 below support clip 1, sheet 2 between support clip 1 and 2, and sheet 1 into support clip 3 in this order. Make sure the printed side of sheets is inserted inward.

⚠ CAUTION

To identify the correct side of the sheet, locate the “PYRO” mark on the corner of every sheet.
Correct direction: PYRO-**-**
Wrong direction: **-**-OЯYЧ

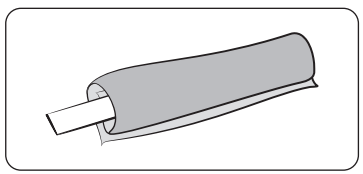


8. After inserting the sheet 2, press down the glass clips and check if they secure the glass sheet properly.
9. Follow steps 1-2 above in the reverse order to reinstall the coverings.

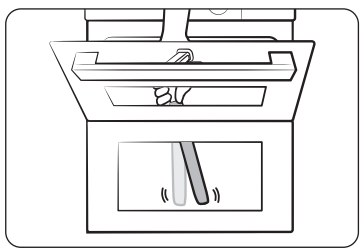
⚠ WARNING

To prevent heat leaks, make sure you properly reinsert the glass sheets.

Dual door glass (applicable models only)



1. Tie the wet tissue to stick.

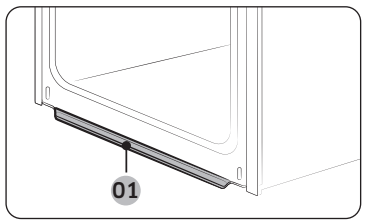


2. Put on the towel below door.
3. Clean the door.
4. Apply detergent to tissue and clean again.
5. Wipe the dry tissue to the moisture and bubble.

⚠ CAUTION

Do not detach the door for cleaning.

Water collector



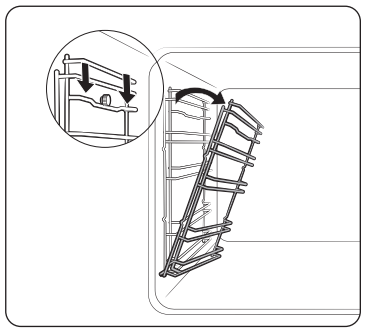
01 Water collector

The water collector collects not only excess moisture from cooking but also food residue. The water collector cannot be detached. Wipe water on the water collector when the oven cools down after a cooking process.

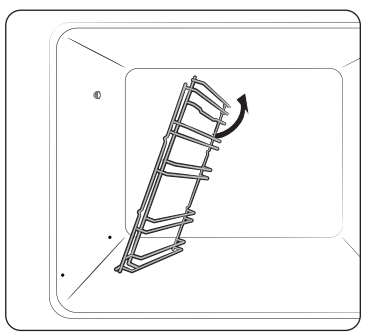
⚠ WARNING

If you encounter a water leak from the water collector, contact us at a local Samsung service centre.

Side runners (applicable models only)



1. Press the top line of the left side runner, and lower by approximately 45°.



2. Pull and remove the bottom line of the left side runner.
3. Remove the right side runner in the same way.
4. Clean both side runners.
5. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinsert the side runners.

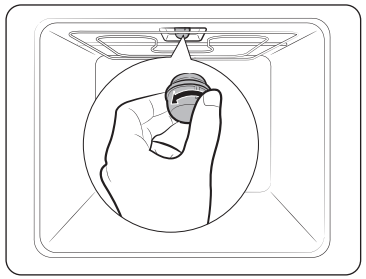
NOTE

The oven operates without the side runners and racks in position.

Maintenance

Replacement

Bulbs

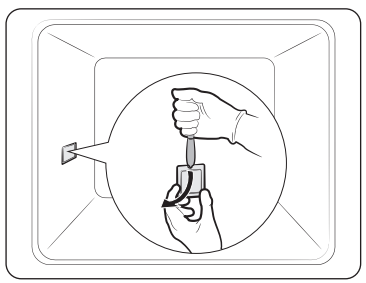


1. Remove the glass cap by turning anti-clockwise.
2. Replace the oven light.
3. Clean the glass cap.
4. When done, follow step 1 above in the reverse order to reinsert the glass cap.

⚠ WARNING

- Before replacing a bulb, turn off the oven and unplug the power cord.
- Use only 25-40 W/220-240 V, 300 °C heat-resistant bulbs. You can purchase approved bulbs at a local Samsung service centre.
- Always use a dry cloth when handling a halogen bulb. This is to prevent the bulb from being tampered with fingerprints or sweat, resulting in a shortened lifecycle.

Side oven light



1. Hold the lower end of the cover of the side oven light with one hand, and use a flat-sharp tool such as a table knife to remove the cover as shown.
2. Replace the side oven light.
3. Reinsert the light cover.

Troubleshooting

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Problem	Cause	Action
The buttons cannot be pressed properly.	• If there is foreign matter caught between the buttons	• Remove the foreign matter and try again.
	• Touch model: if there is moisture on the exterior	• Remove the moisture and try again.
	• If the lock function is set	• Check whether the lock function is set.
The time is not displayed.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven does not work.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven stops while in operation.	• If it is unplugged from the power socket	• Reconnect the power.
The power turns off during operation.	• If continuous cooking takes a long time	• After cooking for a long time, let the oven cool.
	• If the cooling fan does not work	• Listen for the sound of the cooling fan.
	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
	• When using several power plugs in the same socket	• Use a single plug.

Problem	Cause	Action
There is no power to the oven.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven exterior is too hot during operation.	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
The door cannot be opened properly.	• If there is food residue stuck between the door and product interior	• Clean the oven well and then open the door again.
The interior light is dim or does not turn on.	• If the lamp turns on and then off	• The lamp automatically turns off after a certain amount of time to save power. You can turn it on again by pressing the oven light button.
	• If the lamp is covered by foreign matter during cooking	• Clean the inside of the oven and then check.
Electric shock occurs on the oven.	• If the power is not properly grounded • If you are using a socket without grounding	• Check whether the power supply is properly grounded.
There is water dripping.	• There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not a product malfunction.	• Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.		
There is water remaining in the oven.		

Problem	Cause	Action
The brightness inside the oven varies.	• The brightness changes depending on power output changes.	• Power output changes during cooking are not malfunctions, so there is no need to worry.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	• The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate inside the oven.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
The oven does not heat.	• If the door is open	• Close the door and restart.
	• If oven controls are not correctly set	• Refer to the chapter on oven operation and reset the oven.
	• If the household fuse has been blown or the circuit breaker has been tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician.
Smoke comes out during operation.	• During initial operation	• Smoke may come from the heater when you first use the oven. This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop happening.
	• If there is food on the heater	• Let the oven cool sufficiently and remove the food from the heater.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
There is a burning or plastic smell when using the oven.	• If using plastic or other containers that are not heat-resistant	• Use glass containers suitable for hot temperatures.
The oven does not cook properly.	• If the door is often opened during cooking	• Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you frequently open the door, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The oven is warm during pyro cleaning.	• This is because pyro cleaning uses high temperatures.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
There is a burning smell during pyro cleaning.	• Pyro cleaning uses high temperatures, so you may smell food residue burning.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
Steam cleaning does not work.	• This is because the temperature is too high.	• Let the oven cool and then use.
Dual cook mode does not work.	• If the divider is not properly assembled	• Insert the divider correctly and use.
Single cook mode does not work.	• If the divider is inserted in the oven.	• Take out the divider and use.

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Meaning	Action
C-d1	Door lock malfunctions	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-20	Sensor malfunctions	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Only occurs during EEPROM Read/ Write	
C-70	Steam-related problems	
C-72		
C-F0	If there is no communication between the main PCB and sub PCB	
C-F2	Occurs when a communication problem is maintained between the Touch IC <-> Main or Sub micom	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-d0	Button problem Occurs when a button is pressed and held for a period of time.	Clean the buttons and make sure there is no water on/ around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Code	Meaning	Action
-dC-	If the divider is removed during cooking in Dual cook mode. If the divider is inserted during cooking in Single cook mode.	The divider must not be removed during cooking in Dual cook mode. Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
S-01	Safety shutoff Oven has continued operating at a set temperature for an extended time. • Under 100 ˚C - 16 hours • From 105 ˚C to 240 ˚C - 8 hours • From 245 ˚C to Max - 4 hours	This is not system failure. Turn off the oven and remove food. Then try again normally.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Connection voltage		230-240 V ~ 50 Hz
Maximum connected load power		3650-3950 W
Dimensions (W x H x D)	Main unit	595 x 596 x 570 mm
	Built-in	560 x 579 x 549 mm
Volume		76 liter

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG	SAMSUNG
Model identification	NV7B564****, NV7B565****, NV7B566****, NV7B567****, NV7B568****, NV7B564**C*, NV7B566**C*, NV7B568**C*, NV7B574****, NV7B575****, NV7B576****, NV7B577****, NV7B578****
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	81.6
Energy Efficiency Class per cavity	A+
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC electric cavity)	1.05 kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC electric cavity)	0.71 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity
Volume per cavity (V)	76 L
Type of oven	Built-in

Mass of the appliance (M)	NV7B564**** : 33.4kg NV7B565**** : 38.4kg NV7B566**** : 35.6kg NV7B567**** : 40.6kg NV7B568**** : 35.6kg	 NV7B564**C*: 35.4kg NV7B566**C*: 37.6kg NV7B568**C*: 37.6kg	NV7B574**** : 36.9kg NV7B575**** : 40.9kg NV7B576**** : 39.1kg NV7B577**** : 43.1kg NV7B578**** : 39.1kg

Data determined according to standard EN 60350-1, EN 50564, Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014, and Regulation (EC) NO 1275/2008.

Overall Standby Power consumption (W) (All network ports is "on" condition)		1.9 W
Period of time for the power management (min)		20 min.
WIFI	Standby-mode Power Consumption (W)	1.9 W
	Period of time for the power management (min.)	20 min.
Off Mode	Power consumption	0.5 W
	Period of time for the power management (min.)	30 min.

Energy saving tips

- During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven.
- If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Wherever possible cook more than one item at a time.

NOTE

Hereby, Samsung declares that this radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements in the UK. The full text of the EU declaration of conformity and the UK declaration of conformtiy is available at the following internet address: The official Declaration of conformity may be found at http://www.samsung.com. go to Support > Search Product Support and enter the model name.

	Frequency range	Transmitter power (Max)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software.
The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 leads to open source license information as related to this product.

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 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 77 555 77	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/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
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/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
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01412C-00