Horno empotrable

Manual del usuario y de instalación

NV7B411**** / NV7B412**** / NV7B413**** / NV7B414**** /
NV7B415**** / NV7B411**C* / NV7B412**C* / NV7B414**C*



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
Conexión a la corriente eléctrica 7
Montaje en un armario 8

Antes de empezar 10

Ajustes iniciales 10
Olor a horno nuevo 10
Mecanismo de seguridad inteligente 10
Puerta de cierre suave 11
Accesorios 11
Bloqueo mecánico 12

Operaciones 13

Panel de control 13
Ajustes comunes 14
Modos de cocción (excepto Parrilla) 17
Modos de cocción (Parrilla) 18
Para detener la cocción 20
Función especial 20
Vapor natural 21
Cocción automática 22
Limpieza 22
Temporizador 24
Sonido activado/desactivado 24
Wi-Fi encendido/apagado 24

Cocción inteligente 25

Cocción manual 25
Programas de cocción automática 28
Recetas de prueba 30
Colección de recetas frecuentes de autococción 31

Mantenimiento 34

Limpieza 34
Sustitución 37

Solución de problemas 38

Puntos de control 38
Códigos de información 40

Especificaciones técnicas 41

Apéndice 41

Ficha de datos del producto 41
Anuncio de código abierto 42

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 aparato.
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

Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales graves, muerte o daños a la propiedad**.

⚠ PRECAUCIÓN

Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales o daños a la propiedad**.

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 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

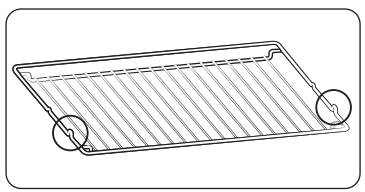
Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
No deje que los niños 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, un técnico de servicio autorizado 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 conocimiento, 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 los elementos calefactores 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 y durante la limpieza con vapor o la autolimpieza, y no se deben dejar los utensilios dentro del horno. 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 aparatos 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 el medidor de temperatura recomendado 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 las partes accesibles se calientan durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores. 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 y 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 la 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 desperfectos durante el transporte, no lo conecte.

Solo un técnico electricista autorizado debe conectar el aparato 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 cortacircuitos 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 el aparato 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 los elementos calefactores ni la superficie interior del horno hasta que se hayan enfriado.

No 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 éste se evapora debido a las altas temperaturas y 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 cocerse en la parrilla grande. Si usa la bandeja del horno, ésta 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.

Durante el funcionamiento del horno la puerta debe permanecer cerrada.

No forre la parte inferior del horno con papel de aluminio ni ponga en ella bandejas ni moldes de hornear. 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 líquidos, utilice la bandeja honda.

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 correctamente. 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

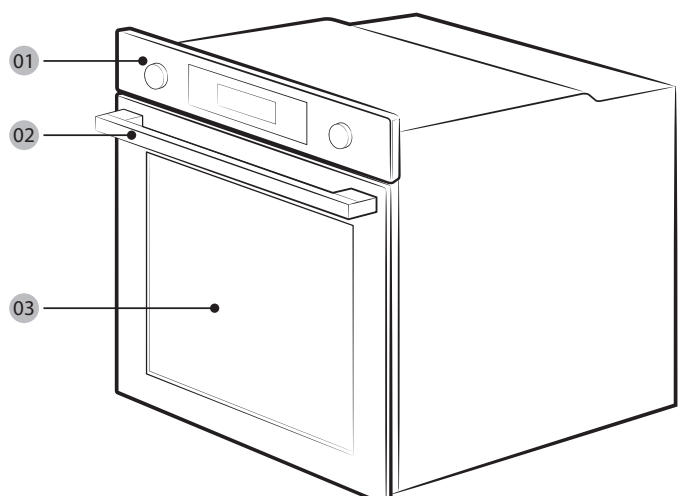
⚠ ADVERTENCIA

Este producto está dedicado a productos empotrados.
Este horno debe instalarlo un técnico cualificado. El instalador es el responsable de conectar el 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 o con el distribuidor.

El horno de un vistazo



01 Panel de control **02** Tirador de la puerta **03** Puerta

Accesorios

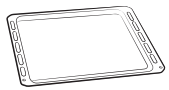
El horno viene con diferentes accesorios que le ayudan a preparar diferentes tipos de comida.



Rejilla



Accesorio de inserción de rejilla *



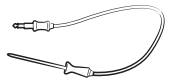
Bandeja de hornear *



Bandeja universal *



Bandeja con profundidad adicional *



Sonda para carne *



Bandeja de vapor *

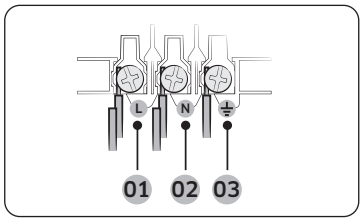


2 tornillos (M4 L25)

NOTA

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

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 mm².

Corriente (A)	Área de sección cruzada mínima
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

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

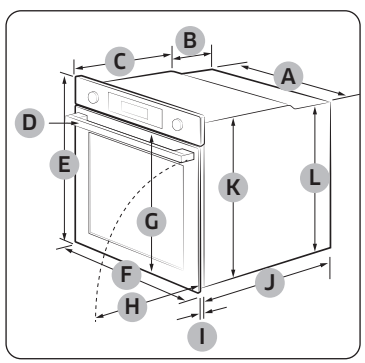
No pise ni retuerza los cables durante la instalación, y manténgalos alejados de las zonas del horno que emitan calor.

Instalación

Montaje en un armario

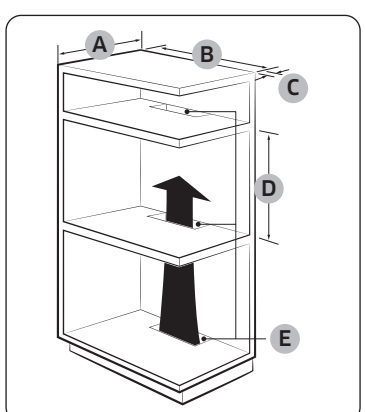
Si se instala el horno en un armario empotrado, las superficies de plástico y las partes adhesivas del armario deben resistir una temperatura de 90 °C. Samsung no se hace responsable de los daños al mobiliario provocados por la emisión de calor del horno.
El horno debe estar correctamente ventilado. 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

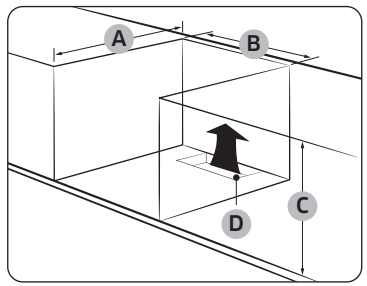


Armario empotrado (mm)

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 vents **(E)** para ventilar el calor y permitir la circulación de aire.

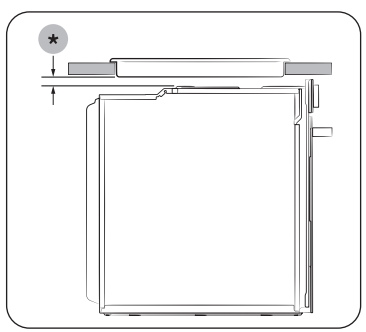


Armario debajo del fregadero (mm)

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

NOTA

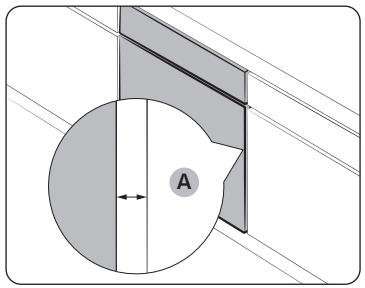
El armario empotrado debe disponer de conductos de ventilación **(D)** para ventilar el calor y permitir la circulación de aire.



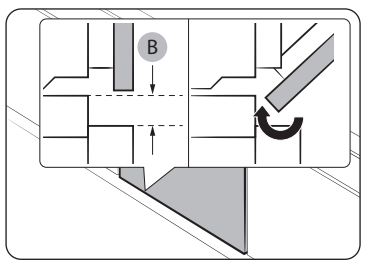
Instalación con una placa de cocción

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 **(*)**.

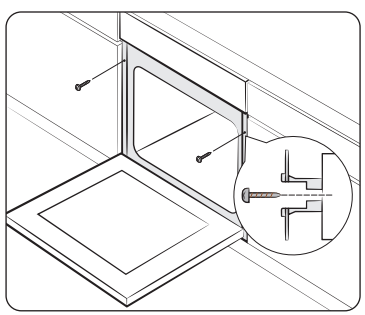
Montaje del horno



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 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.

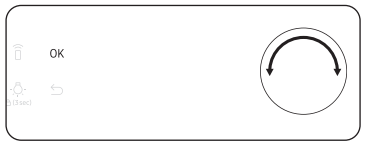
Antes de empezar

Ajustes iniciales

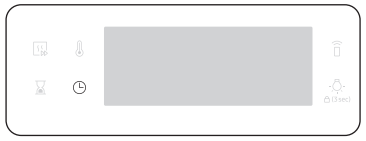
Al encender el horno por primera vez, se muestra en la pantalla la hora por defecto «12:00» y el elemento de hora («12») parpadea. Para configurar la hora actual, siga los pasos que se indican a continuación.



1. Con el elemento de hora parpadeando, gire el dial de valores (dial derecho) para configurar la hora y, a continuación, pulse **OK** para cambiar a los minutos.



2. Con el elemento de minutos parpadeando, gire el dial de valores para configurar los minutos y, a continuación, pulse **OK**.



Para cambiar la hora actual tras esta configuración inicial, mantenga pulsado el botón ⏲ durante 3 segundos y siga los pasos indicados anteriormente.

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

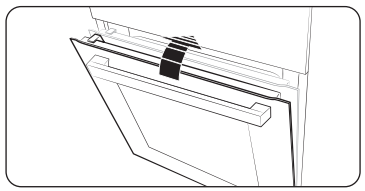
- Es posible que al usarlo por primera vez se vea algo de humo en el interior del horno durante su funcionamiento. Sin embargo, no se trata de un fallo del producto.
- Al aumentar la temperatura de la sala de cocción en un periodo inicial, puede encontrar algunas manchas en el cristal interior de la 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 daños físicos 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 (solo modelos aplicables)

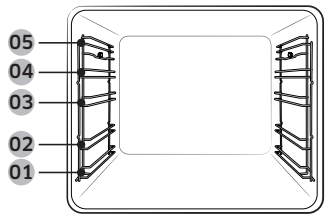
El horno empotrado Samsung cuenta con una puerta con cierre suave que se cierra de forma suave, segura y silenciosa.
Al cerrar la puerta, las bisagras especialmente diseñadas bloquean la puerta unos centímetros antes de la posición final. Este es el toque perfecto para una mayor comodidad, permitiendo 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.

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.

Antes de empezar

Uso básico

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

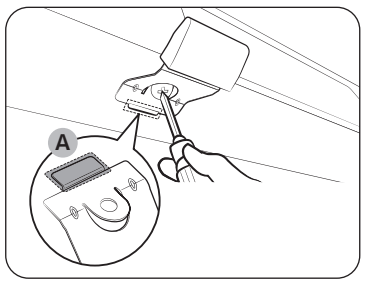
Rejilla	La rejilla está diseñada para gratinar y asar. Inserte la rejilla en la posición con las partes que sobresalen (topes en ambos lados) hacia delante
Accesorio de inserción de rejilla *	El accesorio de inserción de rejilla se utiliza con la bandeja e impide que se produzcan salpicaduras en la parte 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.
Sonda para carne *	La sonda para carne mide la temperatura interna de la carne a cocinar. Utilice la sonda de la carne que viene con su horno.
Guías telescópicas *	Use la placa de la guía telescópica para insertar la bandeja de la siguiente forma: **1.** Retire la placa de la guía del horno. **2.** Coloque la bandeja en la placa de la guía y deslice la placa en el horno. **3.** Cierre la puerta del horno.
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 cocina 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.

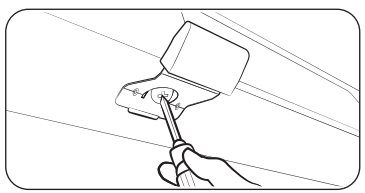
Bloqueo mecánico (solo modelos aplicables)

Instalación



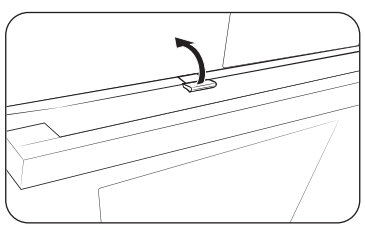
1. Introduzca la parte fina **(A)** del cierre mecánico en la ranura correspondiente de la manija del bloqueo mecánico, tal como se muestra.
2. Apriete el tornillo del mango de bloqueo.

Desinstalación



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

Bloqueo/desbloqueo

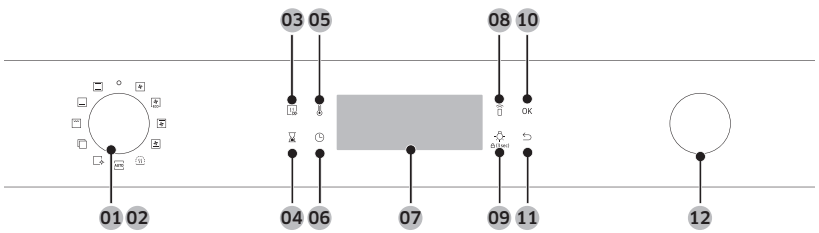


- Para abrir la puerta, levante ligeramente la manija del bloqueo para desbloquear la puerta. A continuación, abra la puerta.
- Para bloquear la puerta, simplemente cierre la puerta. El bloqueo mecánico bloquea automáticamente la puerta.

Operaciones

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 Potencia	Gire a la izquierda/derecha para encender/apagar el horno.
02 Selector de modos	Gire a la izquierda/derecha para seleccionar un modo de cocción o una función.
03 Precalentamiento rápido	Precalentamiento rápido calienta el horno rápidamente hasta una temperatura determinada. • Toque para activar o desactivar la opción de precalentamiento rápido. • Disponible solo con el modo Individual. (Convección, Convencional, Calor superior + Convección, Calor inferior + Convección) • Desactivado para temperaturas inferiores a 100 °C.
04 Temporizador	Le ayuda a comprobar el tiempo o la duración del funcionamiento durante la cocción.
05 Temperatura	Úselo para establecer la temperatura.
06 Tiempo de cocción	Use para ajustar el tiempo de cocción.
07 Pantalla	Muestra la información necesaria sobre un modo seleccionado o los ajustes actuales.
08 Control inteligente	Pulse 3 segundos para activar/desactivar la función de Control inteligente (Smart Control).
09 Luz del horno (Bloqueo para niños)	Pulse para encender o apagar la luz del interior. La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta o cuando el horno comienza a funcionar. Y, para ahorrar energía, se apaga automáticamente tras un determinado periodo de inactividad. Bloqueo para niños: Para evitar accidentes, el bloqueo para niños desactiva todos los controles. Mantenga pulsado durante 3 segundos para activar, o mantenga pulsado durante 3 segundos de nuevo para desactivar el bloqueo en el panel de control.
10 OK	Pulse para confirmar sus ajustes.
11 Volver	Cancele los ajustes actuales y vuelva a los predeterminados.
12 Dial de valores	Use el dial de valores para: • Establecer el tiempo de cocción o la temperatura. • Elegir un subelemento de los menús del nivel superior: Limpieza, Cocción automática , Función especial o Parrilla. • Elija un tamaño de porción para Programas de cocción automática.

NOTA

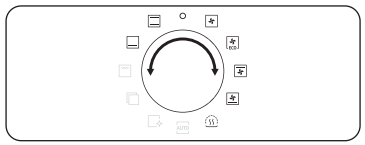
Si pulsa la pantalla mientras usa guantes de plástico o de horno, es posible que no funcione correctamente.

Operaciones

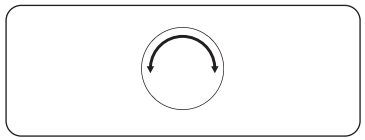
Ajustes comunes

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.

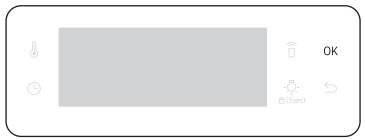
Temperatura



1. Gire el selector de modos para elegir un modo o una función. Aparece la temperatura por defecto de cada selección.



2. Gire el dial de valores para establecer la temperatura deseada.

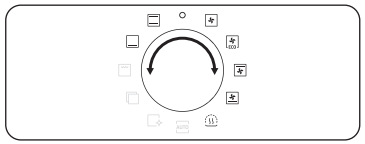


3. Pulse **OK** para confirmar sus cambios.

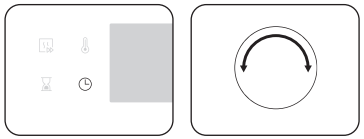
NOTA

- Si no realiza ningún otro ajuste en unos segundos, el horno empieza a cocinar automáticamente con los ajustes por defecto.
- Para cambiar la temperatura establecida, pulse el botón y siga los pasos anteriores.
- 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.

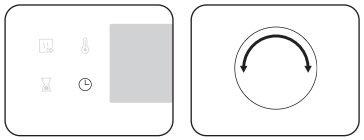
Tiempo de cocción



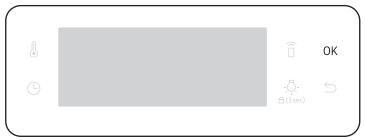
1. Gire el selector de modos para elegir un modo o una función.



2. Pulse el botón y, a continuación, gire el dial de valores para ajustar el tiempo deseado hasta 23 horas y 59 minutos.



3. Opcionalmente, puede retrasar la hora de finalización de la cocción hasta un punto deseado. Pulse el botón y utilice el dial de valores para ajustar un punto final. Consulte **Retraso del final** para obtener más información.

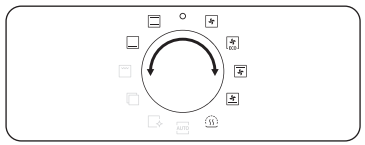


4. Pulse **OK** para confirmar sus cambios.

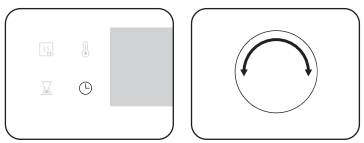
NOTA

- 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 cuando la cocción haya finalizado.
- Para cambiar el tiempo de cocción establecido pulse el botón y siga los pasos anteriores.

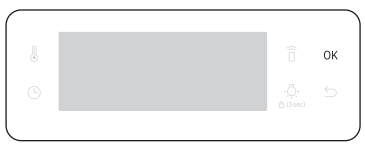
Hora de finalización



1. Gire el selector de modos para elegir un modo o una función.



2. Pulse dos veces ◷ y gire el dial de valores para ajustar la hora de finalización deseada.



3. Pulse **OK** para confirmar sus cambios.

NOTA

- Si lo desea, puede cocinar sin ajustar el tiempo final. En ese caso, el horno empieza a cocinar a la temperatura establecida sin información de tiempo, y debe detenerlo de manera manual cuando la cocción haya finalizado.
- Para cambiar la hora de finalización, pulse dos veces ◷ y siga los pasos anteriores.

Retraso del final

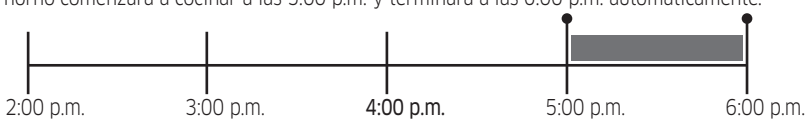
El retraso del final está diseñado para hacer más cómoda la cocción.

Caso 1

Suponga que selecciona una receta de una hora a las 2:00 p.m. y quiere que el horno termine de cocinar a las 6:00 p.m. Para ajustar la hora de finalización, cambie la hora de Listo a las 6:00 p.m. El horno empezará a cocinar a las 5:00 p.m. y terminará a las 6:00 p.m., tal como usted lo estableció.

Hora actual: 2 p.m.	Ajuste el tiempo de cocción: 1 hora	Establezca la hora de finalización del retardo: 6 p.m.

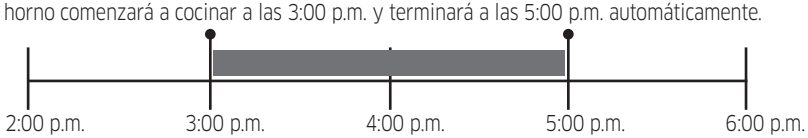
El horno comenzará a cocinar a las 5:00 p.m. y terminará a las 6:00 p.m. automáticamente.



Caso 2

Hora actual: 2 p.m.	Ajuste el tiempo de cocción: 2 hora	Establezca la hora de finalización del retardo: 5 p.m.

El horno comenzará a cocinar a las 3:00 p.m. y terminará a las 5:00 p.m. automáticamente.



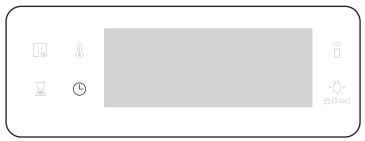
⚠ PRECAUCIÓN

No mantenga los alimentos cocinados en el horno demasiado tiempo. Los alimentos pueden estropearse.

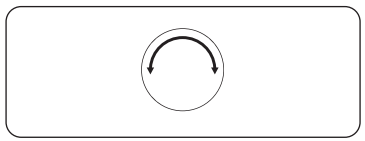
Operaciones

Para borrar el tiempo de cocción

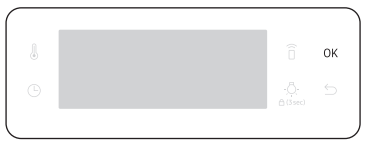
Puede borrar el tiempo de cocción. Esto es útil si desea detener el horno manualmente en cualquier momento durante el proceso.



1. Mientras el horno está cocinando, pulse el botón ◷ para mostrar el tiempo de cocción predeterminado.



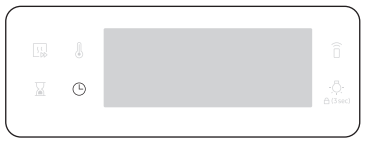
2. Gire el dial de valores para establecer el tiempo de cocción a 00:00. Como alternativa, simplemente presione ⮌.



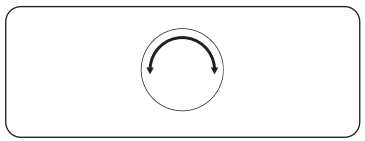
3. Pulse **OK**.

Para borrar el tiempo final

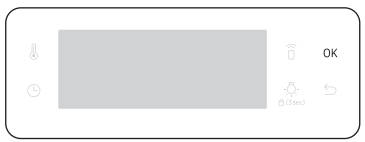
Puede borrar el tiempo final. Esto es útil si desea detener el horno manualmente en cualquier momento durante el proceso.



1. Mientras el horno está cocinando, pulse dos veces ◷ para mostrar la hora de finalización ajustada.

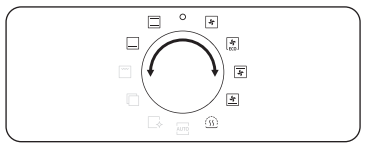


2. Gire el dial de valores para ajustar la hora de finalización a la hora actual. Como alternativa, simplemente presione ⮌.

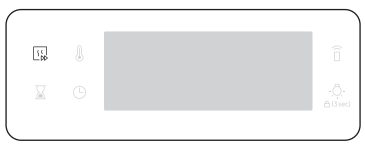


3. Pulse **OK**.

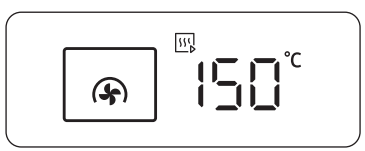
Modos de cocción (excepto Parrilla)



1. Gire el selector de modo 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. Opcionalmente, puede precalentar rápidamente el horno. Para ello, pulse el botón y ajuste la temperatura deseada.
   El indicador correspondiente aparece en la pantalla.



El horno comienza a precalentarse con el icono hasta que la temperatura interna alcanza la temperatura deseada.
Una vez finalizado el precalentamiento, el indicador desaparece con un pitido.
Se recomienda el precalentamiento para todos los modos de cocción, a menos que se especifique lo contrario en Cocción inteligente.

NOTA

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

Modos de cocción (excepto Parrilla)

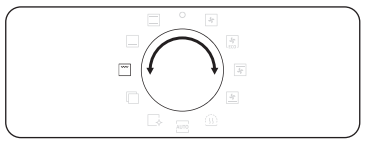
Los modos de cocción con un asterisco (*) están disponibles para el precalentamiento rápido y se desactivan para las temperaturas ajustadas a menos de 100 ˚C.

Modo		Rango de temperatura (˚C)	Temperatura recomendada (˚C)
	Convección	* 30-250	160
		El elemento calefactor 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 los elementos calefactores superior e inferior. Esta función debe utilizarse para la cocción y el asado estándar de la mayoría de las recetas.	
	Calor superior + Convección	* 40-250	180
		El elemento calefactor 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	200
		El elemento calefactor inferior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para pizza, pan o pasteles.	
	Calor inferior	100-230	150
		El elemento calefactor inferior genera calor. Utilice este modo cuando esté terminando de hornear o cocer para dorar la parte inferior de una quiche o pizza.	

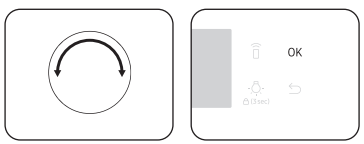
Operaciones

Modo		Rango de temperatura (°C)	Temperatura recomendada (°C)
ECO	Convección ecológica	30-250	160
		La convección eco 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 eco de calentamiento usado para determinar la clase de eficiencia energética es conforme a la norma EN60350-1	
	Mantener caliente	40-100	60
		Utilícelo solo para mantener el calor de los alimentos que se acaban de cocinar.	

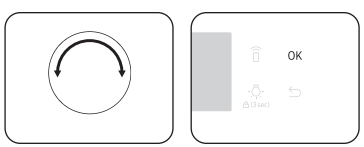
Modos de cocción (parrilla)



1. Gire el selector de modos para seleccionar .



2. Utilice el selector de valores para seleccionar **Parrilla grande (G 1)** o **Parrilla ecológica (G 2)** o **Parrilla con ventilador (G 3)**, y, a continuación, pulse **OK**.



3. Utilice el selector de valores para ajustar la temperatura y, a continuación, pulse **OK**.

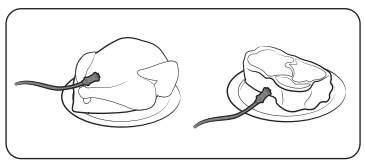
Modos de cocción (Parrilla)

Modo		Rango de temperatura (°C)	Temperatura recomendada (°C)
G 1	Parrilla grande	100-270	220
		El parrilla grande emite calor. Utilice este modo para dorar la capa superior de los alimentos (por ejemplo, carne, lasaña o gratinado).	
G 2	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.	
G 3	Parilla con ventilador	100-250	180
		Las dos resistencias superiores generan calor, que es distribuido por el ventilador. Utilice este modo para asar carne o pescado.	

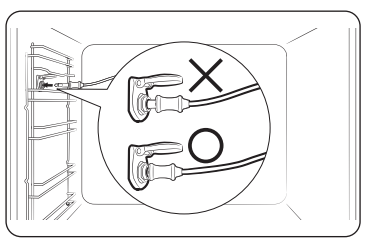
Cocinar con la sonda de carne (solo en modelos aplicables)

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.

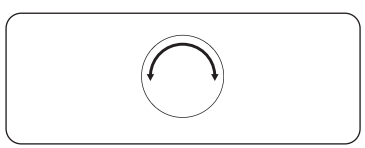
- Utilice la sonda de la carne que viene con su horno.
- No puede se establecer el tiempo de cocción si la sonda para carne está enchufada.



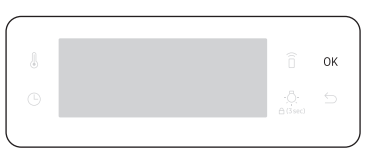
1. En el panel de características, pulse para elegir un modo de cocción y una temperatura.
2. Introduzca la punta de la sonda en el centro de la carne a cocinar. Asegúrese de que no se ha introducido el mango de goma.



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. Vuelva a pulsar el botón y gire el dial de valores (dial del lado derecho) para ajustar la temperatura interna de la carne.



5. Pulse **OK** para iniciar la cocción. El horno finaliza la cocción con una melodía cuando la temperatura interna de la carne alcanza la temperatura establecida.

⚠ AVISO sobre acrilamida

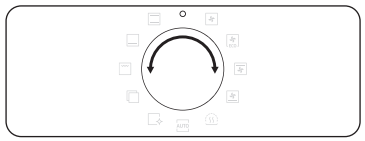
- Para evitar daños, no utilice la sonda para carne con el accesorio de espetón.
- Cuando la cocción finaliza, la sonda para carne está muy caliente. Para evitar quemaduras, utilice guantes de horno para sacar la comida.

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 de carne de inmediato.

Operaciones

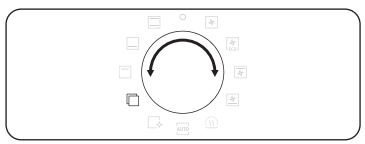
Para detener la cocción



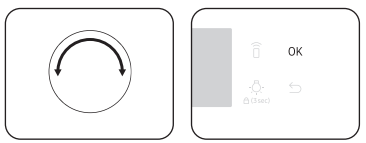
Mientras se está cocinando, gire el selector de modo a "O". El horno se apaga en unos segundos. Esto se debe a que, para evitar aceptar órdenes incorrectas por parte de los usuarios, el horno espera unos segundos para que puedan corregir su selección.

Función especial

Añada funciones especiales o adicionales para mejorar su experiencia de cocción.



1. Gire el selector de modos para seleccionar .



2. Gire el dial de valores para seleccionar una función y, a continuación, pulse **OK**. Aparece la temperatura por defecto.
3. Ajuste la temperatura de cocción si es necesario. Para más información, consulte la sección **Ajustes comunes**.

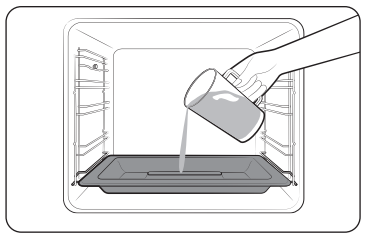


4. Pulse **OK** para iniciar la función.

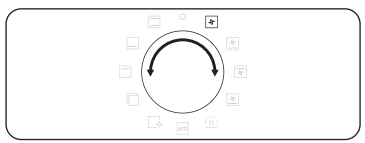
Modo		Rango de temperatura (°C)	Temperatura recomendada (°C)	Instrucciones
F 1	Calentar platos	30-80	50	Utilícelo para calentar platos o utensilios para hornear.
F 2	Descongelar	30-60	30	Este modo se utiliza para descongelar productos congelados, productos de panadería, frutas, pasteles, nata y chocolate. El tiempo de descongelación depende del tipo, tamaño y cantidad del alimento.

Vapor natural (solo en los modelos aplicables)

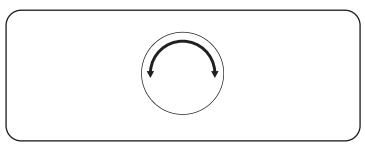
Con el vapor natural, puede hornear pan crujiente por fuera y húmedo por dentro. Recomendamos precalentar el horno para obtener mejores resultados.



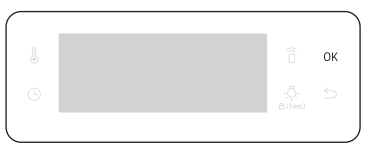
1. Inserte la bandeja de vapor en la parte inferior del compartimento.
2. Llene la bandeja con 250 ml de agua solo cuando el horno esté frío.



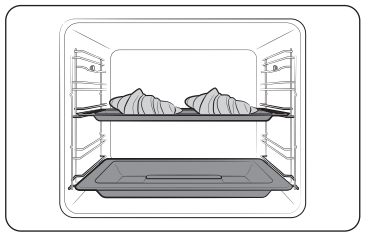
3. Configure el modo **Convección** y seleccione **Vapor natural**.



4. Gire el dial de valores para ajustar la temperatura.



5. Pulse **OK** 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 del compartimento.
- 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.

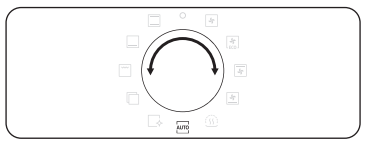
El **Vapor natural** solo funciona con el modo de **Convección**.

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

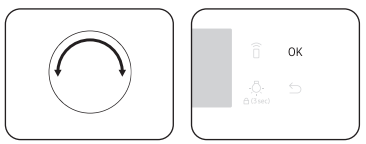
Operaciones

Cocción automática

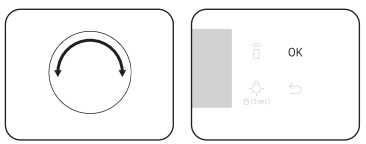
Para cocineros sin experiencia, el horno ofrece un total de 20 recetas de cocción automática. Aprovéchese de esta característica para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán según la receta seleccionada.



1. Gire el selector de modos para seleccionar AUTO.



2. Gire el dial de valores para seleccionar un programa y, a continuación, pulse **OK**.



3. Gire el dial de valores para seleccionar el tamaño de la porción. El rango de peso depende del programa.
4. Pulse **OK** para iniciar la cocción.

NOTA

- Algunos de los elementos de los programas de **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 **Tiempo de cocción** para iniciar la Cocción automática.
- Para más información, consulte la sección **Programas de cocción automática** 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.

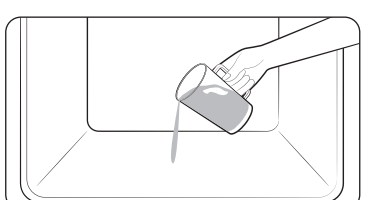
Función		Instrucciones
C 1	Limpieza por vapor	Resulta útil para limpiar suciedad ligera con vapor.
C 2	Pirólisis *	La limpieza pirolítica consiste en una limpieza térmica a alta temperatura. Quema los restos de grasa para facilitar la limpieza manual. 1 h 50 m (ajuste predeterminado) / 2 h 10 m / 2 h 30 m

NOTA

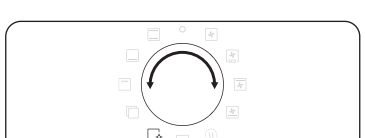
La función con un asterisco (*) solo está disponible con los modelos aplicables.

Limpieza por vapor

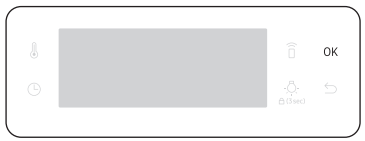
Resulta útil para limpiar suciedad ligera con vapor. Esta función le permite ahorrar tiempo al eliminar la necesidad de una limpieza manual regular. Durante este proceso, el tiempo restante aparece en la pantalla.



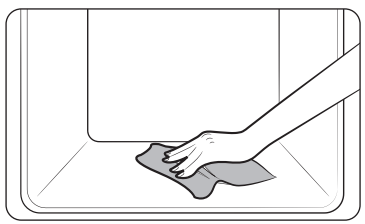
1. Ponga 400 ml de agua en la parte inferior del horno y cierre la puerta.



2. Gire el selector de modos para seleccionar .



3. Gire el dial de valores para seleccionar **C 1**, y pulse **OK**.
   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

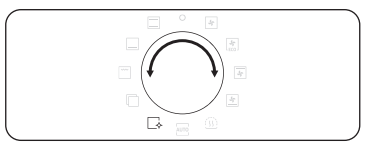
- Si el horno está muy sucio de grasa, por ejemplo, de restos de un asado o gratinado, es aconsejable eliminar los restos persistentes manualmente con un agente limpiador antes de activar la limpieza por vapor.
- Deje la puerta del horno entreabierta cuando finalice el ciclo. Esto es para permitir que 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.

Pirólisis

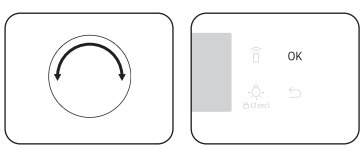
La limpieza pirolítica consiste en una limpieza térmica a alta temperatura. Quema los restos de grasa para facilitar la limpieza manual.

NOTA

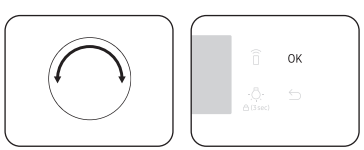
La función de pirólisis solo está disponible en los modelos aplicables.



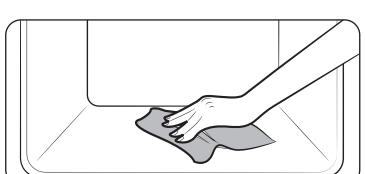
1. Retire todos los accesorios, incluidos los raíles laterales, y limpie las partes más sucias del interior del horno manualmente. De lo contrario, se podrían originar llamas durante el ciclo de limpieza, dando lugar a un incendio.
2. Gire el selector de modos para seleccionar .



3. Gire el dial de valores para seleccionar **C 2**, y pulse **OK**.



4. Gire el dial de valores para un tiempo de limpieza de 3 valores: 1 h 50 min (ajuste predeterminado), 2 h 10 min y 2 h 30 min.
5. Pulse **OK** 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

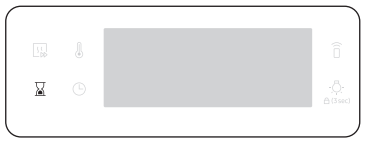
- No toque el horno, ya que se calienta mucho durante el ciclo.
- Para evitar accidentes, mantenga a los niños alejados del horno.
- Una vez finalizado el ciclo, no lo apague mientras el ventilador esté en funcionamiento para enfiar el horno.

NOTA

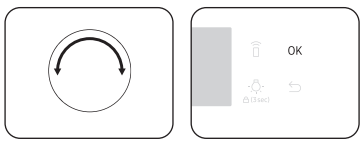
- Una vez que comience el ciclo, el interior del horno se calienta. A continuación, la puerta quedará bloqueada por seguridad. Cuando finalice el ciclo y el horno se enfríe, la puerta se desbloqueará.
- Asegúrese de vaciar el horno antes de la limpieza. Los accesorios podrían deformarse debido a las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

Temporizador

El temporizador le ayuda a controlar el tiempo o la duración del funcionamiento durante la cocción.



1. Pulse ⌛.



2. Gire el dial de valores para ajustar la hora y, a continuación, pulse **OK**.
   Puede ajustar el tiempo hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos.

NOTA

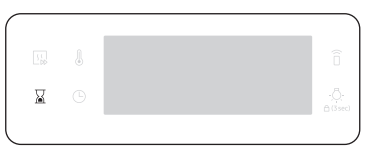
- Cuando el tiempo ha transcurrido, el horno emite un pitido con un mensaje intermitente de “0:00” en la pantalla.
- Puede cambiar los ajustes del temporizador en cualquier momento.

Sonido activado/desactivado



1. Para silenciar el sonido, mantenga pulsado ⌛ durante 3 segundos. Entonces **1** parpadea.
2. Seleccione **1** y pulse **OK**. Y gire el dial de valores para ajustar Encendido y pulse **OK**.
3. Para activar el sonido, repita el paso **1**, **2**, seleccione Apagado y pulse **OK**.

Wi-Fi encendido/apagado



1. Para activar el Wi-Fi, manténgalo pulsado ⌛ durante 3 segundos. Entonces **1** parpadea.
2. Seleccione **2** y pulse **OK**. Y gire el dial de valores para ajustar Encendido y pulse **OK**.
3. Para desactivar el Wi-Fi, repita el paso **1**, **2**, seleccione Apagado y pulse **OK**.

Cocción inteligente

Cocción manual

⚠ AVISO sobre acrilamida

La acrilamida que se produce al hornear alimentos que contienen almidón, como las patatas fritas y el pan, pueden 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 Cocción inteligente.
- 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 Cocción inteligente, 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.

Horneado

Recomendamos precalentar el horno para obtener 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 tipo Gugelhupf	3		175-185	50-60
Tarta	Rejilla, molde tarta 20 cm de Ø	3		190-200	50-60
Pastel de masa de levadura con frutas y otros recubrimientos	Bandeja universal	2		160-180	40-50
Pastel con frutas (crumble)	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	3		170-180	25-30
Bollos	Bandeja universal	3		180-190	30-35
Lasaña	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	3		190-200	25-30
Merengues	Bandeja universal	3		80-100	100-150
Soufflé	Rejilla, tazas de soufflé	3		170-180	20-25
Tarta de manzana con levadura	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

Cocción inteligente

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Quiche	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	2		180-190	25-35
Pastel de manzana	Rejilla, molde 20 cm de Ø	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
Carne de ave (pollo/pato/pavo)					
Pollo, entero, 1,2 kg *	Rejilla + Bandeja universal	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	Rejilla + Bandeja universal	3 1		220-230	15-20
Patatas asadas cortadas por la mitad, 0,5 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		200	45-50
Pescado					
Filete de pescado, asado	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.

Gratinador

Es aconsejable precalentar el horno durante 5-10 minutos utilizando el modo de gratinador grande. Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pan					
Tostadas	Rejilla	5		240-250	2-4
Tostada con queso	Bandeja universal	4		200	4-8
Buey					
Filete *	Rejilla + Bandeja universal	4 1		230-250	15-20
Hamburguesas *	Rejilla + Bandeja universal	4 1		230-250	15-20
Cerdo					
Chuletas de cerdo	Rejilla + Bandeja universal	4 1		230-250	20-30
Salchichas	Rejilla + Bandeja universal	4 1		230-250	10-15
Aves					
Pechuga de pollo	Rejilla + Bandeja universal	4 1		230-240	30-35
Muslitos de pollo	Rejilla + Bandeja universal	4 1		230-240	25-35

* 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	Rejilla	3		200-220	15-25
Patatas panaderas congeladas	Bandeja universal	3		220-225	20-25
Croquetas congeladas	Bandeja universal	3		220-230	25-30

Asado profesional

Este modo incluye un ciclo de calentamiento automático hasta 220 °C. El elemento calefactor superior y el ventilador de convección funcionan durante el proceso de dorado de la carne. Tras esta fase, la comida se cocina lentamente gracias a la baja temperatura seleccionada previamente. Este proceso se lleva a cabo mientras los elementos calefactores superior e inferior están en funcionamiento. Este modo es apropiado para asados de carne y carne 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

Cocción inteligente

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	40-60
Patatas asadas con piel, 0,4-0,8 kg	Bandeja universal	2	190-200	50-70
Salchichas, 0,3-0,5 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1	160-180	15-25
Patatas panaderas congeladas, 0,3-0,5 kg	Bandeja universal	3	180-200	20-30
Gajos de patata congelados, 0,3-0,5 kg	Bandeja universal	3	190-210	20-30
Filetes de pescado, asados, 0,4-0,8 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1	200-220	20-30
Filetes de pescado crujientes, empanados, 0,4-0,8 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1	200-220	20-30
Solomillo de ternera asado, 0,8-1,2 kg	Rejilla + Bandeja universal	2 1	180-200	50-70
Verduras asadas, 0,4-0,6 kg	Bandeja universal	3	200-220	20-30

Programas de cocción automática

En la siguiente tabla se muestran 20 programas automáticos para cocinar, asar y hornear.
Se indican las cantidades, el peso y las recomendaciones adecuadas. Para mayor comodidad, los modos de cocción y los tiempos están preprogramados. Encontrará algunas recetas para los programas automáticos en su libro de instrucciones.
Los programas de cocción automática son los del 1 al 8; el 18 y el 19 incluyen precalentamiento y muestran el progreso del precalentamiento. Coloque la comida en el horno después del pitido de precalentamiento.
A continuación, pulse **Tiempo de cocción** para iniciar la Cocción automática.

⚠ ADVERTENCIA

Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 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.		
A 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.		
A 3	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 bandeja en el centro de la rejilla.		
A 4	Pastel de manzana	1,2-1,4	Rejilla	2
		Prepare pastel de manzana con un molde para horno de metal redondo de 24-26 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 5	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.		
A 6	Bizcocho	0,5-0,6	Rejilla	3
		Prepare la masa 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.		
A 7	Bizcocho mármol	0,7-0,8	Rejilla	2
		Prepare la masa y póngala en un molde tipo gugelhopf o con orificio central redondo de metal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
A 8	Pastel de molde neerlandés	0,7-0,8	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 el molde en el centro de la rejilla.		
A 9	Solomillo de ternera asado	0,9-1,1	Rejilla + Bandeja universal	2
		1,1-1,3		1
		Sazone la carne y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Colóquela en la rejilla con la parte de la grasa hacia arriba.		
A 10	Chuletas de cordero asadas con hierbas	0,4-0,6	Rejilla + Bandeja universal	4
		0,6-0,8		1
		Marine las chuletas de cordero con hierbas y especias, y póngalas en la rejilla.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 11	Pollo, entero	0,9-1,1	Rejilla + Bandeja universal	2
		1,1-1,3		1
		Enjuague y limpie el pollo. Unte el pollo con aceite y añada especias. Colóquelo en la rejilla con la pechuga hacia abajo y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido.		
A 12	Pechuga de pollo	0,4-0,6	Rejilla + Bandeja universal	4
		0,6-0,8		1
		Marine la pechuga y colóquela en la rejilla.		
A 13	Trucha	0,3-0,5	Rejilla + Bandeja universal	4
		0,5-0,7		1
		Enjuague y limpie el pescado, y colóquelo en la rejilla uniendo la cabeza con la cola. Añada zumo de limón, sal y hierbas dentro del pescado. Corte la superficie de la piel con un cuchillo. Úntelo con aceite y sal.		
A 14	Filetes de salmón	0,4-0,6	Rejilla + Bandeja universal	4
		0,6-0,8		1
		Enjuague y limpie los filetes. Coloque los filetes en la rejilla con la piel hacia arriba.		
A 15	Verduras asadas	0,4-0,6	Bandeja universal	4
		0,6-0,8		
		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.		
A 16	Patatas asadas cortadas por la mitad	0,6-0,8	Bandeja universal	3
		0,8-1,0		
		Corte patatas grandes (de 200 g cada una) a lo largo en dos mitades. Colóquelas en la bandeja con el corte hacia arriba y úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias.		

Cocción inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 17	Patatas panaderas congeladas	0,3-0,5	Bandeja universal	3
		0,5-0,7		
		Distribuya las patatas fritas congeladas de manera uniforme en la bandeja.		
A 18	Pizza congelada	0,3-0,6	Rejilla	3
		0,6-0,9		
		Coloque la pizza congelada en el centro de la parrilla. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la rejilla. La primera opción es para pizza fina italiana y la segunda para pizza de masa gruesa.		
A 19	Pizza casera	0,8-1,0	Bandeja universal	2
		1,0-1,2		
		Prepare pizza casera con la masa de levadura y colóquela en la bandeja. El rango de peso incluye masa e ingredientes como salsa, verduras, jamón y queso. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja.		
A 20	Masa de levadura fermentada	0,5-0,6	Rejilla	2
		0,7-0,8		
		Prepare la masa en un bol y cúbrala con un film transparente. Colóquela en el centro de la rejilla. La primera opción es para pizza y masa de pastel, y la segunda para masa de pan.		

Recetas de prueba

De conformidad con la norma EN 60350-1

1. Horneado

Las recomendaciones para el horneado 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	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Bizcocho de mantequilla	Bandeja universal + Bandeja universal	1+4		140	28-33
Bizcocho sin grasa	Rejilla + molde con aro de resorte (metálico oscuro, 26 cm de Ø)	2		165	30-35*
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Pastel de manzana	Rejilla + 2 moldes para tartas con forma de resorte * (recubrimiento oscuro, Ø 20 cm)	1, colocados en diagonal		160	70-80
	Bandeja universal + Rejilla + 2 moldes para tartas con forma de resorte ** (recubrimiento oscuro, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Aumente el tiempo de cocción en 5 minutos si cocina en modo convencional utilizando una fuente de cristal (26 cm de Ø).

** Dos pasteles dispuestos sobre la parrilla al fondo-izquierda y al frente-derecha.

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

2. Gratinador

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

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Tostada pan blanco	Rejilla	5		270 (máx.)	1-2
Hamburguesas de ternera * (12 unidades)	Rejilla + Bandeja universal (para recoger la grasa)	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 *	Rejilla + Bandeja universal (para recoger la grasa)	3 1		205	80-100

* Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Colección de recetas frecuentes de autococción

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 Pelar las patatas y cortarlas en rodajas de 3 mm de grosor. Untar con mantequilla toda la superficie de una fuente para gratinar (22-24 cm). Extender las rodajas sobre una toalla limpia y mantenerlas cubiertas con la toalla mientras se prepara el resto de los ingredientes.
Mezclar el resto de los ingredientes, excepto el queso rallado, en un bol grande y remover bien. Coloque las rodajas de patata en la fuente ligeramente superpuestas y vierta la mezcla sobre las patatas. Esparcir el queso rallado por encima y hornear. Después de la cocción, servir espolvoreando con 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 Lavar las verduras y cortarlas en rodajas de 3 a 5 mm de grosor. Colocar las rodajas en capas en una fuente para gratinar (22-24 cm) y verter el aceite sobre las verduras. Mezclar el resto de los ingredientes excepto el queso rallado y verterlo sobre las verduras. Esparcir el queso rallado por encima y hornear. A continuación, servir espolvoreando con 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 Preparar la salsa de carne con tomate. Calentar el aceite en una sartén y cocinar la carne picada y la cebolla picada durante unos 10 minutos hasta que se dore por todos lados. Verter la salsa de tomate y el caldo de carne, añadir las hierbas secas. Llevar a ebullición y cocer a fuego lento durante 30 minutos.
Cocer los fideos de lasaña siguiendo las instrucciones del paquete. Poner en capas los fideos de lasaña, la salsa de carne y el queso, y repetir la operación. A continuación, espolvorear uniformemente el queso restante sobre la capa de fideos y hornear.

Pastel de manzana

Ingredientes
- **Pastel**: 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 Tamizar la harina con la sal sobre un bol grande. Tamizar con ella el azúcar de ricino y el azúcar de vainilla. Cortar con 2 cuchillos la mantequilla por la harina en dados pequeños. Añadir 3/4 del huevo batido. Amasar todos los ingredientes en el robot de cocina hasta que aparezca una masa desmenuzable. Formar la masa en una bola con las manos. Envuélvala en papel de plástico y déjela enfriar durante unos 30 minutos.
Engrasar el molde desmontable (24-26 cm de diámetro) y espolvorear la superficie con harina. Estirar 3/4 de la masa hasta alcanzar un grosor de 5 mm. Ponerla en el molde (en el fondo y en los lados).
Pelar y descorazonar las manzanas. Cortarlas en cubos de aproximadamente 3/4 x 3/4 cm. Rociar las manzanas con zumo de limón y mezclar bien. Lavar y secar las grosellas y las pasas. Añadir el azúcar, la canela, las pasas y las grosellas. Mezclar bien y espolvorear el fondo de la masa con pan rallado. Presionar ligeramente.
Extender el resto de la masa. Cortar la masa en pequeñas tiras y ponerlas en forma de cruz sobre el relleno. Untar la tarta uniformemente con el resto del huevo batido.

Quiche Lorraine

Ingredientes
- **Pastel**: 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 el hojaldre, poner la harina, la mantequilla y el huevo en un recipiente y mezclar hasta conseguir un hojaldre blando y luego dejarlo reposar en la nevera durante 30 minutos. Extienda la masa y colóquela en la fuente de cerámica engrasada para quiche (25 cm de diámetro). Pinchar el fondo con un tenedor. Mezclar el huevo, la nata, la crema fresca, el queso, la sal y la pimienta. Viértalo sobre la masa justo antes de hornearla.

Pastel con frutas (crumble)

Ingredientes
- **Cobertura**: 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 Mezclar todos los ingredientes hasta obtener el crumble para hacer la cobertura. Repartir las frutas variadas en una fuente de horno y espolvorear 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
- **Cobertura**: 400 g de verduras en rodajas (berenjena, calabacín, cebolla, tomate), 100 g de jamón o bacon (picado), 100 g de queso rallado

Instrucciones Poner la harina, la levadura, el aceite, la sal, el azúcar y el agua tibia en un bol y mezclar hasta obtener una masa húmeda. Amasar en una batidora o a mano unos 5-10 minutos. Cubrir con una tapa y meter en el horno durante 30 minutos a 35 °C para que se pruebe. Extender la masa sobre una superficie enharinada en forma de rectángulo y ponerla en la bandeja o el molde para pizza. Extender el puré de tomate sobre la masa y colocar el jamón, los champiñones, las aceitunas y el tomate. Espolvorear uniformemente con queso por encima y hornear.

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. Coloque sobre la rejilla. Meta en el horno y cocine.

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 Mezclar la sal, el ajo, las hierbas y el aceite y añadir el cordero. Dar vueltas para cubrirlo y dejarlo a temperatura ambiente al menos de 30 minutos a 1 hora.

Cocción inteligente

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

⚠ 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 caliente.
- No limpie a mano el cierre de la puerta.
- Para evitar dañar la superficie esmaltada del horno, use solo los limpiadores de hornos corrientes.
- Para eliminar restos persistentes, use un limpiador especial para horno.
- Al aumentar la temperatura de la sala de cocción en un periodo inicial, 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 en los 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.

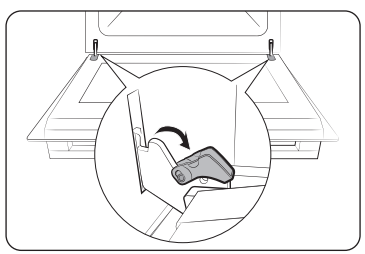
1. Saque todos los accesorios del horno.
2. Limpie el interior del horno.
3. Seleccione el modo de convección con temperatura máxima y active el ciclo durante una hora.

Puerta

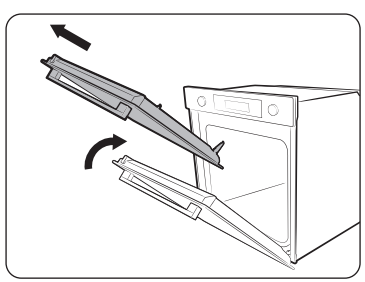
No retire la puerta del horno a menos que sea para limpiarla. Para retirar la puerta para su limpieza, siga estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

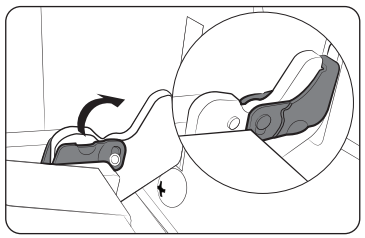
La puerta del horno pesa.



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



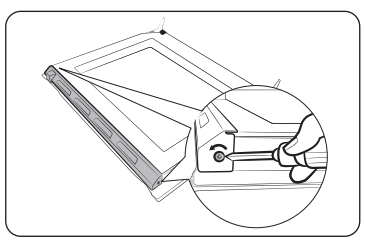
2. Cierre la puerta unos 70°. Sostenga la puerta del horno por los lados usando ambas manos, y levante y tire hacia arriba hasta quitar las bisagras.
3. Limpie la puerta con agua jabonosa y un paño limpio.



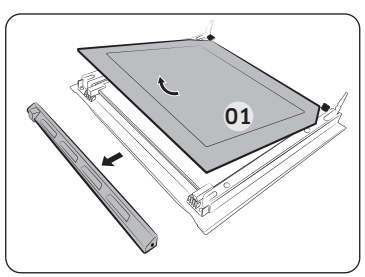
4. Cuando haya terminado, siga los pasos 1 a 2 anteriores en el orden inverso para volver a instalar la puerta. Asegúrese de que las bisagras están en ambos lados.

Puerta de cristal

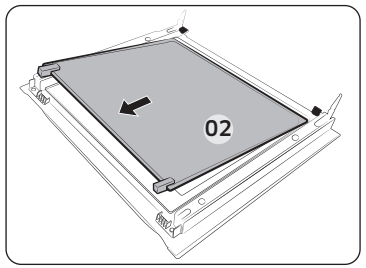
Dependiendo del modelo, la puerta del horno consta de 3-4 láminas de cristal colocadas una junto a otra. No retire el cristal de la puerta a menos que sea para limpiarlo. Para retirar el cristal de la puerta para su limpieza, siga estas instrucciones.



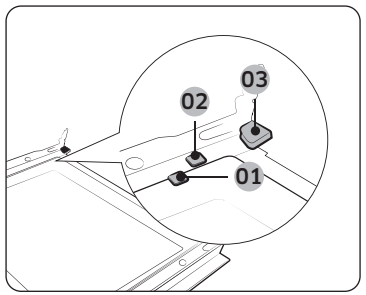
1. Utilice un destornillador para retirar los tornillos de los lados izquierdo y derecho.



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

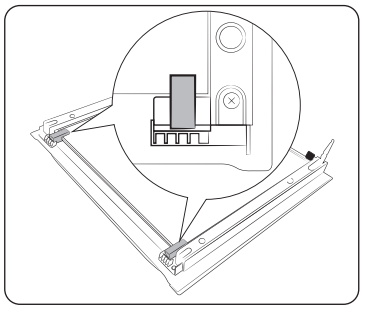


4. Retire la segunda hoja de la puerta en la dirección de la flecha.
5. Limpie el cristal con agua jabonosa y un paño limpio.



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

6. Cuando haya terminado, vuelva a insertar las hojas de la siguiente manera:
   - Inserte la hoja 2 entre el clip de soporte 1 y 2, y la hoja 1 en el clip de soporte 3 en este orden.

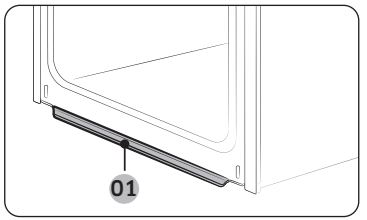


7. Compruebe si las gomas de cristal encajan y fijan bien la hoja de cristal.
8. Siga los pasos 1-2 anteriores en el orden inverso para volver a instalar la puerta.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar fugas de calor, asegúrese de volver a colocar correctamente las hojas de cristal.

Colector de agua



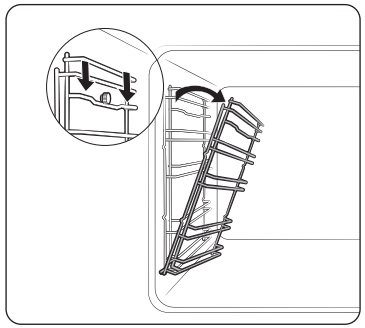
01 Colector de agua

El colector de agua recoge no solo la humedad sobrante de la cocción, sino también los residuos de alimentos. Vacíe y limpie regularmente el colector de agua.

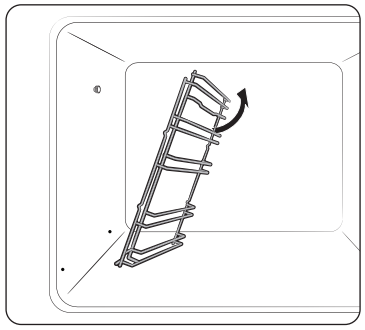
⚠ ADVERTENCIA

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.



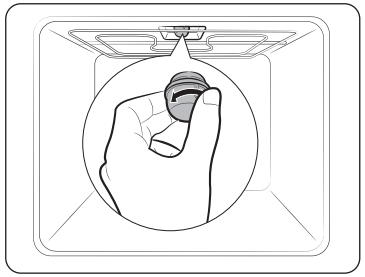
2. Tire y retire la línea inferior del canal lateral izquierdo.
3. Retire la corredera lateral derecha de la misma manera.
4. Limpie ambas correderas laterales.
5. Cuando haya terminado, siga los pasos 1 a 2 anteriores en el orden inverso para volver a insertar las correderas laterales.

NOTA

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

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 lámparas 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.

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	• Elimine 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 de bloqueo está establecida	• Compruebe si la función de bloqueo está establecida.
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 tiempo largo, 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.
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 está cubierta 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.	• En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no es un fallo de funcionamiento del producto.	• Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
Sale vapor por la rendija de la puerta.		
Queda agua en el horno.		

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.	• Esto no es 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 circuito. 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 del elemento calefactor. Esto no es un fallo de funcionamiento del producto, y si utiliza el horno 2-3 veces, debería dejar de ocurrir.
	• Si hay comida en el elemento calefactor	• Deje enfriar el horno el tiempo suficiente y limpie los restos de comida del elemento calefactor.
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.

Problema	Causa	Acción
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.
La limpieza por vapor no funciona.	• Esto se debe a que la temperatura es demasiado alta.	• Deje que el horno se enfríe y luego utilícelo.
El modo de cocción individual no funciona.	• Si el divisor está introducido en el horno.	• Saque el divisor y utilícelo.

Solución de problemas

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-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 IC táctil <-> 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
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. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Voltaje de conexión		230-240 V ~ 50 Hz
Máxima potencia de carga conectada		3500-3850 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>.

Apéndice

Ficha de datos del producto

SAMSUNG	SAMSUNG	
Identificación del modelo	NV7B411****, NV7B412****, NV7B413****, NV7B414****, NV7B415****, NV7B411**C*, NV7B412**C*, NV7B414**C*	
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)	NV7B411****: 31,7 kg NV7B412****: 31,7 kg NV7B413****: 36,7 kg NV7B414****: 31,7 kg NV7B415****: 36,7 kg	NV7B411**C*: 33,7 kg NV7B412**C*: 33,7 kg NV7B414**C*: 33,7 kg

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.

Apéndice

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 de espera	Consumo de energía	1,0 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 estar 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 Asistencia > Buscar asistencia de productos 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.

Notas

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
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

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
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

DG68-01414A-04

Four encastrable

Manuel d'installation et d'utilisation

NV7B411**** / NV7B412**** / NV7B413**** / NV7B414**** /
NV7B415**** / NV7B411**C* / NV7B412**C* / NV7B414**C*



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
Branchement électrique 7
Montage dans un meuble 8

Avant de commencer 10

Paramétrage initial 10
Odeur du four neuf 10
Mécanisme de sécurité intelligent 10
Fermeture en douceur de la porte 11
Accessoires 11
Verrouillage mécanique 12

Opérations 13

Tableau de commande 13
Paramètres communs 14
Modes de cuisson (sauf le gril) 17
Modes de cuisson (Gril) 18
Pour arrêter la cuisson 20
Fonction spéciale 20
Vapeur naturelle 21
Cuisson auto 22
Nettoyage 22
Minuterie 24
Son On/Off 24
Activation/désactivation du Wi-Fi 24

Cuisiner intelligemment 25

Cuisson manuelle 25
Programmes Cuisson auto 28
Essais de plats 30
Collection des recettes de cuisson automatique 31

Entretien 34

Nettoyage 34
Remplacement 37

Dépannage 38

Points à contrôler 38
Codes d'information 40

Caractéristiques techniques 41

Annexe 41

Fiche technique de l'appareil 41
Annonce de logiciel de source libre (open source) 42

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

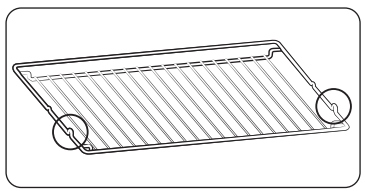
⚠ AVERTISSEMENT

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

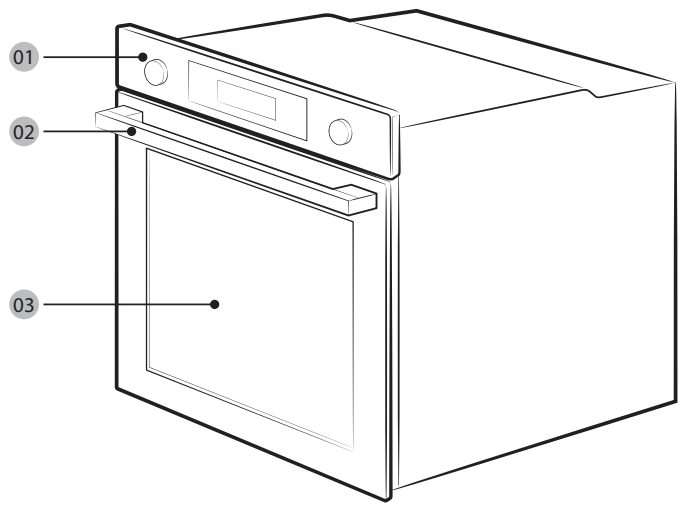
⚠ AVERTISSEMENT

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** Porte

Accessoires

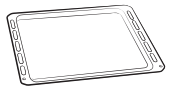
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



Grille métallique



Grille métallique pour plateau *



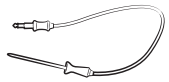
Plaque à pâtisserie *



Plateau universel *



Plateau très profond *



Sonde thermique *



Plateau vapeur *

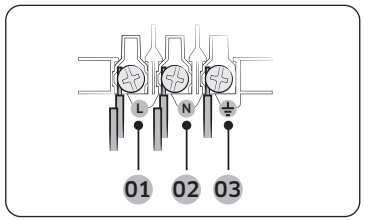


2 vis (M4 L25)

REMARQUE

La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

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 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 (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

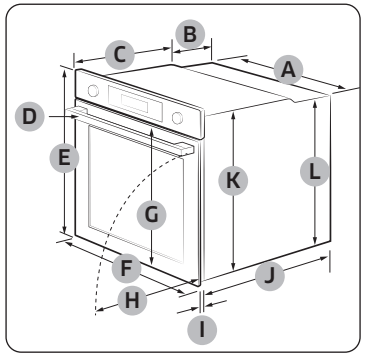
Ne marchez pas ni ne vrillez pas les câbles durant l'installation, et maintenez-les éloignés des parties du four émettant de la chaleur.

Installation

Montage dans un meuble

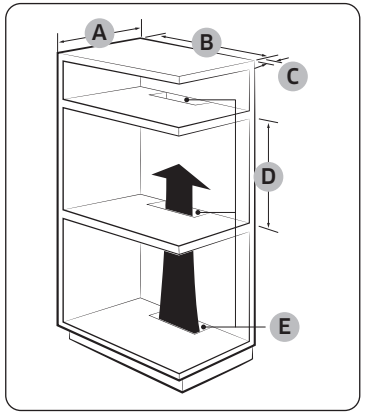
Si le four est installé dans un meuble encastrable, ce dernier doit posséder des surfaces en plastique et des parties adhésives résistant à une température maximale de 90 °C. Samsung ne sera pas tenue responsable des dommages subis par le meuble à cause de la chaleur émise par le four. Le four doit être 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

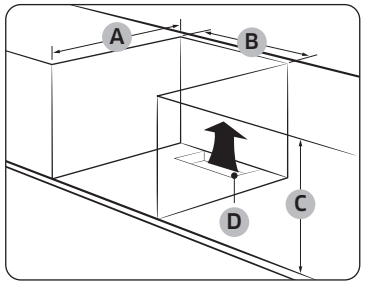


Meuble encastré (mm)

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.

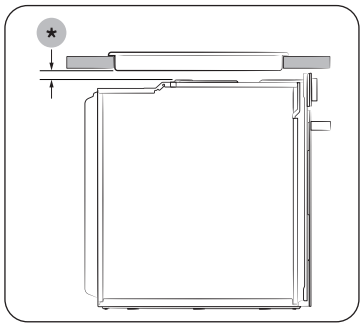


Meuble sous évier (mm)

A	550 minimum
B	560 minimum
C	600 minimum
D	460 minimum x 50 minimum

REMARQUE

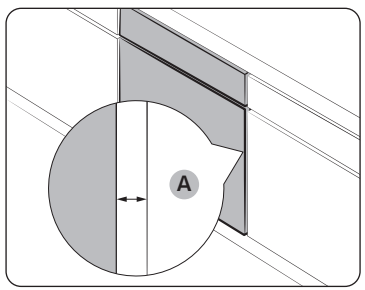
Le meuble encastrable doit avoir des orifices d'aération **(D)** pour ventiler de la chaleur et faire circuler l'air.



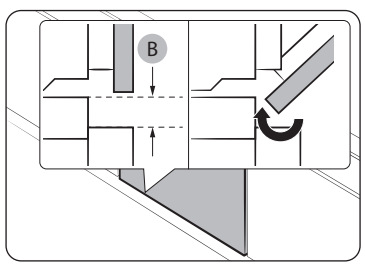
Installation avec une table de cuisson

Pour installer une table de cuisson sur le four, consultez les instructions d'installation de cette dernière pour connaître l'espace d'installation requis **(*)**.

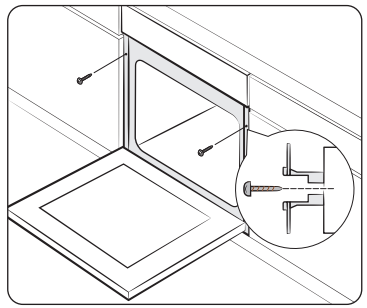
Montage du four



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.

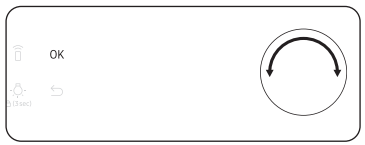
Avant de commencer

Paramétrage initial

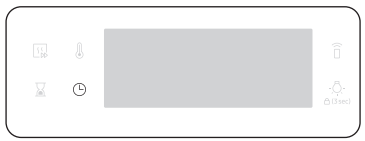
Lorsque vous mettez le four en marche pour la première fois, l'heure par défaut de « 12:00 » apparaît sur l'écran où la partie de l'heure (« 12 ») clignote. Suivez les étapes ci-dessous pour régler l'heure actuelle.



1. Lorsque la partie de l'heure clignote, tournez la molette de sélection de la valeur (cadran de droite) pour régler l'heure, puis appuyez sur **OK** pour passer à la partie des minutes.



2. Lorsque la partie des minutes clignote, tournez la molette de sélection de la valeur pour régler les minutes, puis appuyez sur **OK**.



Pour modifier l'heure actuelle après ce réglage initial, maintenez le bouton ⏲ enfoncé pendant 3 secondes et suivez les étapes ci-dessus.

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 Cuisson par convection à 200 °C ou Cuisson traditionnelle 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

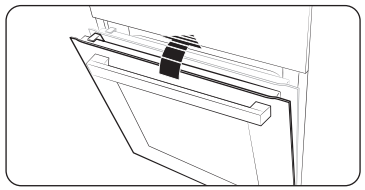
- Lors de la première utilisation, il se peut que vous voyiez un peu de fumée à l'intérieur du four pendant qu'il fonctionne. Cependant, il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.
- Comme la température de l'espace de cuisson augmente au début, vous pouvez voir apparaître quelques taches sur 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 fonctionne, 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 continue de fonctionner normalement car il ne s'agit pas d'une défaillance du système.

Fermeture en douceur de la porte (modèles applicables uniquement)

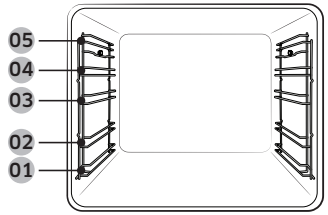
Le four encastrable Samsung est équipé d'une fermeture en douceur de la porte qui se ferme lentement, en toute sécurité et silencieusement.
Lors de la fermeture de la porte, les charnières spécialement conçues retiennent la porte quelques centimètres avant la position finale. Il s'agit de la touche idéale 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.

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.

Avant de commencer

Utilisation de base

Pour un meilleur résultat de cuisson, familiarisez-vous avec l'utilisation de chacun des accessoires.

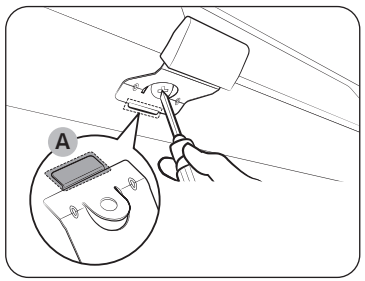
Grille métallique	La grille métallique est conçue pour griller et rôtir. Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant.
Grille métallique pour plateau *	Elle est utilisée avec le plateau dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four.
Plaque à pâtisserie *	La plaque à pâtisserie (profondeur : 20 mm) est utilisée pour cuire les gâteaux, les cookies et 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.
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.
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.
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.

REMARQUE

La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

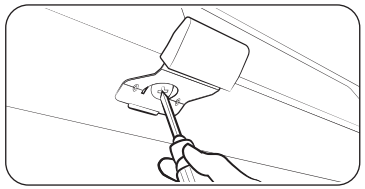
Verrouillage mécanique (modèles applicables uniquement)

Installation



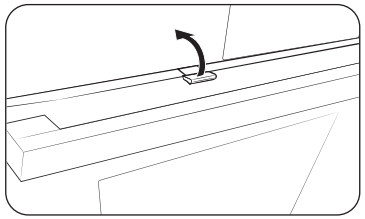
1. Insérez la partie fine **(A)** du verrouillage mécanique dans l'orifice correspondant de la poignée de verrouillage, comme indiqué.
2. Serrez la vis sur la poignée de verrouillage.

Démontage



- Desserrez et retirez la vis au niveau de la poignée de verrouillage.

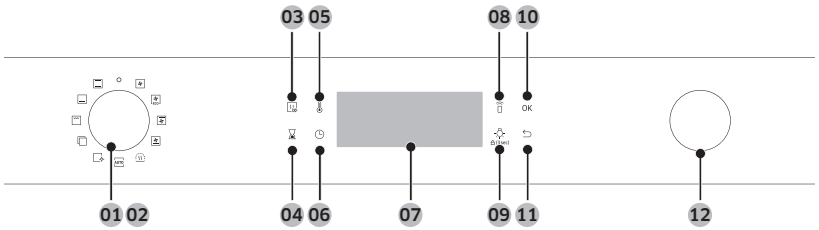
Verrouillage/Déverrouillage



- 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.

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	Tournez à gauche/droite pour allumer/éteindre le four.
02 Sélecteur de mode	Tournez vers la gauche/droite pour sélectionner un mode de cuisson ou une fonction.
03 Préchauffage rapide	La fonction Préchauffage rapide permet de chauffer rapidement le four à une température donnée. • Appuyez sur on ou off pour activer ou désactiver l'option de préchauffage rapide. • Disponible uniquement en mode Unique. (Convection, Classique, Chaleur supérieure + Convection, Chaleur inférieure + Convection) • Désactivé pour les températures définies à moins de 100 °C.
04 Minuterie	Permet de vérifier le temps ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.
05 Température	Permet de régler la température.
06 Durée de cuisson	Utilisez pour régler la durée de cuisson.
07 Écran	Affiche les informations nécessaires sur un mode sélectionné ou les réglages actuels.
08 Commande intelligente	Appuyez 3 secondes pour activer/désactiver la fonction de Smart Control.
09 Éclairage du four (Sécurité enfants)	Appuyez pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur. L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte ou lorsque le fonctionnement du four commence. Et il s'éteint automatiquement après une certaine période d'inactivité afin d'économiser de l'énergie. Sécurité enfants : Pour éviter les accidents, la Sécurité enfants désactive toutes les commandes. Maintenez ce bouton enfoncé pendant 3 secondes pour activer, ou maintenez-le enfoncé à nouveau pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage du panneau de commande.
10 OK	Appuyez pour confirmer vos réglages.
11 Précédent	Annuler les réglages actuels et revenir aux paramètres par défaut.
12 Value Dial (Molette de sélection de la valeur)	Utilisez la molette de sélection de la valeur pour : • Régler la durée de cuisson ou la température. • Choisir un sous-élément des menus de niveau supérieur : Nettoyage, Cuisson automatique , Fonction spéciale ou Gril. • Choisir une portion pour Programmes Cuisson auto.

REMARQUE

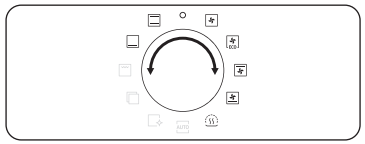
Si vous portez des gants en plastique ou des maniques, la saisie sur l'affichage peut ne pas se faire correctement.

Opérations

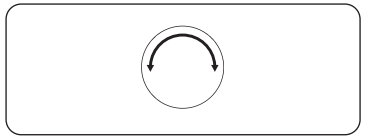
Paramètres communs

Il est fréquent de changer la température par défaut et/ou la durée de cuisson parmi tous les modes de cuisson. Suivez les étapes ci-dessous pour régler la température et/ou la durée de cuisson pour le mode de cuisson sélectionné.

Température



1. Tournez la Molette de sélection du mode pour choisir un mode ou une fonction. La température par défaut de chaque sélection apparaît.



2. Tournez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner la température souhaitée.

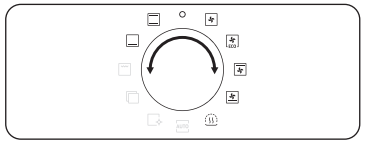


3. Appuyez sur **OK** pour confirmer vos modifications.

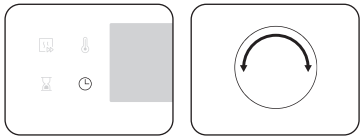
REMARQUE

- Si vous n'effectuez aucun autre réglage dans les secondes qui suivent, le four commence automatiquement la cuisson avec les réglages par défaut.
- Pour modifier la durée de cuisson définie, appuyez sur le bouton et suivez les étapes ci-dessus.
- 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.

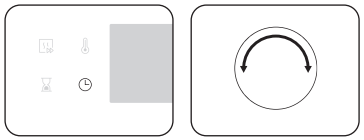
Durée de cuisson



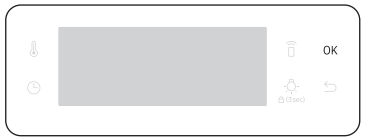
1. Tournez la Molette de sélection du mode pour choisir un mode ou une fonction.



2. Appuyez sur le bouton puis tournez la molette de sélection de la valeur pour régler l'heure souhaitée jusqu'à 23 heures 59 minutes.



3. En option, vous pouvez retarder l'heure de fin de votre cuisson jusqu'à un moment souhaité. Appuyez sur le bouton et utilisez la molette de sélection de la valeur pour définir un moment final. Voir **Heure de fin** pour de plus amples informations.

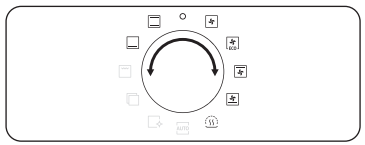


4. Appuyez sur **OK** pour confirmer vos modifications.

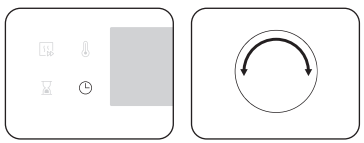
REMARQUE

- 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 lorsque la cuisson est terminée.
- Pour modifier la durée de cuisson définie, appuyez sur le bouton et suivez les étapes ci-dessus.

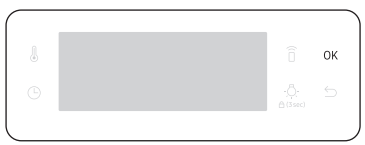
Heure de fin de cuisson



1. Tournez la Molette de sélection du mode pour choisir un mode ou une fonction.



2. Appuyez sur ◷ deux fois, puis tournez la molette de sélection de la valeur pour régler l'heure de fin souhaitée.



3. Appuyez sur **OK** pour confirmer vos modifications.

REMARQUE

- Vous pouvez faire cuire sans régler l'heure de fin 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 lorsque la cuisson est terminée.
- Pour modifier l'heure de fin, appuyez sur ◷ deux fois et suivez les étapes ci-dessus.

Heure de fin

La fonction Heure de fin est conçue pour rendre la cuisson plus pratique.

Exemple 1

Supposons que vous sélectionniez une recette d'une heure à 14h00 et que vous souhaitiez que le four termine sa cuisson à 18h00. Pour définir l'heure de fin, modifiez l'heure de début à 18h00. Le four commencera à la cuisson à 17h00 et la terminera à 18h00 comme vous l'avez définie.

Heure actuelle : 14h00 — Définir la durée de cuisson : 1 heure — Définir l'heure de fin : 18h00

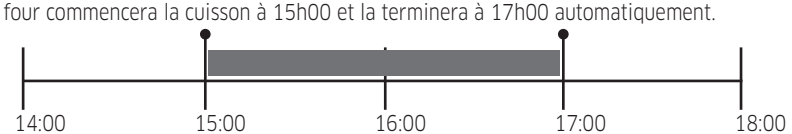
Le four commencera la cuisson à 17h00 et la terminera à 18h00 automatiquement.



Exemple 2

Heure actuelle : 14h00 — Définir la durée de cuisson : 2 heure — Définir l'heure de fin : 17h00

Le four commencera la cuisson à 15h00 et la terminera à 17h00 automatiquement.



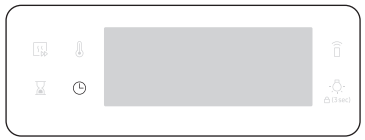
⚠ ATTENTION

Ne gardez pas les aliments cuits trop longtemps dans le four. La nourriture peut se gâter.

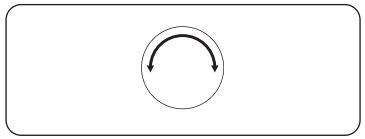
Opérations

Pour définir la durée de cuisson

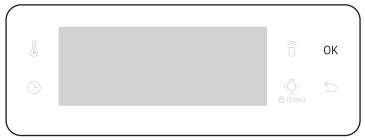
Vous pouvez définir la durée de cuisson. Cette fonction est utile si vous souhaitez arrêter le four manuellement à tout moment du processus.



1. Pendant que le four fonctionne, appuyez sur le bouton ◷ pour afficher la durée de cuisson par défaut.



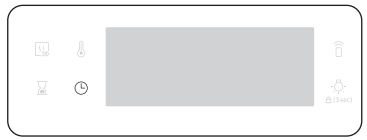
2. Tournez la molette de sélection de la valeur pour régler la durée de cuisson sur « 0:00 ». Vous pouvez également appuyer sur ⮌.



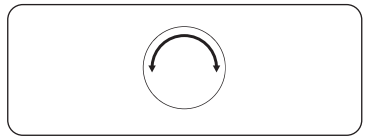
3. Appuyez sur **OK**.

Pour effacer l'heure de fin

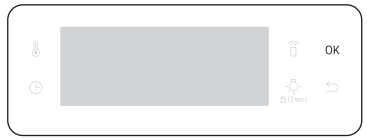
Vous pouvez définir la fin de cuisson. Cette fonction est utile si vous souhaitez arrêter le four manuellement à tout moment du processus.



1. Pendant que le four fonctionne, appuyez deux fois sur ◷ pour afficher l'heure de fin de cuisson programmée.

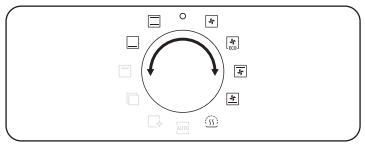


2. Tournez la molette de sélection de la valeur pour régler l'heure de fin sur l'heure actuelle. Vous pouvez également appuyer sur ⮌.

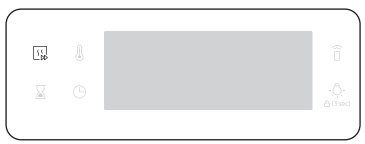


3. Appuyez sur **OK**.

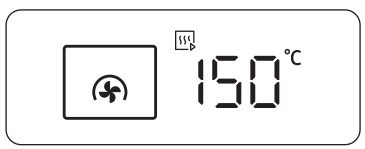
Modes de cuisson (sauf le gril)



1. Tournez la molette de sélection du mode pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Réglez la durée de cuisson et/ou la température si nécessaire. Reportez-vous à la section **Paramètres communs** pour obtenir des détails.



3. En option, vous pouvez préchauffer rapidement le four. Pour ce faire, appuyez sur le bouton et réglez la température cible.L'indicateur correspondant apparaît sur l'écran.



Le four commence le préchauffage avec l'icône 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 Cuisiner intelligemment.

REMARQUE

Vous pouvez modifier la durée de cuisson et/ou la température pendant la cuisson.

Modes de cuisson (sauf le gril)

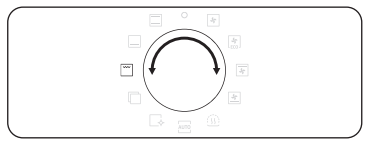
Les modes de cuisson marqués d'un astérisque (*) sont disponibles pour le préchauffage rapide et sont désactivés pour les températures réglées à moins de 100 °C.

Mode		Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)
	Convection	* 30-250	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.	
	Chaleur supérieure + Convection	* 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	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	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.	

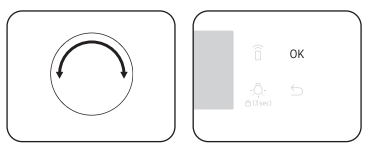
Opérations

Mode		Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)
ECO	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.	
	Conserver au chaud	40-100	60
		Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.	

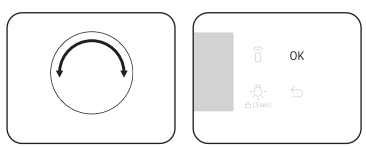
Modes de cuisson (Gril)



1. Tournez la molette de sélection mode pour sélectionner .



2. Utilisez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner un **Grand gril (G 1)** ou un **Gril Éco (G 2)** ou un **Gril ventilation (G 3)**, puis appuyez sur **OK**.



3. Utilisez la molette de sélection de la valeur pour régler la température, puis appuyez sur **OK**.

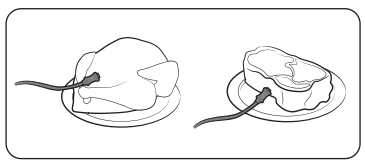
Modes de cuisson (Gril)

Mode		Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)
G 1	Grand gril	100-270	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).	
G 2	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.	
G 3	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.	

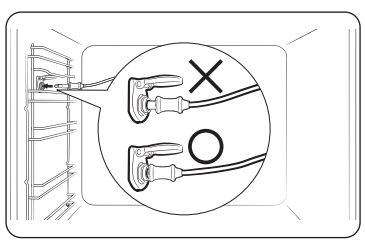
Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement)

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.

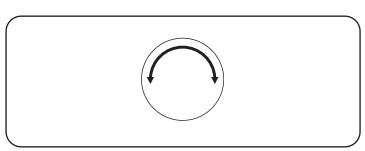
- Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.
- Vous ne pouvez pas régler la durée de cuisson si la sonde thermique est insérée.



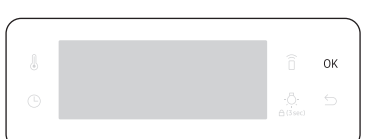
1. Sur le panneau de fonctions, appuyez sur ce bouton pour choisir un mode de cuisson et une température.
2. Insérez la pointe de la sonde thermique dans le centre de la viande à cuire. Assurez-vous que la poignée en caoutchouc n'est pas insérée.



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. Appuyez à nouveau sur le bouton et tournez la molette de sélection de la valeur (molette de droite) pour régler la température interne de la viande.



5. Appuyez sur **OK** 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 concernant l'acrylamide

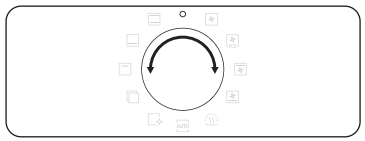
- Pour éviter de l'endommager, n'utilisez pas la sonde thermique avec un accessoire pointu.
- Lorsque la cuisson est terminée, la sonde thermique devient très chaude. Pour éviter toute brûlure, utilisez des maniques pour retirer vos plats.

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.

Opérations

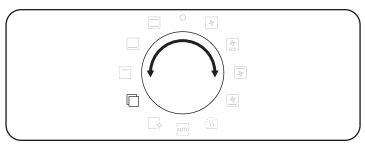
Pour arrêter la cuisson



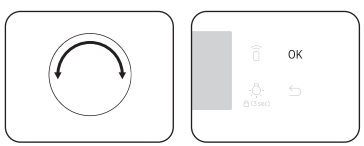
Pendant que la cuisson est en cours, tournez le sélecteur de mode sur « O ». Le four s'éteint en quelques secondes. En effet, pour éviter d'accepter des commandes incorrectes de la part des utilisateurs, le four attend quelques secondes pour qu'ils puissent corriger leur sélection.

Fonction spéciale

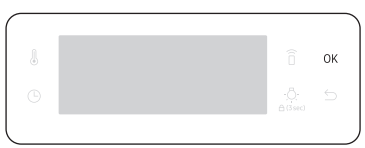
Ajoutez des fonctions spéciales ou supplémentaires qui vont accroître votre expérience de cuisine.



1. Tournez la molette de sélection mode pour sélectionner ⧉.



2. Tournez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner une fonction, puis appuyez sur **OK**. La température par défaut apparaît.
3. Réglez la température de cuisson si nécessaire. Reportez-vous à la section **Paramètres communs** pour obtenir des détails.

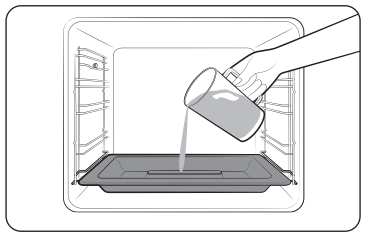


4. Appuyez sur **OK** pour lancer la fonction.

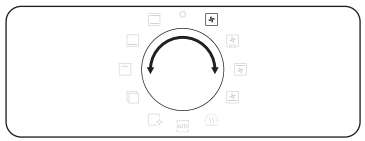
Mode		Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)	Consignes
F 1	Plat chaud	30-80	50	Utilisez cette option pour garder les assiettes ou les plats au chaud.
F 2	Décongélation	30-60	30	Ce mode est utilisé pour décongeler des produits surgelés, faire cuire des aliments, des fruits, un gâteau, de la crème et du chocolat. Le temps de décongélation dépend du type, de la taille et de la quantité d'aliments.

Vapeur naturelle (modèles applicables uniquement)

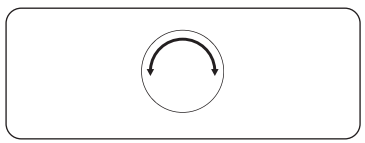
Avec Vapeur naturelle, vous pouvez cuire un pain croustillant à l'extérieur et humide à l'intérieur. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.



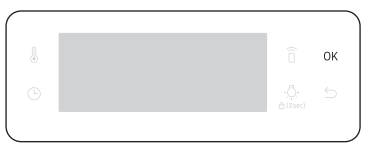
1. Insérez le plateau vapeur au fond du compartiment.
2. Ne remplissez le plateau avec 250 ml d'eau que lorsque le four est froid.



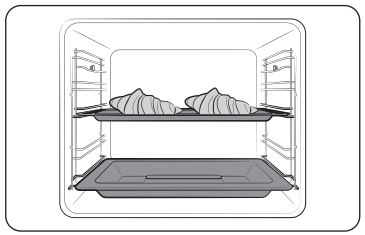
3. Réglez le mode **Convection** et sélectionnez **Vapeur naturelle**.



4. Tournez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner la température.



5. Appuyez sur **OK** pour lancer le préchauffage.



6. Placez les aliments dans le four sur n'importe quelle grille et commencez la cuisson.

REMARQUE

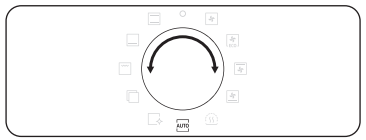
- Ne remplissez pas l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Lorsque le four refroidit complètement après avoir utilisé la fonction Vapeur naturelle, utilisez un chiffon humide pour essuyer le fond du compartiment.
- Pour éliminer le tartre qui se forme après une utilisation prolongée du four, utilisez un chiffon doux avec un détergent spécial.

La **Vapeur naturelle** fonctionne uniquement avec le mode **Convection**.

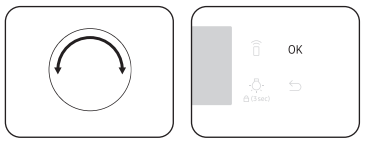
Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Croissants, 4-6 pièces	Plateau universel	3	190	20-25
Feuilleté aux pommes	Plateau universel	3	190	20-25
Pâtisserie danoise	Plateau universel	3	190	20-30
Petit pain	Plateau universel	3	180	20-30
Pain blanc	Grille métallique	2	180	30-40

Cuisson auto

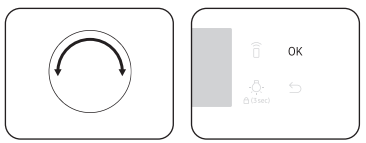
Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 20 recettes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.



1. Tournez la molette de sélection mode pour sélectionner AUTO.



2. Tournez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner un programme, puis appuyez sur **OK**.



3. Tournez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner une taille de portion. La plage de poids dépend du programme.
4. Appuyez sur **OK** pour démarrer 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 **Durée de cuisson** pour lancer la Cuisson auto.
- Pour plus d'informations, reportez-vous à la section **Programmes Cuisson auto** 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.

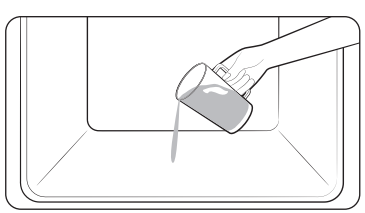
Fonction		Consignes
C 1	Nettoyage vapeur	Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.
C 2	Pyrolyse *	Le nettoyage par pyrolyse offre un nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel. 1 h 50 min (réglage par défaut) / 2 h 10 min / 2 h 30 min

REMARQUE

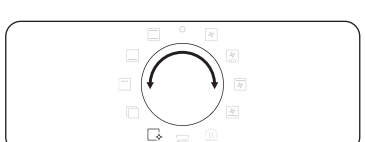
La fonction accompagnée d'un astérisque (*) est disponible uniquement pour les modèles applicables.

Nettoyage vapeur

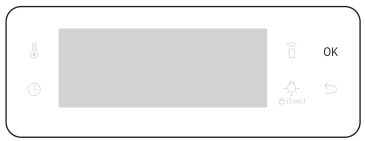
Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur. Cette fonction vous permet de gagner du temps en éliminant la nécessité de procéder régulièrement au nettoyage manuel. La durée restante s'affiche à l'écran pendant ce processus.



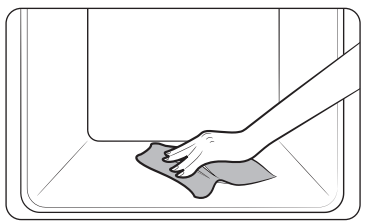
1. Versez 400 ml (3/4 de pinte) d'eau dans le fond du four et fermez la porte.



2. Tournez la molette de sélection mode pour sélectionner .



3. Tournez la Molette de sélection de la valeur pour sélectionner **C 1**, puis appuyez sur **OK**. 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

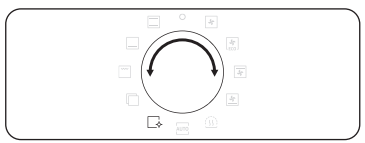
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé d'éliminer la saleté incrustée à l'aide d'un agent de nettoyage avant d'activer la fonction de Nettoyage vapeur.
- Laissez la porte du four entrouverte lorsque le cycle est terminé. Cela 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.

Pyrolyse

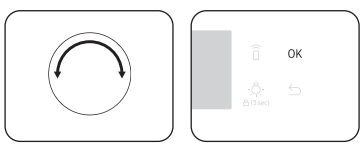
Le nettoyage par pyrolyse offre un nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel.

REMARQUE

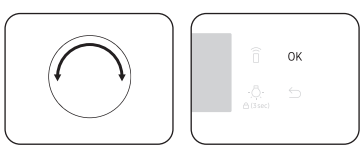
La fonction Pyrolyse est disponible uniquement pour les modèles applicables.



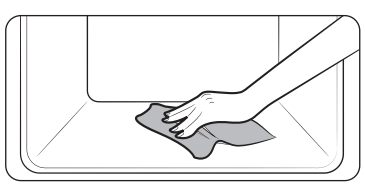
1. Retirez tous les accessoires, y compris les rails latéraux, et enlevez à la main les grosses impuretés à l'intérieur du four. Sinon, elles peuvent générer des flammes lors du cycle de nettoyage et entraîner un incendie.
2. Tournez la molette de sélection mode pour sélectionner .



3. Tournez la Molette de sélection de la valeur pour sélectionner **C 2**, puis appuyez sur **OK**.



4. Tournez la Molette de sélection de la valeur pour sélectionner une durée de nettoyage parmi 3 niveaux : 1 h 50 min (réglage par défaut), 2 h 10 min et 2 h 30 min.
5. Appuyez sur **OK** pour démarrer 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

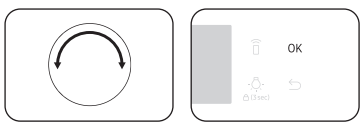
- Une fois que le cycle commence, le four devient chaud à l'intérieur. Ensuite, la porte du four se verrouille pour des raisons de sécurité. Une fois que le cycle est terminé et que le four a refroidi, la porte se déverrouille.
- Assurez-vous de vider le four avant de procéder au nettoyage. Les accessoires peuvent être déformés à cause des températures élevées à l'intérieur du four.

Minuterie

La minuterie vous permet de vérifier le temps ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.



1. Appuyez sur ⌛.

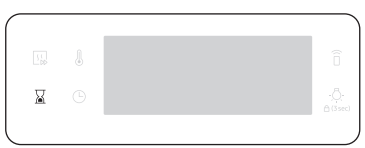


2. Tournez la molette de sélection de la valeur pour régler la température, puis appuyez sur **OK**. Vous pouvez régler l'heure sur un maximum de 23 heures et 59 minutes.

REMARQUE

- Lorsque le temps s'est écoulé, le four émet un signal sonore et le message « 0:00 » clignote sur l'écran.
- Vous pouvez modifier les réglages de la minuterie à tout moment.

Son On/Off



1. Pour couper le son, appuyez et maintenez enfoncé ⌛ pendant 3 secondes. Ensuite, le chiffre **1** clignote.
2. Sélectionnez **1** et appuyez sur **OK** et tournez la molette de sélection de la valeur pour définir Activé et appuyez sur **OK**.
3. Pour désactiver le son, répétez les étapes **1** et **2**, réglez sur Désactivé et appuyez sur **OK**.

Activation/désactivation du Wi-Fi



1. Pour activer le Wi-Fi, maintenez la touche ⌛ enfoncée pendant 3 secondes. Ensuite, le chiffre **1** clignote.
2. Sélectionnez **2** et appuyez sur **OK** et tournez la molette de sélection de la valeur pour définir Activé et appuyez sur **OK**.
3. Pour désactiver le Wi-fi, répétez les étapes **1** et **2**, définissez Off et appuyez sur **OK**.

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 Cuisiner intelligemment.
- 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 le guide Cuisiner intelligemment, 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 25-26 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 de 22 à 24 cm allant au four	3		170-180	25-30
Scones	Plateau universel	3		180-190	30-35
Lasagne	Grille métallique, plat de 22 à 24 cm allant au four	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

Cuisiner intelligemment

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Quiche	Grille métallique, plat de 22 à 24 cm allant au four	2		180-190	25-35
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
Volaille (poulet/canard/dinde)					
Poulet, entier 1,2 kg *	Grille métallique + Plateau universel	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	Grille métallique + Plateau universel	3 1		220-230	15-20
Pommes de terre coupées en deux 0,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		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.

Faire griller

Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 5 à 10 minutes en mode Grand gril. Retournez à mi-cuisson.

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Pain					
Toast	Grille métallique	5		240-250	2-4
Toasts au fromage	Plateau universel	4		200	4-8
Bœuf					
Bifteck *	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230-250	15-20
Hamburgers *	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230-250	15-20
Porc					
Côtelettes de porc	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230-250	20-30
Saucisses	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230-250	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	25-35

* Retournez après les 2/3 du temps de cuisson.

Plat préparé surgelé

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Pizza surgelée	Grille métallique	3		200-220	15-25
Frites surgelées	Plateau universel	3		220-225	20-25
Croquettes surgelées	Plateau universel	3		220-230	25-30

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

Cuisiner intelligemment

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 durée 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	40-60
Pommes de terre en robe des champs, 0,4 à 0,8 kg	Plateau universel	2	190-200	50-70
Saucisses, 0,3 à 0,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	160-180	15-25
Frites surgelées au four, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	180-200	20-30
Quartiers de pommes de terre surgelés, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	190-210	20-30
Filets de poisson, cuits, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	200-220	20-30
Filets de poisson panés, panés, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	200-220	20-30
Filet de bœuf rôti, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique + Plateau universel	2 1	180-200	50-70
Légumes rôtis, 0,4 à 0,6 kg	Plateau universel	3	200-220	20-30

Programmes Cuisson auto

Le tableau ci-dessous répertorie les 20 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 8, 18 et 19 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 **Durée de cuisson** pour lancer la Cuisson auto.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 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.		
A 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.		
A 3	Lasagne	1,0-1,5	Grille métallique	3
		Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
A 4	Tarte aux pommes	1,2-1,4	Grille métallique	2
		Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 24 à 26 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 5	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.		
A 6	Sponge cake	0,5-0,6	Grille métallique	3
		Préparez la pâte 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.		
A 7	Cake marbré	0,7-0,8	Grille métallique	2
		Préparez la pâte 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.		
A 8	Quatre-quarts	0,7-0,8	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 moule au centre de la grille.		
A 9	Filet de bœuf rôti	0,9-1,1	Grille métallique + Plateau universel	2
		1,1-1,3		1
		Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut.		
A 10	Côtelettes d'agneau rôties aux herbes	0,4-0,6	Grille métallique + Plateau universel	4
		0,6-0,8		1
		Faites mariner les côtelettes d'agneau avec des herbes et des épices et placez-les sur la grille métallique.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 11	Poulet, entier	0,9-1,1	Grille métallique + Plateau universel	2
		1,1-1,3		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.		
A 12	Poulet, blancs	0,4-0,6	Grille métallique + Plateau universel	4
		0,6-0,8		1
		Faites mariner les escalopes et placez-les sur la grille métallique.		
A 13	Truite	0,3-0,5	Grille métallique + Plateau universel	4
		0,5-0,7		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.		
A 14	Filet de saumon	0,4-0,6	Grille métallique + Plateau universel	4
		0,6-0,8		1
		Rincez et nettoyez les filets ou les steaks. Placez les filets sur la grille, côté peau vers le bas.		
A 15	Légumes rôtis	0,4-0,6	Plateau universel	4
		0,6-0,8		
		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.		
A 16	Pommes de terre coupées en deux	0,6-0,8	Plateau universel	3
		0,8-1,0		
		Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 17	Frites surgelées	0,3-0,5	Plateau universel	3
		0,5-0,7		
		Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau.		
A 18	Pizza surgelée	0,3-0,6	Grille métallique	3
		0,6-0,9		
		Placez la pizza surgelée sur la grille métallique. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, insérez la grille. Le premier réglage correspond à une pizza italienne fine, le second à une pizza épaisse.		
A 19	Pizza maison	0,8-1,0	Plateau universel	2
		1,0-1,2		
		Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, insérez le plateau.		
A 20	Pâte à levure de fermentation	0,5-0,6	Grille métallique	2
		0,7-0,8		
		Préparez la pâte dans un bol, recouvrez d'un film étirable. Placez au centre de la grille. Le premier réglage est destiné à la pâte à pizza et à gâteau, le second à la pâte à pain.		

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	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Sablés	Plateau universel + Plateau universel	1+4		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)	1, 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 durée 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 (max)	1-2
Hamburgers * (x 12)	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer le jus de cuisson)	4 1		270 (max)	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 *	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer le jus de cuisson)	3 1		205	80-100

* Retournez à mi-cuisson.

Collection des recettes de cuisson automatique

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.

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.

Cuisiner intelligemment

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

⚠ 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.

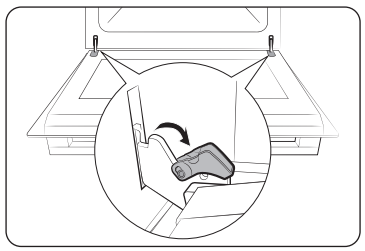
1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez l'intérieur du four.
3. Sélectionnez le mode Cuisson par convection et exécutez le cycle pendant une heure.

Porte

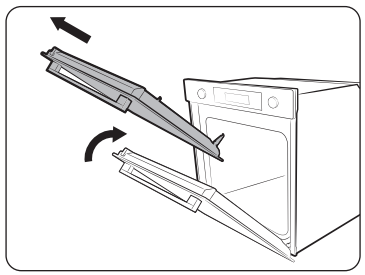
Ne retirez pas la porte du four sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.

⚠ AVERTISSEMENT

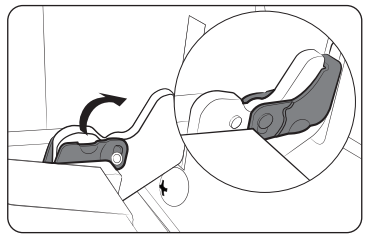
La porte du four est lourde.



1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.



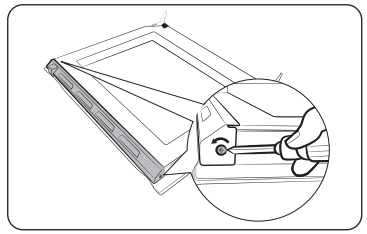
2. Faites remonter la porte d'environ 70°. Tenez la porte du four par les côtés à l'aide de vos deux mains, puis soulevez et tirez vers le haut jusqu'à ce que les charnières soient retirées.
3. Nettoyez la porte avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.



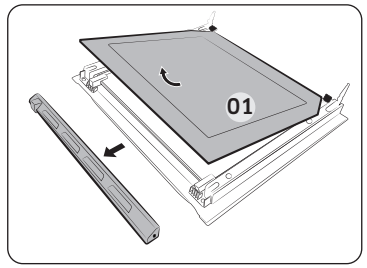
4. Une fois que vous avez terminé, suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte. Assurez-vous que les fixations sont en place sur les deux côtés.

Vitre de la porte

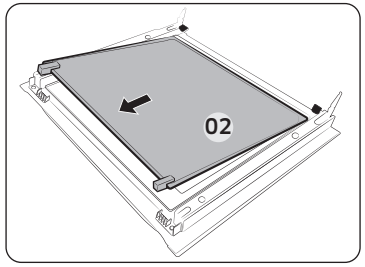
Selon le modèle, la porte du four est équipée de 3 à 4 vitres juxtaposées, placées les unes contre les autres. Ne retirez pas la vitre de la porte sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la vitre de la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.



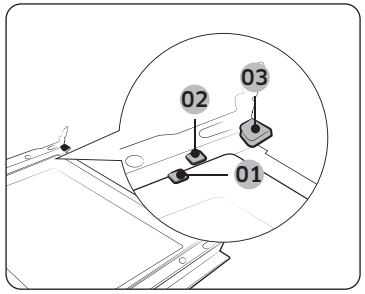
1. Utilisez un tournevis pour retirer les vis sur les côtés gauche et droit.



2. Détachez les caches dans le sens des flèches.
3. Retirez la première couche de la porte.

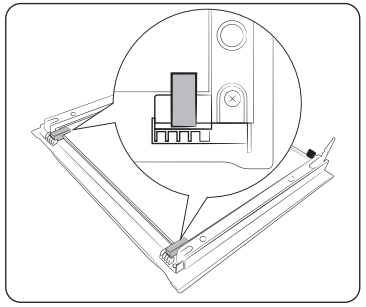


4. Retirez la deuxième couche de la porte, en procédant dans le sens de la flèche.
5. Nettoyez la vitre avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.



6. Une fois terminé, réinsérez les vitres juxtaposées de la manière suivante :
   - Insérez la couche 2 entre les clips de fixation 1 et 2, et la couche 1 dans le clip de fixation 3, en respectant bien cet ordre.

01 Fixation de soutien 1
02 Fixation de soutien 2
03 Fixation de soutien 3

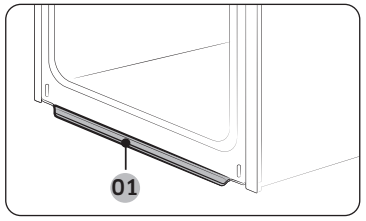


7. Vérifiez que les caoutchoucs de vitre sont correctement positionnés et fixez les couches vitrées.
8. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter des fuites de chaleur, assurez-vous de réinsérer correctement les couches vitrées.

Collecteur d'eau



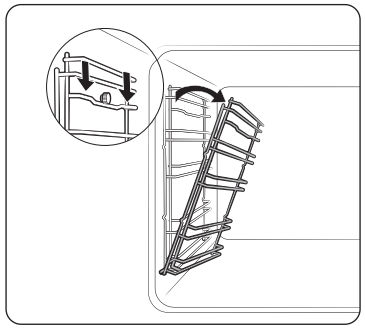
01 Collecteur d'eau

Le collecteur d'eau ne collecte pas seule l'humidité excessive émanant de la cuisson mais il collecte également les résidus d'aliments. Videz et nettoyez régulièrement le collecteur d'eau.

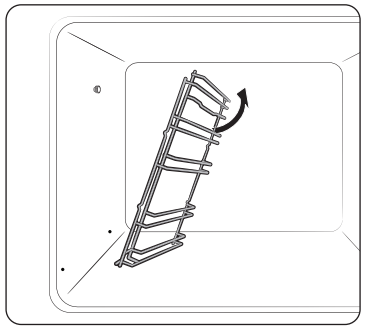
⚠ AVERTISSEMENT

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°.



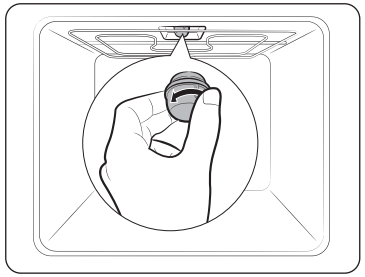
2. Tirez et retirez la ligne inférieure du rail latéral de gauche.
3. Retirez le rail latéral de droite en procédant de la même façon.
4. Nettoyez les deux rails latéraux.
5. Une fois que vous avez terminé, suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les rails latéraux.

REMARQUE

Le four fonctionne même si les rails latéraux et les grilles ne sont pas installés.

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 votre centre de dépannage Samsung le plus proche.
- 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.

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.
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.
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.

Problème	Cause	Action
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.
Le nettoyage vapeur ne fonctionne pas.	• Ceci est dû à une température trop élevée.	• Laissez le four refroidir puis utilisez-le.
Le mode Unique ne fonctionne pas.	• Si la plaque séparatrice est insérée dans le four.	• Sortez la plaque séparatrice et utilisez le four.

Dépannage

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-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
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		3500 à 3850 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	NV7B411****, NV7B412****, NV7B413****, NV7B414****, NV7B415****, NV7B411**C*, NV7B412**C*, NV7B414**C*	
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)	NV7B411****: 31,7 kg NV7B412****: 31,7 kg NV7B413****: 36,7 kg NV7B414****: 31,7 kg NV7B415****: 36,7 kg	NV7B411**C*: 33,7 kg NV7B412**C*: 33,7 kg NV7B414**C*: 33,7 kg

Données déterminées conformément à la norme EN 60350-1, EN 50564, aux règlements de la Commission (UE) n° 65/2014 et (UE) n° 66/2014, et au règlement (CE) n° 1275/2008.

Annexe

Consommation d'énergie totale en mode Veille (W) (Tous les ports réseau sont activés)		1,9 W
Durée pour la gestion de la puissance (minutes)		20 min
Connexion Wi-Fi	Consommation d'énergie en mode Veille (W)	1,9 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	20 min
Mode stand-by	Consommation d'énergie	1,0 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	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)
Connexion 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.

Notes

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
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

DG68-01414A-04

Inbouwoven

Installatie- en gebruikershandleiding

NV7B411**** / NV7B412**** / NV7B413**** / NV7B414**** /
NV7B415**** / NV7B411**C* / NV7B412**C* / NV7B414**C*



SAMSUNG

Inhoud

Over deze handleiding 3

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt: 3

Veiligheidsinstructies 3

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 3
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur) 6
Automatische functie voor energiebesparing 6

Installatie 6

Geleverde onderdelen 6
Aansluiting op het lichtnet 7
Installatie in een kast 8

Voor u begint 10

Eerste instelling 10
Nieuwe-ovengeur 10
Slim veiligheidsmechanisme 10
Zacht sluitende deur 11
Accessoires 11
Mechanische vergrendeling 12

Gebruik 13

Bedieningspaneel 13
Algemene instellingen 14
Bereidingsstanden (behalve voor grill) 17
Bereidingsstanden (Grill) 18
Het bereidingsproces stoppen 20
Speciale functie 20
Natuurlijke stoom 21
Automatisch bereiden 22
Reinigen 22
Timer 24
Geluid aan/uit 24
Wi-Fi aan/uit 24

Slim koken 25

Handmatige bereiding 25
Programma's voor automatisch koken 28
Voorbeeldgerechten 30
Verzameling veelgemaakte recepten voor automatisch koken 31

Onderhoud 34

Reinigen 34
Vervanging 37

Probleemoplossing 38

Controlepunten 38
Informatiecodes 40

Technische specificaties 41

Bijlage 41

Productinformatieblad 41
Aankondiging met betrekking tot open source 42

Over deze handleiding

Hartelijk dank voor uw aanschaf van deze inbouwoven van SAMSUNG.
Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die u helpen bij de bediening en het onderhoud van dit apparaat.
Lees voor gebruik deze handleiding zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:

⚠ WAARSCHUWING

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **ernstig lichamelijk letsel, overlijden en/of schade aan eigendommen**.

⚠ LET OP

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **lichamelijk letsel en/of schade aan eigendommen**.

OPMERKING

Handige tips, aanbevelingen of informatie over het gebruik van het product.

Veiligheidsinstructies

Deze oven mag alleen worden geïnstalleerd door een bevoegd elektricien. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening met inachtneming van de relevante veiligheidsaanbevelingen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

⚠ WAARSCHUWING

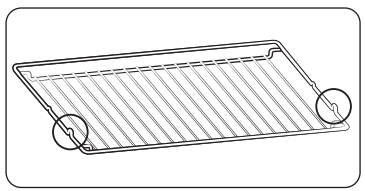
Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming voor of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
De mogelijkheid om het apparaat los te koppelen, moet zijn ingebouwd in de vaste bedrading overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.
Dit apparaat moet na installatie nog van het stroomnet kunnen worden losgekoppeld. U kunt in loskoppeling van het apparaat voorzien door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.
Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

Voor de bevestigingsmethode mogen geen kleefstoffen worden gebruikt, aangezien deze niet als een betrouwbare bevestigingsmethode worden beschouwd.
Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen alleen onder toezicht reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.
Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.
WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.
Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast waardoor het glas kan barsten.
Als dit apparaat over een reinigingsfunctie beschikt, moet gemorst voedsel voor de reiniging worden verwijderd en moet alle kookgerei uit de oven worden verwijderd tijdens stoomreiniging of zelfreiniging. De aanwezigheid van een reinigingsfunctie is afhankelijk van het model.

Als dit apparaat over een reinigingsfunctie beschikt, worden de oppervlakken tijdens het reinigen mogelijk heter dan normaal en moeten kinderen op een veilige afstand worden gehouden.
Voor apparaten met pyrolytische reiniging: Sommige dieren, in het bijzonder vogels, kunnen gevoelig zijn voor de dampen en plaatselijke temperatuursveranderingen die ontstaan bij de pyroytische reiniging. Deze dieren moet u tijdens de reiniging naar een gepaste, goed geventileerde ruimte brengen.
Ventileer de ruimte tijdens en na de pyrolytische reiniging.
De aanwezigheid van een reinigingsfunctie is afhankelijk van het model.
Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen. (Uitsluitend model met vleessonde)
Gebruik geen stoomreiniger.
WAARSCHUWING: Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op elektrische schok te vermijden.
Om oververhitting te voorkomen, mag u dit apparaat niet achter een decoratieve kastdeur installeren.
WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
LET OP: Houd het bereidingsproces in de gaten. Houd een bereidingsproces van korte duur voortdurend in de gaten.

De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.
Wanneer het apparaat in gebruik is kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden. De oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik.



Plaats het rooster met de uitstekende delen (uitsparingen aan beide kanten) naar voren, zodat het rooster bij een zware belasting op de rustpunten rust.

⚠ LET OP

Sluit de oven niet aan als deze tijdens het vervoer beschadigd is geraakt.

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op de stroomvoorziening door een speciaal daarvoor bevoegde elektricien.

Gebruik de oven niet in geval van storing of schade aan het apparaat.

Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een bevoegd technicus. Slechte reparaties leveren mogelijk gevaarlijke situaties op voor u en anderen. Neem contact op met een SAMSUNG-servicecentrum of uw dealer als de oven gerepareerd moet worden.

Elektrische bedrading en snoeren mogen niet in aanraking komen met de oven.

De oven moet worden aangesloten op de stroomvoorziening met een goedgekeurde aardlekschakelaar of zekering. Gebruik nooit verlengsnoeren.

Tijdens reparatie of reiniging dient het apparaat niet aangesloten te zijn.

Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten in de buurt van de oven.

Als deze oven over een functie voor bereiding met vochtige lucht of stomen beschikt, mag u het apparaat niet gebruiken als de watertoevoercassette beschadigd is. (Uitsluitend model met functie voor vochtige lucht of stoomfunctie)

Als de cassette gebarsten of gescheurd is, gebruikt u deze niet en neemt u contact op met uw dichtstbijzijnde servicecentrum. (Uitsluitend model met functie voor vochtige lucht of stoomfunctie)

Deze oven is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven erg heet. Dit kan brandwonden veroorzaken. Raak de verwarmingselementen of binnenkant van de oven niet aan voordat ze voldoende zijn afgekoeld.

Bewaar nooit brandbare materialen in de oven.

De oven wordt erg heet als deze lange tijd wordt gebruikt op een hoge temperatuur.

Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur als u de oven gebruikt. Er kan snel hete lucht en stoom ontsnappen.

Als u gerechten bereidt met alcohol, kan de alcohol verdampen als gevolg van de hoge temperaturen. Deze dampen kunnen vlam vatten als ze in contact komen met hete delen van de oven.

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

Houd kinderen uit de buurt van de oven als deze in gebruik is.

Bevroren voedsel, zoals pizza's, moet op het grote rooster worden bereid. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door te grote temperatuurverschillen.

Giet geen water op de bodem van de oven als deze heet is. Dit kan beschadigingen aan het emaillen oppervlak veroorzaken.

De ovendeur moet tijdens gebruik gesloten zijn.

Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie en plaats er geen bakplaten of bakblikken op. De aluminiumfolie houdt de warmte tegen. Dit kan de emaillen oppervlakken beschadigen en leidt mogelijk tot slechte resultaten.

Vruchtensappen kunnen onuitwisbare vlekken op de emaillen oppervlakken veroorzaken.

Gebruik voor het bereiden van vochtig gebak, zoals brownies, de braadslede.

Plaats geen bakspullen op de openstaande ovendeur.

Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.

Ga niet op de deur staan of zitten, leun niet op de deur en plaats geen zware voorwerpen op de deur.

Open de deur niet met overdreven veel kracht.

WAARSCHUWING: Koppel het apparaat niet los van de hoofdstroomvoorziening, zelfs niet als het bereidingsproces is voltooid.

WAARSCHUWING: Laat de deur niet open staan terwijl de oven met een bereiding bezig is.

Veiligheidsinstructies

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.
Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.
Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Ga voor informatie over de milieuverbintenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung (zoals REACH, WEEE, Batterijen) naar: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automatische functie voor energiebesparing

Licht: Tijdens het bereidingsproces kunt u de ovenlamp uitschakelen door op de ovenlamptoets te drukken. Om energie te besparen, wordt de ovenverlichting enkele minuten nadat het bereidingsprogramma is begonnen, uitgeschakeld.

Installatie

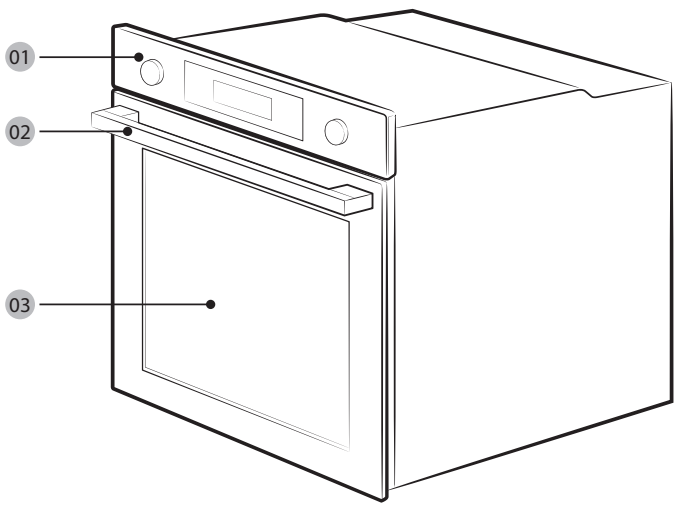
⚠ WAARSCHUWING

Dit product is bedoelt voor inbouwtoepassingen.
Deze oven dient door een gekwalificeerde technicus te worden geïnstalleerd. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening, met inachtneming van de relevante lokale veiligheidsvoorschriften.

Geleverde onderdelen

Controleer of alle onderdelen en accessoires in de productverpakking aanwezig zijn. Als u een probleem hebt met de oven of accessoires, kunt u contact opnemen met een plaatselijke klantenservice van Samsung of met de winkel.

Overzicht van de oven



01 Bedieningspaneel **02** Deurhandgreep **03** Deur

Accessoires

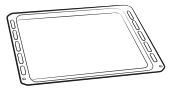
De oven wordt geleverd met verschillende accessoires voor de bereiding van verschillende soorten voedsel.



Rooster



Roosterinzetstuk *



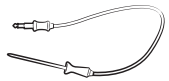
Bakplaat *



Universele plaat *



Extra diepe plaat *



Vleessonde *



Stoomplaat *

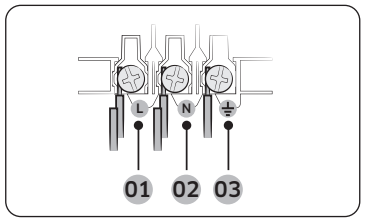


2 schroeven (M4 L25)

OPMERKING

De aanwezigheid van accessoires met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.

Aansluiting op het lichtnet



01 BRUIN of ZWART
02 BLAUW of WIT
03 GEEL/GROEN

Sluit de oven op een stopcontact aan. Als er vanwege de beperkingen met de toegestane stroomsterkte geen stopcontact beschikbaar is, gebruikt u een meerpolige werkschakelaar (met ten minste 3 mm ruimte tussen de contactpunten) om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen. Gebruik een stroomsnoer van voldoende lengte en minimaal 1,5~2,5 mm² doorsnede dat aan de specificatie H05 RR-F of H05 VV-F voldoet.

Nominale ingangsstroom (A)	Minimale doorsnede
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Controleer de uitgangsspecificaties op het etiket op de oven.
Open met een schroevendraaier de achterplaat van de oven en verwijder de schroeven van de snoerbeugel. Sluit vervolgens de stroomdraden op de geëigende contactpunten aan.
De (⏚)-aansluiting moet worden geaard. Sluit als eerste de geel/groene draad aan (aarddraden). Deze moet langer zijn dan de andere. Als u een stopcontact gebruikt, moet dit nadat de oven is geïnstalleerd nog bereikbaar zijn. Samsung is niet verantwoordelijk voor ongelukken die ontstaan door een ontbrekende of defecte aarding.

⚠ WAARSCHUWING

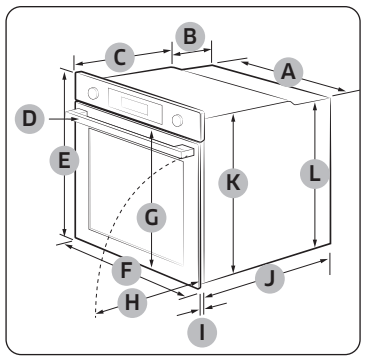
Zorg dat er tijdens de installatie niet op de snoeren wordt getrapt of dat deze worden verdraaid en houd ze uit de buurt van onderdelen van de oven die hitte uitstralen.

Installatie

Installatie in een kast

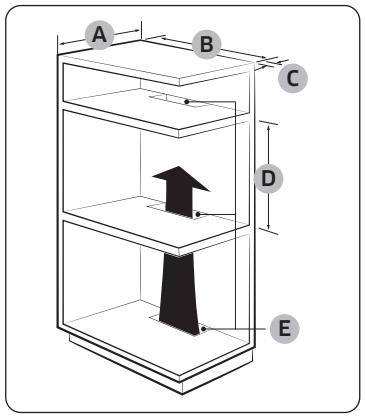
Indien de oven in een inbouwkast wordt geïnstalleerd, moeten de plastic oppervlakken en klevende delen van de kast bestand zijn tegen temperaturen tot 90 °C. Samsung is niet verantwoordelijk voor schade aan het meubel door de warmteafgifte van de oven.
De oven moet voldoende zijn geventileerd. Voor ventilatie moet een ruimte van ongeveer 50 mm worden opengelaten tussen de onderste plank van de kast en de steunwand. Indien u de oven onder een kookplaat installeert, volgt u de installatie-instructies voor de kookplaat.

Vereiste afmetingen voor installatie



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

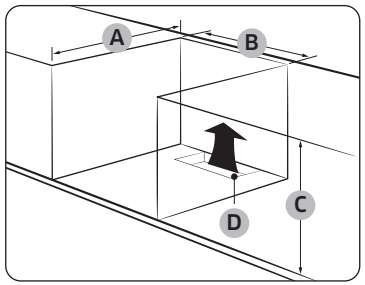


Inbouwkast (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - max. 600
E	Min. 460 x min. 50

OPMERKING

De inbouwkast moet voorzien zijn van ventilatieopeningen **(E)** om warmte te ventileren en lucht te laten circuleren.

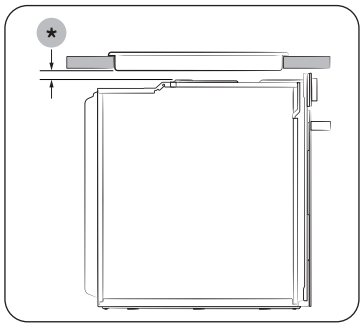


Gootsteenkast (mm)

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

OPMERKING

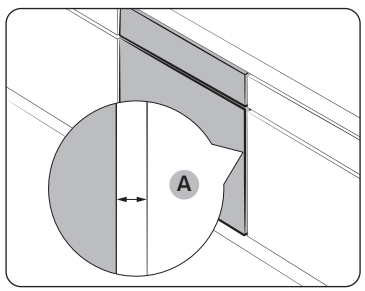
De inbouwkast moet voorzien zijn van ventilatieopeningen **(D)** om warmte te ventileren en lucht te laten circuleren.



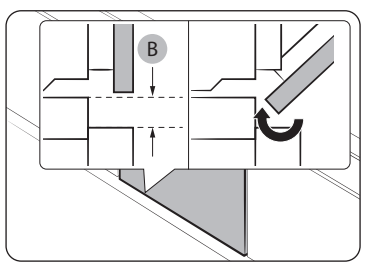
Installeren met een kookplaat

Om een kookplaat bovenop de oven te installeren, controleert u de installatiegids van de kookplaat op de benodigde installatieruimte **(*)**.

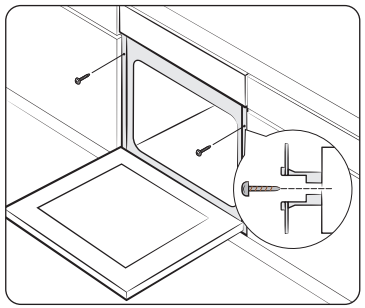
De oven monteren



Laat aan alle kanten van de oven ten minste 5 mm ruimte **(A)** tussen de oven en de kastwand.



Laat ten minste 3 mm ruimte **(B)**, zodat de deur gemakkelijk kan worden geopend en gesloten.



Plaats de oven in de kast en zet het apparaat stevig vast met behulp van 2 schroeven aan beide zijkanten.

Verwijder na de installatie het beschermfolie, de tape en het andere verpakkingsmateriaal en haal de meegeleverde accessoires uit de oven. Als u de oven uit de kast wilt halen, ontkoppel dan eerst de stroomtoevoer en verwijder de 2 schroeven aan beide kanten van de oven.

⚠ WAARSCHUWING

Voor een goede werking moet de oven worden geventileerd. Zorg dat de ventilatieopeningen nooit worden geblokkeerd.

OPMERKING

Het daadwerkelijke uiterlijk van de oven kan per model verschillen.

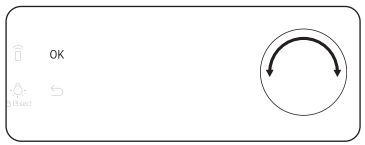
Voor u begint

Eerste instelling

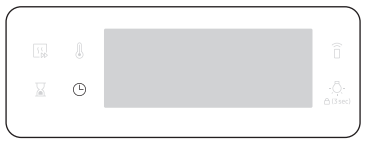
Wanneer u de oven voor de eerste keer aanzet, verschijnt de standaardtijd "12:00" op het display, waarbij de urenaanduiding ("12") knippert. Volg onderstaande stappen om de juiste tijd in te stellen.



1. Draai de instelknop (knop aan rechterzijde), terwijl de urenaanduiding knippert, om het uur in te stellen en druk dan op **OK** om naar de minutenaanduiding te gaan.



2. Draai de instelknop, terwijl de minutenaanduiding knippert, om de minuten in te stellen en druk dan op **OK**.



Voor het wijzigen van de tijd na deze eerste instelling, moet de knop 🕒 3 seconden lang worden ingedrukt en volg dan de stappen hierboven.

Nieuwe-ovengeur

Voordat u begint met het gebruiken van de oven, moet deze eerst worden gereinigd om de nieuwe-ovengeur te verwijderen.

1. Haal alle accessoires uit de oven.
2. Laat de oven een uur lang werken op 200 °C in de heteluchtstand of op 200 °C in de conventionele warmtestand. Hiermee worden alle resterende productiestoffen in de oven weggebrand.
3. Zet de oven na afloop uit.

OPMERKING

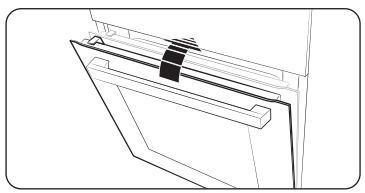
- Bij het eerste gebruik kunt u een beetje rook in de oven zien, terwijl deze werkt. Dit is echter geen defect aan het product.
- Terwijl de temperatuur van de kookruimte in de eerste periode hoger wordt, ziet u wellicht een paar vlekken op het glas van de binnenkant van de deur. Zet de oven uit als dit het geval is en wacht tot deze is afgekoeld. Gebruik dan keukenpapier of een neutraal schoonmaakmiddel met een schone doek om het glas aan de binnenkant af te vegen.
- Het is ook belangrijk om ervoor te zorgen dat u de oven in een goed geventileerde keuken gebruikt.

Slim veiligheidsmechanisme

Als u de deur opent terwijl de oven werkt, gaat het ovenlicht aan en zullen zowel de ventilator als de verwarmingselementen ophouden met werken. Dit om lichamelijk letsel zoals brandwonden en onnodig energieverlies te voorkomen. Wanneer dit gebeurt, sluit u de deur en de oven gaat normaal verder met werken, aangezien dit geen systeemfout is.

Zacht sluitende deur (allen bepaalde modellen)

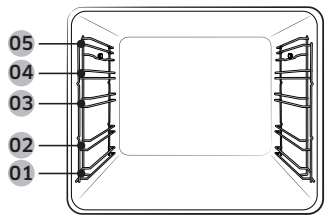
De Samsung inbouwoven heeft een zacht sluitende deur die rustig, veilig en geruisloos sluit. Bij het sluiten van de deur remt het speciaal ontworpen scharnier de deur af een paar centimeter vóór de eindpositie. Dit is de perfecte touch voor extra comfort, waarbij de deur geruisloos en rustig sluit.
(Beschikbaarheid van deze functie hangt af van het model oven.)



De zachte sluiting van de deur begint op circa 15 graden en sluit volledig binnen circa 5 seconden.

Accessoires

Als u de accessoires voor het eerst gaat gebruiken, reinigt u deze zorgvuldig met warm water, schoonmaakmiddel en een zachte schone doek.



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

- Steek het accessoire tot aan de geëigende positie in de oven.
- Laat ten minste 1 cm ruimte tussen het accessoire en de bodem van de oven en tussen het accessoire en andere accessoires.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u schalen en/of accessoires uit de oven neemt. U zou zich aan hete gerechten en accessoires kunnen branden.
- De accessoires kunnen tijdens verhitting vervormen. Na afkoeling keren de oorspronkelijke vorm en prestaties weer terug.

Voor u begint

Basisgebruik

Maak u bekend met het gebruik van de diverse accessoires, zodat u ze optimaal voor het bereiden van uw gerechten kunt inzetten.

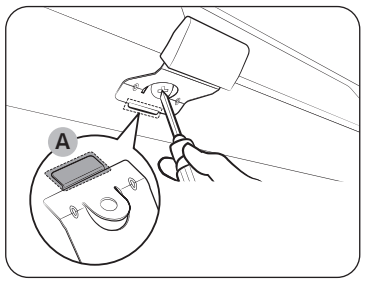
Rooster	Het rooster is bedoeld voor grillen en roosteren. Plaats het rooster met de uitstekende delen (stoppers aan beide kanten) naar voren.
Roosterinzetstuk *	Het roosterinzetstuk wordt in combinatie met de plaat gebruikt om te voorkomen dat vocht op de bodem van de oven druipt.
Bakplaat *	De bakplaat (diepte: 20 mm) wordt gebruikt voor het bakken van taarten, koekjes en ander gebak. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.
Universele plaat *	De universele plaat (diepte: 30 mm) wordt gebruikt voor braden en roosteren. Gebruik het roosterinzetstuk om te voorkomen dat vocht op de bodem van de oven druipt. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.
Extra diepe plaat *	De extra diepe plaat (diepte: 50 mm) wordt gebruikt voor roosteren met of zonder het roosterinzetstuk. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.
Vleessonde *	Met de vleessonde wordt de inwendige temperatuur van het vlees gemeten. Gebruik alleen de vleessonde die bij de oven is geleverd.
Telescooprails *	Gebruik de telescooprails om de plaat als volgt naar binnen te schuiven: **1.** Trek de rails uit de oven. **2.** Zet de plaat op de rails en schuif deze weer in de oven. **3.** Sluit de ovendeur.
Stoomplaat *	Gebruik de stoomplaat alleen in de stand Natuurlijke stoom. Plaats de plaat midden onder in de ruimte en vul deze met schoon water. Daar de plaat heet wordt bij of onmiddellijk na het koken, moet u ervoor zorgen ovenwanten te gebruiken om de plaat te verwijderen of wacht tot de oven volledig is afgekoeld.

OPMERKING

De aanwezigheid van accessoires met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.

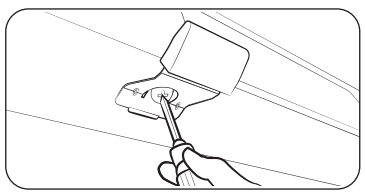
Mechanische vergrendeling (alleen van toepassing zijnde modellen)

Installatie



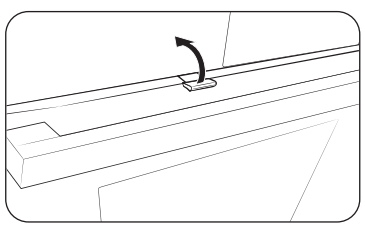
1. Steek het dunne gedeelte **(A)** van de mechanische vergrendeling in de overeenkomende sleuf van de vergrendelingshendel, zoals aangegeven.
2. Draai de schroef op de vergrendelingshendel aan.

Verwijderen



- Maak de schroef los en verwijder deze uit de vergrendelingshendel.

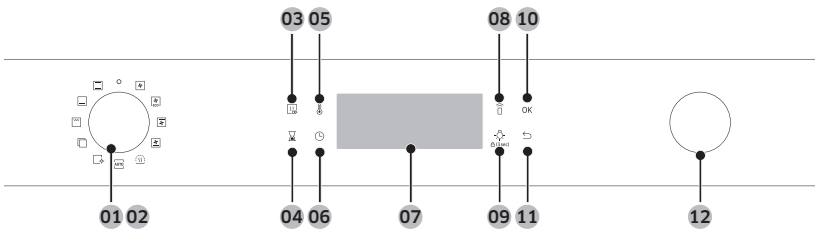
Vergrendelen/ontgrendelen



- U opent de deur door de vergrendelingshendel enigszins op te tillen en de deur te ontgrendelen. Open vervolgens de deur.
- U vergrendelt de deur door deze te sluiten. De mechanische vergrendeling vergrendelt de deur automatisch.

Bedieningspaneel

Het voorpaneel is beschikbaar in verschillenden materialen en kleuren. Om de kwaliteit te verbeteren, kan het uiterlijk van de oven zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.



01 Aan/uit	Draai links/rechts om de oven aan/uit te zetten.
02 Functiekeuzeknop	Draai de knop links/rechts om een bereidingsstand of functie te selecteren.
03 Snel voorverwarmen	Met snel voorverwarmen wordt de oven snel tot een ingestelde temperatuur verwarmd. • Zet de optie Snel Voorverwarmen aan of uit door aan te raken. • Alleen beschikbaar in de enkelvoudige stand. (Hete lucht, conventioneel, bovenverwarming + hete lucht, onderverwarming + hete lucht) • Uitgeschakeld bij ingestelde temperaturen van minder dan 100 °C.
04 Timer	Helpt bij het controleren van de tijd of de bereidingsduur bij het koken.
05 Temperatuur	Voor het instellen van de temperatuur.
06 Bereidingstijd	Voor het instellen van de bereidingstijd.
07 Display	Geeft de benodigde informatie over de gekozen stand of de huidige instellingen.
08 Smart Control	Druk 3 seconden om de Smart Control functie in/uit te schakelen.
09 Ovenlicht (Kinderslot)	Druk hierop om de binnenverlichting in of uit te schakelen. Het ovenlicht gaat automatisch aan als de deur open is of als de oven begint te werken. Om stroom te besparen gaat het automatisch uit na een bepaalde tijd waarin er niets is gebeurd. Kinderslot: Ter voorkoming van ongelukken blokkeert het kinderslot alle bedieningselementen. Houd 3 seconden lang ingedrukt om in te schakelen of houd weer 3 seconden lang ingedrukt om de vergrendeling van het bedieningspaneel uit te schakelen.
10 OK	Druk hierop om de instellingen te bevestigen.
11 Terug	Annuleer de huidige instellingen en ga terug naar de standaardinstellingen.
12 Instelknop	Gebruik de instelknop om: • De bereidingstijd of temperatuur in te stellen. • Een onderdeel van hoofdmenu's te kiezen: reinigen, automatisch koken, speciale functie of grill. • Een portie te kiezen voor Programma's voor automatisch koken.

OPMERKING

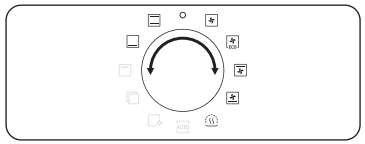
Als u op het display tikt terwijl u plastic handschoenen of ovenwanten draagt, functioneert het display mogelijk niet naar behoren.

Gebruik

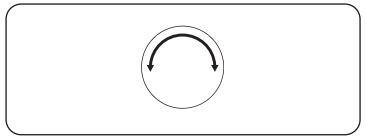
Algemene instellingen

Een handeling die regelmatig wordt uitgevoerd, is het wijzigen van de standaardtemperatuur en/of -bereidingstijd voor de diverse bereidingsstanden. Volg de onderstaande stappen om de temperatuur en/of bereidingstijd voor de geselecteerde bereidingsstand te wijzigen.

Temperatuur



1. Draai de keuzeknop om een stand of functie te kiezen. De standaardtemperatuur van de keuze wordt weergegeven.



2. Draai de instelknop om de gewenste temperatuur te selecteren.

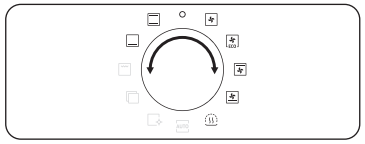


3. Druk op **OK** om de wijzigingen te bevestigen.

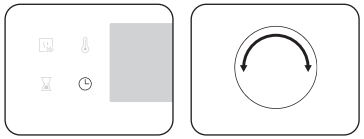
OPMERKING

- Als u binnen een paar seconden geen andere instelling uitvoert, dan begint de oven automatisch met de standaardinstellingen te koken.
- U wijzigt de ingestelde temperatuur door op de toets te drukken en bovenstaande stappen te volgen.
- De exacte temperatuur in de oven kan met een erkende thermometer en methode worden gemeten, als gedefinieerd door een bevoegde instantie.
  Als u andere thermometers gebruikt, kan dit een meetfout geven.

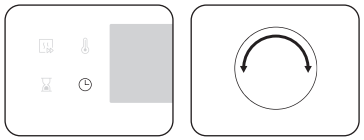
Bereidingstijd



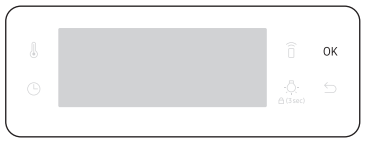
1. Draai de keuzeknop om een stand of functie te kiezen.



2. Druk op de toets ◷ en draai dan de instelknop voor het instellen van de gewenste tijd van maximaal 23 uur en 59 minuten.



3. U kunt ok de eindtijd van de bereiding tot een gewenst punt uitstellen. Druk op de toets ◷ en gebruik de instelknop om een eindpunt in te stellen. Zie **Uitgesteld einde** voor meer informatie.

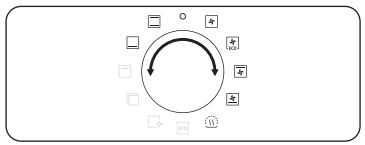


4. Druk op **OK** om de wijzigingen te bevestigen.

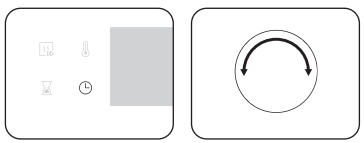
OPMERKING

- U kunt als u wilt koken zonder de bereidingstijd in te stellen. In dit geval begint de oven te werken op de ingestelde temperaturen zonder tijdinformatie en moet u de oven handmatig stopzetten zodra de bereiding klaar is.
- U wijzigt de ingestelde kooktijd door op de toets ◷ te drukken en bovenstaande stappen te volgen.

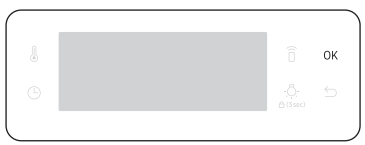
Eindtijd



1. Draai de keuzeknop om een stand of functie te kiezen.



2. Druk tweemaal op ◷ en draai de instelknop om de gewenste eindtijd in te stellen.



3. Druk op **OK** om de wijzigingen te bevestigen.

OPMERKING

- Het instellen van een eindtijd is niet vereist. In dit geval begint de oven te werken op de ingestelde temperaturen zonder tijdinformatie en moet u de oven handmatig stopzetten zodra de bereiding klaar is.
- U wijzigt de eindtijd door tweemaal op ◷ te drukken en bovenstaande stappen te volgen.

Uitgesteld einde

Uitgesteld einde is ontwikkeld voor comfortabeler koken.

Mogelijkheid 1

Stel dat u om 14:00 uur een recept van één uur kiest en u wilt dat de oven om 18:00 uur klaar is met de bereiding. Om deze eindtijd in te stellen, wijzigt u de tijd van Klaar om naar 18:00 uur. De oven begint, zoals ingesteld, met de bereiding om 17:00 uur en eindigt om 18:00 uur.

Huidige tijd: 14:00 uur	Stel de bereidingstijd in: 1 uur	Stel de tijd voor Uitgesteld einde in: 18:00 uur

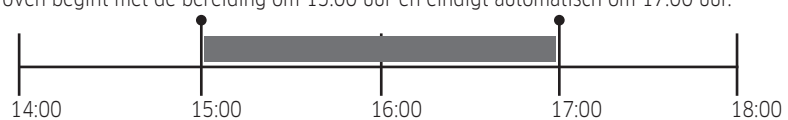
De oven begint met de bereiding om 17:00 uur en eindigt automatisch om 18:00 uur.



Mogelijkheid 2

Huidige tijd: 14:00 uur	Stel de bereidingstijd in: 2 uur	Stel de tijd voor Uitgesteld einde in: 17:00 uur

De oven begint met de bereiding om 15:00 uur en eindigt automatisch om 17:00 uur.



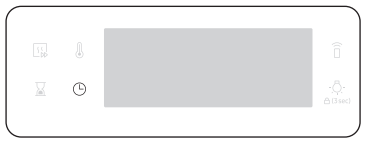
LET OP

Laat bereid voedsel niet te lang in de oven staan. Het voedsel kan bederven.

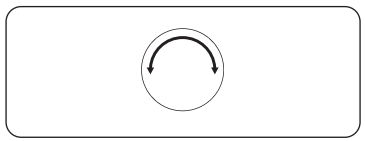
Gebruik

De bereidingstijd verwijderen

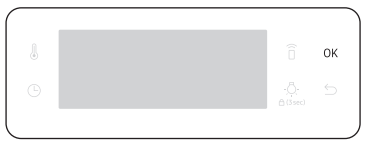
U kunt de bereidingstijd verwijderen. Dit is handig als u de oven op elk gewenst moment in het proces handmatig wilt stoppen.



1. Druk terwijl de oven bezig is op de toets ◷ om de standaardbereidingstijd weer te geven.



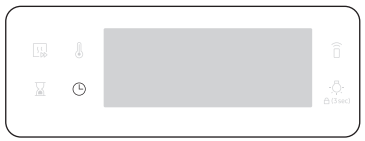
2. Draai de instelknop om de bereidingstijd op "0:00" in te stellen. Of druk gewoon op ⮌.



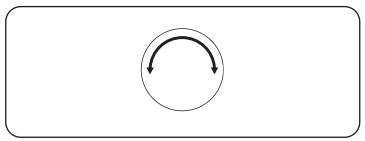
3. Druk op **OK**.

De eindtijd verwijderen

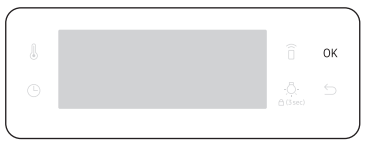
U kunt de eindtijd verwijderen. Dit is handig als u de oven op elk gewenst moment in het proces handmatig wilt stoppen.



1. Druk terwijl de oven bezig is tweemaal op ◷ om de ingestelde eindtijd weer te geven.

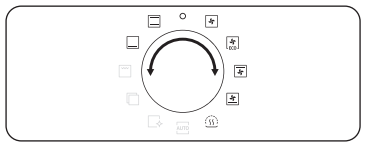


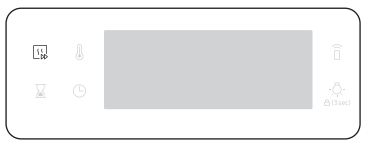
2. Draai de instelknop om de eindtijd op de huidige tijd in te stellen. Of druk gewoon op ⮌.

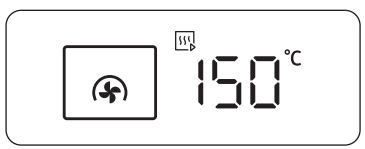


3. Druk op **OK**.

Bereidingsstanden (behalve voor grill)







1. Draai de keuzeknop om een bereidingsstand te selecteren.
2. Stel de bereidingstijd en/of de temperatuur in indien nodig. Zie paragraaf **Algemene instellingen** voor details.
3. U kunt ook de oven snel voorverwarmen. Druk hiervoor op de toets en stel de doeltemperatuur in. De overeenkomstige aanduiding verschijnt op het display.

De oven begint met voorverwarmen met icoontje tot de interne temperatuur de doeltemperatuur heeft bereikt. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, verdwijnt de indicator met een zoemtoon. Voorverwarmen wordt voor alle bereidingsstanden aanbevolen, tenzij bij Slim koken anders wordt vermeld.

OPMERKING

U kunt de bereidingstijd en/of temperatuur tijdens de bereiding wijzigen.

Bereidingsstanden (behalve voor grill)

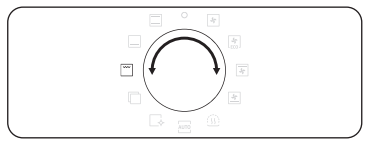
De kookstanden met een sterretje (*) zijn beschikbaar voor voorverwarmen en uitgeschakeld voor temperaturen die zijn ingesteld op minder dan 100 °C.

Stand		Temperatuurbereik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)
	Hete lucht	* 30-250	160
		Het verwarmingselement achter in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het bakken en grillen op verschillende niveaus tegelijk.	
	Conventioneel	* 30-250	180
		De warmte wordt afgegeven door de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is de functie die gewoonlijk wordt gebruikt voor het braden en roosteren van de meeste typen gerechten.	
	Bovenverwarming + hete lucht	* 40-250	180
		Het verwarmingselement boven in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het roosteren van gerechten met een krokante korst bovenop (bijvoorbeeld vlees of lasagne).	
	Onderverwarming + hete lucht	* 40-250	200
		Het verwarmingselement onder in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor pizza, brood of gebak.	
	Onderverwarming	100-230	150
		Het verwarmingselement onder in de oven genereert hitte. Gebruik deze stand aan het eind van het bakken of braden om de bodem van een hartige taart of pizza te bruinen.	

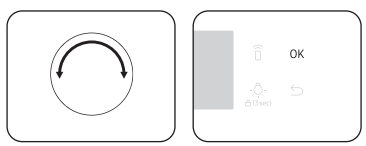
Gebruik

Stand		Temperatuurbereik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)
ECO	Eco-hete lucht	30-250	160
		Eco-hete lucht gebruikt het geoptimaliseerde verwarmingssysteem om energie te besparen tijdens de bereiding. De bereidingstijd neemt wat toe, maar het resultaat blijft hetzelfde. Bij deze stand is overigens voorverwarmen niet nodig. **OPMERKING** De ECO-heteluchtstand is gebruikt om de energiezuinigheidsklasse EN60350-1 vast te stellen.	
	Warm houden	40-100	60
		Gebruik dit alleen om gerechten warm te houden die zojuist zijn bereid.	

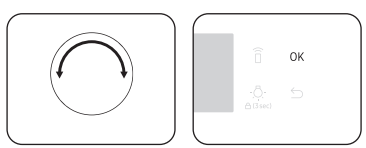
Bereidingsstanden (Grill)



1. Draai de keuzeknop om te selecteren.



2. Gebruik de instelknop om te kiezen voor **Grote grill (G 1)** of **Eco-grill (G 2)** of **Ventilatorgrill (G 3)** en druk dan op **OK**.



3. Gebruik de instelknop om de temperatuur in te stellen en druk dan op **OK**.

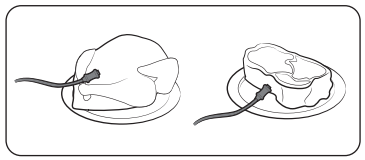
Bereidingsstanden (grill)

Stand		Temperatuurbereik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)
G 1	Grote grill	100-270	220
		De grote grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor het bruinen van de bovenkant van gerechten (bijvoorbeeld vlees, lasagne of gegratineerde gerechten).	
G 2	Eco-grill	100-270	220
		De kleine grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor gerechten waarvoor minder hitte nodig is, zoals vis en gevulde stokbroodjes.	
G 3	Ventilatorgrill	100-250	180
		Twee verwarmingselementen boven in de oven genereren hitte die gelijkmatig door de ventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het grillen van vlees of vis.	

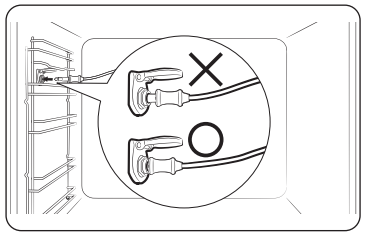
Koken met de vleessonde (alleen van toepassing zijnde modellen)

De vleessonde meet de interne temperatuur van het vlees terwijl het wordt gebakken. Wanneer de temperatuur de doeltemperatuur bereikt, stopt de oven en is de bereidingstijd om.

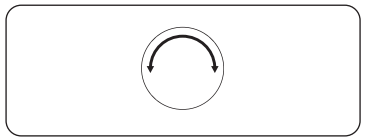
- Gebruik alleen de vleessonde die bij de oven is geleverd.
- Het is niet mogelijk om de bereidingstijd in te stellen als de vleessonde is aangesloten.



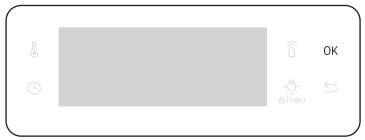
1. Kies in het functiepaneel een bereidingsstand en temperatuur.
2. Steek de punt van de vleessonde in het midden van het te bereiden vlees. Zorg dat het rubber handvat niet in het vlees steekt.



3. Steek de stekker van de sonde in het aansluitpunt aan de linkerwand. Controleer of u de indicator 'Vleessonde ingebracht' ziet wanneer de stekker van de sonde is aangesloten.



4. Druk opnieuw op de toets en draai de instelknop (knop aan de rechterkant) om de gewenste interne temperatuur voor het vlees in te stellen.



5. Druk op **OK** om de bereiding te starten. De bereiding wordt voltooid en er klinkt een melodie wanneer het vlees vanbinnen de ingestelde temperatuur bereikt.

⚠ WAARSCHUWING in verband met acrylamide

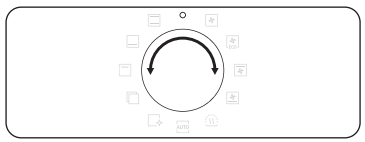
- Gebruik de vleessonde niet samen met het spitaccessoire, om beschadiging te voorkomen.
- Wanneer de bereiding klaar is, is de vleessonde zeer heet. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen, om brandwonden te voorkomen.

OPMERKING

De vleessonde wordt niet in alle standen ondersteund. Als u de vleessonde gebruikt bij standen waarvoor deze niet van toepassing is, gaat de indicator van de actuele stand knipperen. Verwijder de vleessonde direct wanneer u dit bericht ziet.

Gebruik

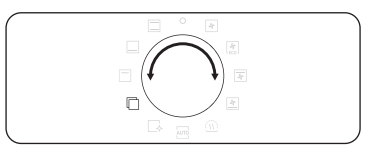
Het bereidingsproces stoppen



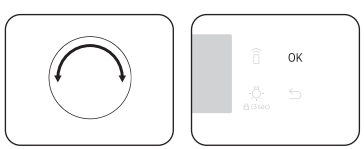
Als de bereiding bezig is, draai dan de functiekeuzeknop op "O". De oven schakelt binnen een paar seconden uit. De oven wacht een paar seconden om te voorkomen dat onjuiste opdrachten van gebruikers worden geaccepteerd, zodat hun keuze kan worden gecorrigeerd.

Speciale functie

Voeg speciale of aanvullende functies toe om uw gerechten optimaal te kunnen bereiden.

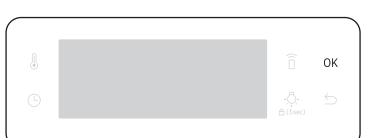


1. Draai de keuzeknop om ⧉ te selecteren.



2. Draai de instelknop om een functie te kiezen en druk dan op **OK**. De standaardtemperatuur wordt weergegeven.

3. Stel indien nodig de bereidingstemperatuur in. Zie paragraaf **Algemene instellingen** voor details.



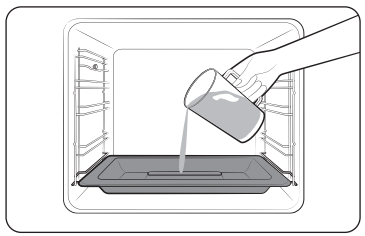
4. Druk op **OK** om de functie te starten.

Stand		Temperatuurbereik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)	Instructies
F 1			60	

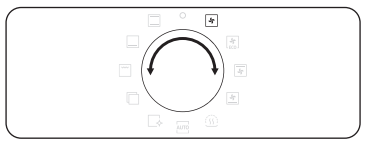
Stand		Temperatuurbereik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)	Instructies
F 1	Bord verwarmen	30-80	50	Gebruik dit voor het verwarmen van schotels of ovenschalen.
F 2	Ontdooien	30-60	30	Gebruik deze stand voor het ontdooien van bevroren producten, bakingrediënten, vruchten, taart, room en chocola. De ontdooiingstijd is afhankelijk van het soort product en de grootte en hoeveelheid.

Natuurlijke stoom (alleen bepaalde modellen)

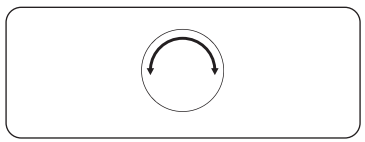
Met natuurlijke stoom kunt u brood bakken dat knapperig aan de buitenkant en vochtig aan de binnenkant is. Voor het beste resultaat adviseren wij u de oven voor te verwarmen.



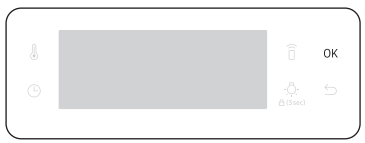
1. Zet de stoomplaat op de bodem van de ovenruimte.
2. Vul de plaat met 250 ml water alleen als de oven koud is.



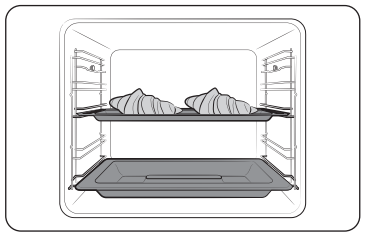
3. Stel de stand **Hete lucht** in en kies **Natuurlijke stoom**.



4. Draai de instelknop om de temperatuur te selecteren.



5. Druk op **OK** om het voorverwarmen te starten.



6. Plaats het voedsel in de oven op een willekeurig rooster en begin met koken.

OPMERKING

- Vul het water niet bij tijdens het koken of als de oven heet is.
- Wanneer de oven na gebruik van de functie Natuurlijke stoom geheel is afgekoeld, kan met een natte doek de bodem van de ovenruimte worden schoongeveegd.
- Voor het verwijderen van kalkaanslag nadat de oven geruime tijd is gebruikt, kan een zachte doek met een speciaal schoonmaakmiddel worden gebruikt.

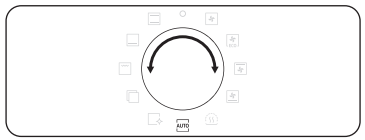
De **Natuurlijke stoom** werkt alleen in de stand **Hete lucht** .

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Croissants, 4-6 stuks	Universele plaat	3	190	20-25
Appelflap	Universele plaat	3	190	20-25
Koffiekoeken	Universele plaat	3	190	20-30
Broodje	Universele plaat	3	180	20-30
Witbrood	Rooster	2	180	30-40

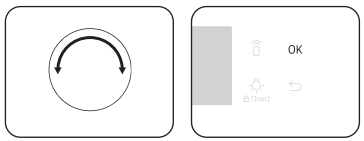
Gebruik

Automatisch bereiden

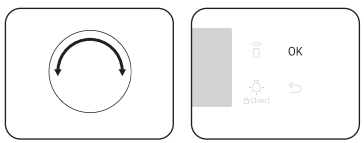
Voor onervaren koks biedt de oven een totaal van 20 automatisch koken recepten. Profiteer van deze functies om tijd te besparen en uw leercurve te verkleinen. De bereidingstijd en -temperatuur worden automatisch ingesteld op basis van het geselecteerde recept.



1. Draai de keuzeknop om AUTO te selecteren.



2. Draai de instelknop om een programma te kiezen en druk dan op **OK**.



3. Draai de instelknop om een portiegrootte te selecteren. Het gewichtsbereik is afhankelijk van het programma.

4. Druk op **OK** om de bereiding te starten.

OPMERKING

- In enkele van de opties in **Programma's voor automatisch koken** is voorverwarmen inbegrepen. Voor die gerechten wordt de voortgang van het voorverwarmen weergegeven. Zet het voedsel in de oven na de pieptoon van het voorverwarmen. Druk dan op **Bereidingstijd** om het automatisch bereiden te starten.
- Zie paragraaf **Programma's voor automatisch koken** in deze handleiding voor meer informatie.

Reinigen

Er zijn twee reinigingsstanden beschikbaar. Deze functie bespaart u tijd en de noodzaak voor regelmatig handmatig schoonmaken. De resterende tijd wordt tijdens dit proces op het display weergegeven.

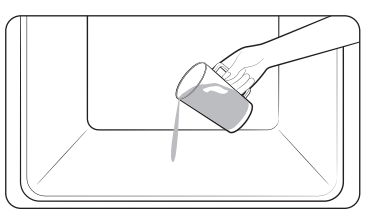
Functie		Instructies
C 1	Stoomreinigen	Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom
C 2	Pyrolytisch *	Pyrolyse is thermisch reinigen op hoge temperatuur. Vettige restanten worden verbrand, zodat handmatig reinigen gemakkelijk is uit te voeren. 1 u 50 min (standaardinstelling) / 2 u 10 min / 2 u 30 min

OPMERKING

De functie met het sterretje (*) is alleen beschikbaar voor bepaalde modellen.

Stoomreinigen

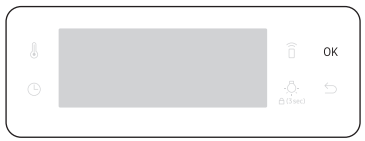
Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom Deze functie bespaart u tijd en de noodzaak voor regelmatig handmatig schoonmaken. De resterende tijd wordt tijdens dit proces op het display weergegeven.



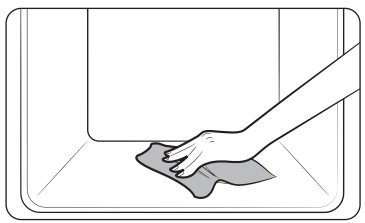
1. Giet 400 ml water op de bodem van de oven en sluit de ovendeur.



2. Draai de keuzeknop om te selecteren.



3. Draai de instelknop om **C 1** te kiezen en druk dan op **OK**.
   De stoomreiniging duurt 26 minuten.



4. Reinig de binnenkant van de oven met een droge doek.

⚠ WAARSCHUWING

Open de deur niet voordat de cyclus is voltooid. Het water binnen in de oven is zeer heet en kan brandplekken veroorzaken.

OPMERKING

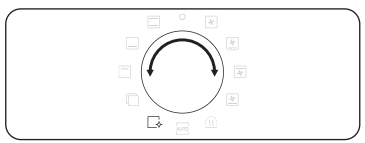
- Als de oven bijvoorbeeld ernstig vervuild is met vet na het roosteren of grillen, wordt aanbevolen dat u met een reinigingsmiddel het hardnekkig vuil handmatig weghaalt voordat u de stoomreinigingsfunctie activeert.
- Laat de ovendeur openstaan wanneer de cyclus is voltooid. Dit is nodig om het emaillen oppervlak aan de binnenkant van de oven grondig te laten drogen.
- Als de oven binnen heet is, wordt de reiniging niet geactiveerd. Wacht tot de oven is afgekoold en probeer het opnieuw.
- Giet niet veel water ineens op de bodem. Doe dit voorzichtig. Anders loopt het water aan de voorkant over.

Pyrolytisch

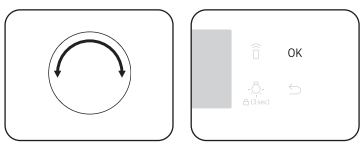
Pyrolyse is thermisch reinigen op hoge temperatuur. Vettige restanten worden verbrand, zodat handmatig reinigen gemakkelijk is uit te voeren.

OPMERKING

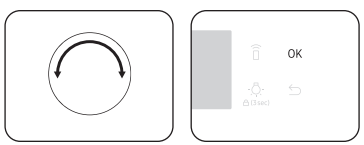
De functie Pyrolytisch is alleen beschikbaar voor bepaalde modellen.



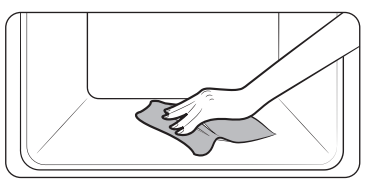
1. Verwijder alle accessoires, met inbegrip van de zijgeleiders, en veeg grote ongerechtigheden handmatig uit de oven. Anders zouden deze tijdens de reinigingscyclus vlam kunnen vatten en eventueel tot brand leiden.
2. Draai de keuzeknop om ⬚✧ te selecteren.



3. Draai de instelknop om **C 2** te kiezen en druk dan op **OK**.



4. Draai de instelknop om een van de 3 reinigingstijden te selecteren: 1 u 50 min (standaardinstelling), 2 u 10 min / 2 u 30 min.
5. Druk op **OK** om het reinigen te starten.



6. Wacht na afloop tot de oven is afgekoold en veeg dan de deur langs de randen schoon met een natte doek.

Gebruik

⚠ LET OP

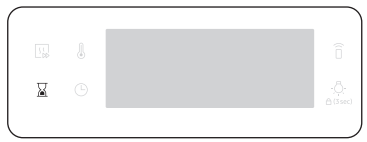
- Raak de oven niet aan, want deze wordt tijdens de cyclus zeer heet.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven om ongelukken te voorkomen.
- Schakel de oven na afloop van de cyclus niet uit, zolang de ventilator nog actief is om de oven af te koelen.

OPMERKING

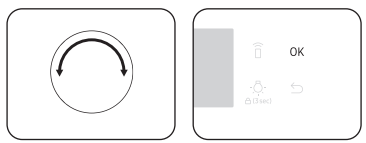
- Nadat de cyclus is gestart, wordt de oven vanbinnen heet. De deur wordt daarom om veiligheidsredenen vergrendeld. Wanneer de cyclus is voltooid en de oven afkoelt, wordt de deur weer ontgrendeld.
- Zorg dat u de oven leeghaalt alvorens deze te reinigen. Accessoires kunnen door de hoge temperaturen in de oven vervormd raken.

Timer

De timer helpt bij het controleren van de tijd of de bereidingsduur bij het koken.



1. Druk op ⌛.

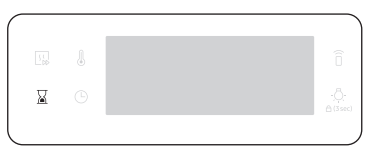


2. Draai de instelknop om de tijd in te stellen en druk dan op **OK**.
   U kunt de tijd tot een maximum van 23 uur en 59 minuten instellen.

OPMERKING

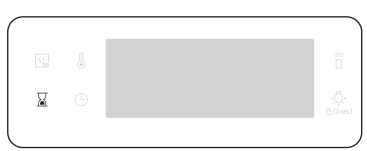
- Wanner de tijd is verstreken, piept de oven en knippert het bericht "0:00" op het display.
- U kunt op elk moment de timerinstellingen wijzigen.

Geluid aan/uit



1. Om het geluid te dempen, houdt ⌛ 3 seconden ingedrukt. Vervolgens knippert **1**.
2. Selecteer **1** en druk op **OK**. Draai de instelknop om in te stellen en druk op **OK**.
3. Om het geluid weer in te schakelen, herhaal stap **1**, **2,** stel Uit in en druk op **OK**.

Wi-Fi aan/uit



1. Om de Wi-Fi in te schakelen, houdt ⌛ 3 seconden ingedrukt. Vervolgens knippert **1**.
2. Selecteer **2** en druk op **OK**. Draai de instelknop om in te stellen en druk op **OK**.
3. Om de Wi-Fi uit te schakelen, herhaal stap **1**, **2**, stel Uit in en druk op **OK**.

Slim koken

Handmatige bereiding

⚠ WAARSCHUWING in verband met acrylamide

Acrylamide dat ontstaat tijdens het bakken en frituren van zetmeelhoudend voedsel zoals aardappelfrites en brood, kan gezondheidsproblemen veroorzaken. Het wordt aangeraden om deze voedselproducten bij lage temperaturen te bakken, en te hard en te lang bakken, te grote knapperigheid en aanbranden te vermijden.

OPMERKING

- Voorverwarmen wordt voor alle bereidingsstanden aanbevolen, tenzij bij Slim koken anders wordt vermeld.
- Bij het gebruik van Eco-grill zet u het voedsel in het midden van de accessoireplaat.

Accessoiretips

Uw oven wordt geleverd met diverse accessoires. Het kan zijn dat sommige accessoires ontbreken in de tabel hieronder. Echter zelfs als u niet precies de accessoires heeft die in Slim koken worden vermeld, kunt u gebruiken wat u wel hebt en dezelfde resultaten behalen.

- De bakplaat en de universele plaat zijn uitwisselbaar.
- Bij het bereiden van vette voedingsmiddelen is het raadzaam een bak onder het rooster te plaatsen om olieresten op te vangen. Als u voorzien bent van een roosterinzetstuk, kunt u dat gebruiken in combinatie met de plaat.
- Als u voorzien bent van de universele plaat of extra diepe plaat, of beide, is het beter die plaat te gebruiken, die dieper is voor het bereiden van vette voedingsmiddelen.

Bakken

Om het beste resultaat te behalen, is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Biscuitgebak	Rooster, bakblik diameter 25-26 cm	2		160-170	35-40
Marmercake	Rooster, tulbandvorm	3		175-185	50-60
Koek	Rooster, koekvorm diameter 20 cm	3		190-200	50-60
Gistgebak op bakplaat met fruit en kruimel	Universele plaat	2		160-180	40-50
Vruchtenvlaai	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Universele plaat	3		180-190	30-35
Lasagne	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	3		190-200	25-30
Schuimpjes	Universele plaat	3		80-100	100-150
Soufflé	Rooster, soufflé-cups	3		170-180	20-25
Gistgebak met appel op bakplaat	Universele plaat	3		150-170	60-70
Zelfgemaakte pizza, 1-1,2 kg	Universele plaat	2		190-210	10-15
Diepvriesbladerdeeghapjes, gevuld	Universele plaat	2		180-200	20-25

Slim koken

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Quiche	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	2		180-190	25-35
Appeltaart	Rooster, springvorm diameter 20 cm	2		160-170	65-75
Gekoelde pizza	Universele plaat	3		180-200	5-10

Roosteren

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Vlees (rund/varken/lam)					
Lendenbiefstuk, 1 kg	Rooster + universele plaat	3 1		160-180	50-70
Kalfslende, 1,5 kg	Rooster + universele plaat	3 1		160-180	90-120
Geroosterd varkensvlees, 1 kg	Rooster + universele plaat	3 1		200-210	50-60
Varkensbraadstuk, 1 kg	Rooster + universele plaat	3 1		160-180	100-120
Lamsbout aan het bot, 1 kg	Rooster + universele plaat	3 1		170-180	100-120
Gevogelte (kip/eend/kalkoen)					
Hele kip 1,2 kg *	Rooster + universele plaat	3 1		205	80-100
Kipdelen	Rooster + universele plaat	3 1		200-220	25-35

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Eendenborst	Rooster + universele plaat	3 1		180-200	20-30
Kleine hele kalkoen, 5 kg	Rooster + universele plaat	3 1		180-200	120-150
Groenten					
Groeten, 0,5 kg	Rooster + universele plaat	3 1		220-230	15-20
Gebakken halve aardappel, 0,5 kg	Rooster + universele plaat	3 1		200	45-50
Vis					
Visfilet, gebakken	Rooster + universele plaat	3 1		200-230	10-15
Geroosterde vis	Rooster + universele plaat	3 1		180-200	30-40

* Op de helft van de bereidingsduur omdraaien.

Grillen

Het is aan te bevelen dat u de oven 5-10 minuten voorverwarmt met de grote grillstand. Halverwege de bereidingstijd omkeren.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Brood					
Geroosterd brood	Rooster	5		240-250	2-4
Kaastosti	Universele plaat	4		200	4-8
Rundvlees					
Biefstuk *	Rooster + universele plaat	4 1		230-250	15-20
Burgers *	Rooster + universele plaat	4 1		230-250	15-20
Varkensvlees					
Karbonades	Rooster + universele plaat	4 1		230-250	20-30
Worstjes	Rooster + universele plaat	4 1		230-250	10-15
Gevogelte					
Kippenborst	Rooster + universele plaat	4 1		230-240	30-35
Drumsticks	Rooster + universele plaat	4 1		230-240	25-35

* Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

Diepvriesmaaltijd

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Diepvriespizza	Rooster	3		200-220	15-25
Diepvriesovenfriet	Universele plaat	3		220-225	20-25
Diepvriesaardappelkroketten	Universele plaat	3		220-230	25-30

Braden

Deze stand bevat een automatische verwarmingscyclus tot aan 220 °C. Het bovenste verwarmingselement en de heteluchtventilator werken tijdens het dichtschroeien van het vlees. Na deze fase wordt het voedsel zachtjes gebraden op de vooraf ingestelde lage temperatuur. Dit proces vindt plaats met de bovenste en onderste verwarmingselementen ingeschakeld. Deze stand is geschikt voor gebraden vlees en gevogelte.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (uur)
Geroosterd rundvlees	Rooster + universele plaat	3 1	80-100	3-4
Geroosterd varkensvlees	Rooster + universele plaat	3 1	80-100	4-5
Geroosterd lamsvlees	Rooster + universele plaat	3 1	80-100	3-4
Eendenborst	Rooster + universele plaat	3 1	80-100	2-3

Eco-hete lucht

In deze stand wordt gebruikgemaakt van het geoptimaliseerde verwarmingssysteem zodat energie wordt bespaard tijdens de bereiding van uw gerechten. De tijden van deze categorie worden voorgesteld zonder voorverwarming, om meer energie te besparen.
U kunt de bereidingstijd en/of temperatuur naar uw voorkeur verhogen of verlagen.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Vruchtenvlaai, 0,8-1,2 kg	Rooster	2	160-180	40-60
Ongeschilde aardappelen, 0,4-0,8 kg	Universele plaat	2	190-200	50-70
Worstjes, 0,3-0,5 kg	Rooster + universele plaat	3 1	160-180	15-25
Diepvriesovenfriet, 0,3-0,5 kg	Universele plaat	3	180-200	20-30
Diepvriesaardappelpartjes, 0,3-0,5 kg	Universele plaat	3	190-210	20-30
Visfilets, gebakken, 0,4-0,8 kg	Rooster + universele plaat	3 1	200-220	20-30
Krokante visfilets, gepaneerd, 0,4-0,8 kg	Rooster + universele plaat	3 1	200-220	20-30
Geroosterde lendebiefstuk, 0,8-1,2 kg	Rooster + universele plaat	2 1	180-200	50-70
Gegrilde groente, 0,4-0,6 kg	Universele plaat	3	200-220	20-30

Programma's voor automatisch koken

In de volgende tabel vindt u 20 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken.
De tabel bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen. Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. U kunt een aantal recepten voor de automatische programma's in uw instructies vinden.
Programma's voor automatisch koken 1 t/m 8, 18 en 19 omvatten voorverwarmen en tonen voortgang van het voorverwarmen. Zet het voedsel in de oven na de pieptoon van het voorverwarmen.
Druk dan op **Bereidingstijd** om het automatisch bereiden te starten.

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 1	Aardappelgratin	1,0-1,5	Rooster	3
		Bereid verse aardappelgratin met behulp van een ovenvaste schaal, 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen midden op het rooster.		
A 2	Groentegratin	0,8-1,2	Rooster	3
		Bereid verse groentegratin met behulp van een ovenvaste schaal, 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen midden op het rooster.		
A 3	Lasagne	1,0-1,5	Rooster	3
		Bereid zelfgemaakte lasagne met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen midden op het rooster.		
A 4	Appeltaart	1,2-1,4	Rooster	2
		Bereid appeltaart in een ronde metalen springvorm van 24-26 cm. Start het programma en plaats het bakblik na de pieptoon van het voorverwarmen midden op het rooster.		

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 5	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rooster	2
		Bereid het quichedeeg, plaats het in een ronde quicheschaal met een diameter van 25 cm. Start het programma en na de pieptoon van het voorverwarmen voegt u de vulling toe en plaatst u de schaal midden op het rooster.		
A 6	Biscuitgebak	0,5-0,6	Rooster	3
		Bereid het deeg en doe het in een zwartmetalen ronde bakvorm met een diameter van 26 cm. Start het programma en plaats het bakblik na de pieptoon van het voorverwarmen midden op het rooster.		
A 7	Marmercake	0,7-0,8	Rooster	2
		Bereid het deeg en doe het in een metalen ronde tulband of Bundt-bakvorm. Start het programma en plaats het bakblik na de pieptoon van het voorverwarmen midden op het rooster.		
A 8	Hollands cakebrood	0,7-0,8	Rooster	2
		Bereid het deeg en doe het in een rechthoekige zwartmetalen bakvorm (lengte 25 cm). Start het programma en plaats het bakblik na de pieptoon van het voorverwarmen midden op het rooster.		
A 9	Geroosterd rundvlees	0,9-1,1	Rooster + universele plaat	2
		1,1-1,3		1
		Marineer het rundvlees en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het rooster met vette zijde boven.		
A 10	Geroosterde gekruide lamskoteletjes	0,4-0,6	Rooster + universele plaat	4
		0,6-0,8		1
		Marineer de lamskarbonades met kruiden en specerijen en plaats ze op het rooster.		

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 11	Hele kip	0,9-1,1	Rooster + universele plaat	2
		1,1-1,3		1
		Spoel de kip af en maak deze schoon. Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg het met de borstzijde omlaag op het rooster en draai het om wanneer de pieptoon van de oven afgaat.		
A 12	Kippenborst	0,4-0,6	Rooster + universele plaat	4
		0,6-0,8		1
		Marineer de kippenborst en plaats deze op het rooster.		
A 13	Forel	0,3-0,5	Rooster + universele plaat	4
		0,5-0,7		1
		Spoel en reinig de vis en leg ze in zijn geheel op het rooster. Voeg citroensap, zout en kruiden toe in de vis. Snijd het vel met een mes. Bestrijk met olie en zout.		
A 14	Zalmfilet	0,4-0,6	Rooster + universele plaat	4
		0,6-0,8		1
		Spoel en reinig de filets of steaks. Leg de filets met de huid omhoog op het rooster.		
A 15	Gegrilde groente	0,4-0,6	Universele plaat	4
		0,6-0,8		
		Spoel en bereid plakjes courgette, aubergine, paprika, ui en kerstomaatjes. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Gelijkmatig uitspreiden op de plaat.		
A 16	Gebakken halve aardappel	0,6-0,8	Universele plaat	3
		0,8-1,0		
		Snijd grote aardappelen (elk 200 g) in de lengte in twee helften. Met de open kant omhoog op de plaat leggen en insmeren met olijfolie, kruiden en specerijen.		

Slim koken

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 17	Diepvriesovenfriet	0,3-0,5	Universele plaat	3
		0,5-0,7		
		Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatig over de plaat.		
A 18	Diepvriespizza	0,3-0,6	Rooster	3
		0,6-0,9		
		Plaats de bevroren pizza midden op het rooster. Start het programma en schuif het rooster naar binnen na de pieptoon van het voorverwarmen. De eerste instelling is voor dunnen Italiaanse pizza, de tweede voor dikke panpizza.		
A 19	Zelfgemaakte pizza	0,8-1,0	Universele plaat	2
		1,0-1,2		
		Bereid de zelfgemaakte pizza met gistdeeg en plaats deze op de plaat. Het gewicht is inclusief deeg en topping, zoals saus, groente, ham en kaas. Start het programma en schuif de plaat naar binnen na de pieptoon van het voorverwarmen.		
A 20	Gefermenteerd gistdeeg	0,5-0,6	Rooster	2
		0,7-0,8		
		Bereid het deeg in een kom, dek af met plasticfolie. Plaats in het midden van het rooster. De eerste instelling is voor pizza en cakedeeg, de tweede voor brooddeeg.		

Voorbeeldgerechten

Volgens de norm EN 60350-1

1. Bakken

De aanbevelingen voor bakken gelden voor een voorverwarmde oven. Gebruik de functie snel voorverwarmen niet. Plaats de plaat altijd met schuine kant naar voren.

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Klein gebak	Universele plaat	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Zandtaart	Universele plaat + universele plaat	1+4		140	28-33
Mager biscuitgebak	Rooster + springvorm (Antiaanbaklaag, diameter 26 cm)	2		165	30-35*
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Appeltaart	Rooster + 2 springvormen * (Antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	1, diagonaal geplaatst		160	70-80
	Universele plaat + rooster en 2 springvormen ** (Antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	1+3		160	80-90

* Verhoog de kooktijd met 5 minuten als u op de conventionele stand kookt met behulp van glazen ovengerei (Ø 26 cm).
* Twee taarten worden op het rooster diagonaal geplaatst (linksachter en rechtsvoor).
** Twee taarten worden in het midden boven op elkaar geplaatst.

2. Grillen

Verwarm de lege oven gedurende 5 minuten met de functie Grote grill.

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Tosti's van witbrood	Rooster	5		270 (max.)	1-2
Hamburgers * (12 stuks)	Rooster + universele plaat (voor opvangen van vet)	4 1		270 (max.)	1e 15-18 2e 5-8

* Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

3. Roosteren

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Hele kip *	Rooster + universele plaat (voor opvangen van vet)	3 1		205	80-100

* Op de helft van de bereidingsduur omdraaien.

Verzameling veelgemaakte recepten voor automatisch koken

Aardappelgratin

Ingrediënten 800 g aardappels, 100 ml melk, 100 ml room, 50 g geklopt heel ei, 1 eetlepel elk met zout, peper en nootmuskaat, 150 g geraspte kaas, boter, tijm

Aanwijzingen Schil de aardappelen snijd ze in schijfjes van 3 mm dik. Smeer een gratineerschaal (22-24 cm) met boter in. Leg de schijfjes naast elkaar op een schone theedoek en houd ze met de theedoek bedekt terwijl u de rest van de ingrediënten klaarmaakt.
Meng de rest van de ingrediënten, behalve de geraspte kaas, in een grote schaal. Goed roeren. Leg de aardappelschijfjes een beetje overlappend in de schaal en giet het mengsel over de aardappels. Verdeel de geraspte kaas over de top en bak het geheel. Zodra het gerecht klaar is, strooit u er wat verse tijmblaadjes over.

Groentegratin

Ingrediënten 800 g groenten (courgette, tomaat, ui, wortel, paprika, voorgekookte aardappelen), 150 ml room, 50 g geklopt heel ei, 1 eetlepel zout, kruiden (peper, peterselie en rozemarijn), 150 g geraspte kaas, 3 eetlepel olijfolie, wat tijmblaadjes

Aanwijzingen Was de groenten en snijd ze in schijfjes van 3-5 mm dik. Leg de schijfjes op een gratineerschaal (22-24 cm) en giet de olie over de groenten. Meng de rest van de ingrediënten, behalve de geraspte kaas, en gooi deze over de groenten. Verdeel de geraspte kaas over de top en bak het geheel. Opdienen met een paar verse tijmblaadjes erover gestrooid.

Slim koken

Lasagne

Ingrediënten 2 eetlepels olijfolie, 500 g rundergehakt, 500 ml tomatensaus, 100 ml bouillon, 150 g gedroogde lasagnebladen, 1 ui (fijngehakt), 200 g geraspte kaas, 1 theelepel gedroogde peterselievlokken, oregano, basilicum

Aanwijzingen Bereid de tomatenvleessaus. Verhit de olie in een koekenpan, bak het gehakt en de fijngesnipperde ui in ongeveer 10 minuten bruin. Giet de tomatensaus en de runderbouillon erover en voeg de gedroogde kruiden toe. Breng het geheel aan de kook en laat het vervolgens gedurende 30 minuten zachtjes sudderen.
Bereid de lasagnebladen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg de lasagnenoedels, vleessaus en kaas en herhaal deze volgorde. Strooi vervolgens de resterende kaas op de bovenste lasagnebladen en bak het geheel.

Appeltaart

Ingrediënten
- **Deeg**: 275 g bloem, 1/2 eetlepel zout, 125 g witte basterdsuiker, 8 g vanillesuiker, 175 g koude boter, 1 ei (geklopt)
- **Vulling**: 750 g stevige hele appels, 1 eetlepel citroensap, 40 g suiker, 1/2 eetlepel kaneel, 50 g pitloze rozijnen, 2 eetlepels broodkruimels

Aanwijzingen Zeef de bloem met het zout boven een grote schaal. Zeef de basterdsuiker en vanillesuiker erbij. Snijd met twee messen de boter in kleine blokjes door de bloem. Voeg 3/4 van het geklopte ei toe. Kneed alle ingrediënten in de keukenmachine tot er een kruimelige massa ontstaat. Vorm het deeg met uw handen tot een bal. Wikkel dit in vershoudfolie en leg het ongeveer 30 minuten in de koelkast.
Vet de springvorm (24-26 cm doorsnede) in en bestuif het oppervlak met bloem. Rol 3/4 van het deeg uit tot 5 mm dikte. Plaats het in de vorm (bodem en zijkanten).
Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Snijd ze in blokjes van ongeveer 3/4 x 3/4 cm. Bestrooi de appels met citroensap en meng goed. Was en droog de krenten en rozijnen. Voeg suiker, kaneel, rozijnen en krenten toe. Meng het geheel goed door elkaar en besprenkel de deegbodem met paneermeel. Licht aandrukken.
Rol de rest van het deeg uit. Snijd het deeg in reepjes en leg ze kruislings over de vulling. Kwast de taart gelijkmatig in met de rest van het geklopte ei.

Quiche Lorraine

Ingrediënten
- **Deeg**: 200 g gewone bloem, 80 g boter, 1 ei
- **Vulling**: 75 g magere spekblokjes, 125 ml room, 125 g crème fraîche, 2 geklopte eieren, 100 g geraspte Zwitserse kaas, zout en peper

Aanwijzingen
Maak het deeg door de bloem, boter en het ei in een kom te doen en te mixen tot het een zacht deeg is. Laat het vervolgens 30 minuten in de koelkast rusten. Rol het deeg uit en plaats het in een ingevette keramische schaal voor hartige taart (25 cm doorsnede). Prik met een vork in de bodem. Meng de eieren, room, crème fraîche, kaas, zout en peper. Giet het vlak voor het bakken op het deeg.

Vruchtenvlaai

Ingrediënten
- **Garnering**: 200 g bloem, 100 g boter, 100 g suiker, 2 g zout, 2 g kaneelpoeder
- **Fruit**: 600 g gemengde vruchten

Aanwijzingen
Meng alle ingrediënten tot kruimel voor het maken van de topping. Spreid de gemengde vruchten in een ovenschaal en strooi de kruimel eroverheen.

Zelfgemaakte pizza

Ingrediënten
- **Pizzadeeg**: 300 g bloem, 7 g gedroogde gist, 1 eetlepel olijfolie, 200 ml warm water, 1 eetlepel suiker en zout
- **Garnering**: 400 g gesneden groenten (aubergine, courgette, ui, tomaat), 100 g ham of spek (fijngehakt), 100 g geraspte kaas

Aanwijzingen
Doe de bloem, gist, olie, zout, suiker en het warme water in een kom en mix het tot een nat deeg. Kneed het circa 5-10 minuten met een mixer of met de hand. Dek het met een deksel af en plaats het gedurende 30 minuten in de oven bij 35 °C om te rijzen. Rol het deeg uit op een oppervlak met bloem in een rechthoekige vorm en leg het op de bakplaat of in een pizzapan. Spreid de tomatenpuree over het deeg uit en leg de ham, champignons, olijven en tomaat erbovenop. Strooi de geraspte kaas er gelijkmatig overheen en bak het geheel.

Geroosterd rundvlees

Ingrediënten
1 kg lendenbiefstuk, 5 g zout, 1 g peper, 3 g elk van rozemarijn en tijm

Aanwijzingen
Marineer het rundvlees met zout, peper en rozemarijn en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het rooster. Plaats het in de oven en braad het.

Geroosterde gekruide lamskoteletjes

Ingrediënten
1 kg lamskoteletten (6 stuks), 4 grote teentjes knoflook (geperst), 1 eetlepel verse tijm (gemalen), 1 eetlepel verse rozemarijn (gemalen), 2 eetlepels zout, 2 eetlepel olijfolie

Aanwijzingen
Meng het zout, de knoflook, kruiden en olie en voeg het lamsvlees toe. Draai het om, zodat het ermee is ingesmeerd en laat het ten minste 30 minuten tot 1 uur bij kamertemperatuur liggen.

Slim koken

Varkensriblappen

Ingrediënten	2 varkensriblappen, 1 eetlepel zwarte peperkorrels, 3 laurierblaadjes, 1 ui (fijngehakt), 3 teentjes knoflook (fijngehakt), 85 g bruine suiker, 3 eetlepels worcestersaus, 2 eetlepels tomatenpuree, 2 eetlepels olijfolie
Aanwijzingen	Maak een barbecuesaus. Verhit olie in een steelpan en voeg de ui toe. Fruit de ui totdat het zacht is en voeg de resterende ingrediënten toe. Braad het geheel en laat het geheel gedurende 30 minuten sudderen totdat het is ingedikt. Marineer de riblappen met de barbecuesaus en laat ze ten minste 30 minuten tot 1 uur rusten.

Onderhoud

Reinigen

⚠ WAARSCHUWING

- Zorg dat de oven en accessoires volledig zijn afgekoeld voor u deze schoonmaakt.
- Gebruik geen schuurmiddelen, harde borstels, schuursponsjes of -doeken, staalwol, messen of andere ruwe middelen.

Binnenzijde van de oven

- Voor het schoonmaken van de binnenzijde van de oven gebruikt u een doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje.
- Maak de afsluitstrippen niet met de hand schoon.
- Gebruik standaardovenreinigingsmiddelen om beschadiging van de geëmailleerde oppervlakken van de oven te voorkomen.
- Om hardnekkig vuil te verwijderen, gebruikt u een speciale ovenreiniger.
- Terwijl de temperatuur van de kookruimte in de eerste periode hoger wordt, ziet u wellicht een paar vlekken op het glas van de binnenkant van de deur. Zet de oven uit als dit het geval is en wacht tot deze is afgekoeld. Gebruik dan keukenpapier of een neutraal schoonmaakmiddel met een schone doek om het glas aan de binnenkant af te vegen.

Buitenzijde van de oven

Voor het schoonmaken van de buitenkant van de oven, zoals ovendeur, handgreep en display, gebruikt u een schone doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje. Afdrogen doet u met een keukenrol of een droge handdoek.
Met name rond de handgreep kan gemakkelijk vet en vuil blijven zitten vanwege de hete lucht die uit de oven komt. Maak dus de handgreep schoon nadat u de oven hebt gebruikt.

Accessoires

Was de accessoires na elk gebruik af en droog deze met een theedoek af. Verwijder hardnekkige ongerechtigheden door de gebruikte accessoires gedurende ongeveer 30 minuten in warm zeepwater te leggen alvorens ze af te wassen.

Katalytisch geëmailleerd oppervlak (afhankelijk van het model)

De verwisselbare onderdelen zijn met donkergrijs katalytisch email gecoat. Ze kunnen tijdens de heteluchtverwarming vuil worden van olie en vet dat door de circulerende lucht rondspat. Deze afzetting wordt er echter afgebrand bij oventemperaturen van 200 °C en hoger.

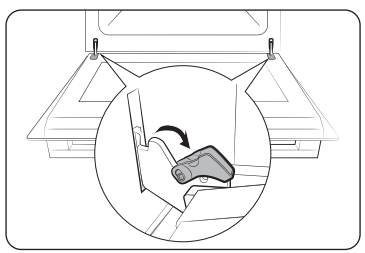
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Reinig de oven van binnen.
3. Selecteerde heteluchtstand met de maximale temperatuur en laat de cyclus gedurende een uur uitvoeren.

Deur

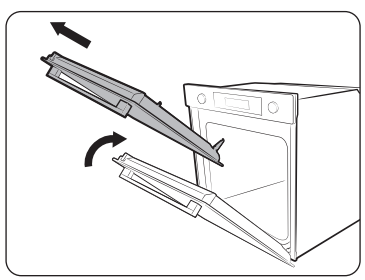
Verwijder de ovendeur niet, behalve om deze te reinigen. Volg deze instructies om de deur voor reiniging te verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING

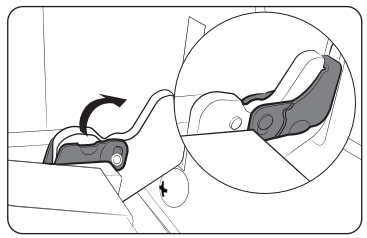
De ovendeur is zwaar.



1. Open de kleur en klap de clipjes bij beide scharnieren open.



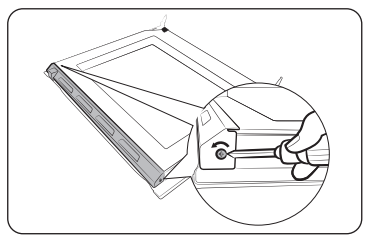
2. Sluit de deur ongeveer 70°. Houd de ovendeur met beide handen bij de zijkanten vast en til en trek de deur omhoog totdat de scharnieren zijn verwijderd.
3. Reinig de deur met zeepwater en een schone doek.



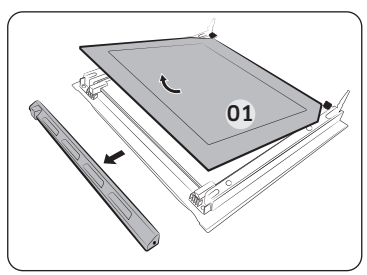
4. Voer wanneer u klaar bent stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de deur weer terug te plaatsen. Zorg dat de clipjes aan beide kanten in de scharnieren hangen.

Ovendeurglas

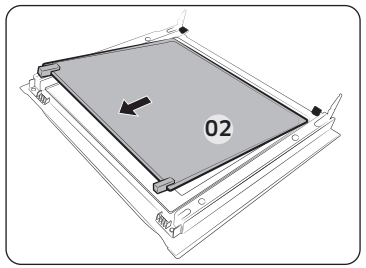
Afhankelijk van het model is de ovendeur voorzien van 3 tot 4 tegen elkaar geplaatste glasplaten. Verwijder het deurglas niet, behalve om dit te reinigen. Volg deze instructies om het deurglas voor reiniging te verwijderen.



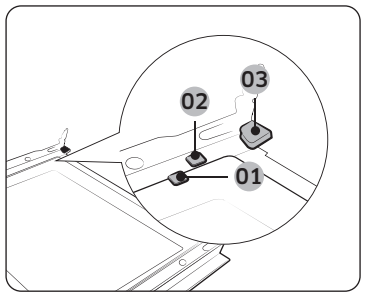
1. Verwijder met een schroevendraaier de schroeven aan de linker en rechter kant.



2. Verwijder de afdekkingen in de aangegeven richting.
3. Verwijder de eerste plaat van de deur.

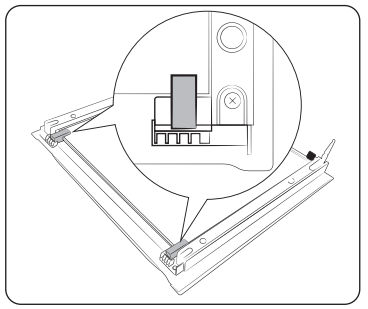


4. Verwijder de tweede plaat in de aangegeven richting van de deur.
5. Reinig het glas met zeepwater en een schone doek.



6. Plaats wanneer u klaar bent de platen als volgt weer terug:
   - Plaats plaat nummer 2 onder steunclip 1 en 2, en plaat nummer 1 in steunclip 3; in deze volgorde.

01 Steunclip 1
02 Steunclip 2
03 Steunclip 3

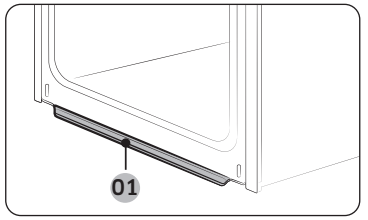


7. Controleer of de glasrubbers goed in de gasplaat passen en deze goed vastzetten.
8. Voer stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de deur weer terug te plaatsen.

⚠ WAARSCHUWING

Zorg dat u het glas weer goed terugplaatst, om weglekken van warmte te voorkomen.

Wateropvangbak



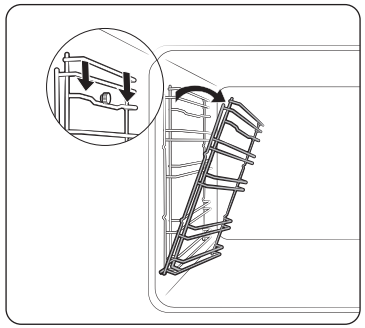
01 Wateropvangbak

De wateropvangbak verzamelt niet alleen overtollig vocht maar ook voedselresten. Leeg de wateropvangbak regelmatig en maak deze dan schoon.

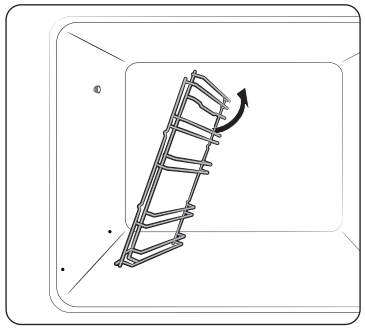
⚠ WAARSCHUWING

Als u een waterlek van de wateropvangbak tegenkomt, dient u contact op te nemen met een plaatselijke servicecentrum van Samsung.

Zijgeleiders (alleen bepaalde modellen)



1. Druk op de bovenkant van de linkerzijgeleider en breng deze ongeveer 45° omlaag.



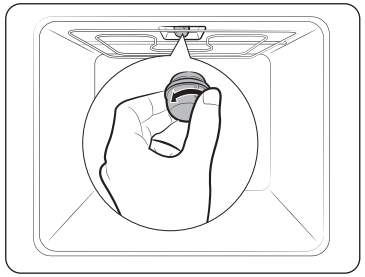
2. Trek de onderkant van de linkerzijgeleider los.
3. Verwijder de rechterzijgeleider op dezelfde manier.
4. Reinig beide zijgeleiders.
5. Voer wanneer u klaar bent stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de zijgeleiders weer terug te plaatsen.

OPMERKING

De oven werkt ook zonder zijgeleiders en platen/roosters.

Vervanging

Lamp



1. Verwijder het glazen dekseltje door dit linksom te draaien.
2. Vervang de ovenlamp.
3. Reinig het glazen dekseltje.
4. Voer wanneer u klaar bent stap 1 in omgekeerde volgorde uit om het glazen dekseltje weer terug te plaatsen.

⚠ WAARSCHUWING

- Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de lamp gaat vervangen.
- Gebruik alleen lampen van 25-40 W / 220-240 V die tegen 300 °C hitte bestand zijn. U kunt goedgekeurde lampen bij een lokaal servicecentrum van Samsung kopen.
- Hanteer halogeenlampen altijd uitsluitend met een droge doek. Daarmee voorkomt u dat er vingerafdrukken of zweet op de lamp terechtkomen, waardoor de levensduur van de lamp bekort zou kunnen worden.

Probleemoplossing

Controlepunten

Als u problemen met de oven ondervindt, raadpleegt u de onderstaande tabel en probeert u de suggesties. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung.

Probleem	Oorzaak	Actie
De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt.	• Als er ongerechtigheden tussen de toetsen zitten	• Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
	• Aanraakmodel: als er vocht op de buitenkant zit	• Verwijder het vocht en probeer het opnieuw.
	• Als de vergrendeling is ingeschakeld	• Controleer of de vergrendeling is ingeschakeld.
De tijd wordt niet weergegeven.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.
De oven werkt niet.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.
De oven stopt tijdens het gebruik.	• Als deze niet meer op het stopcontact is aangesloten	• Sluit de oven weer op het stopcontact aan.
De stroom wordt onderbroken tijdens het gebruik.	• Als de bereiding veel tijd in beslag neemt	• Laat de oven na een langdurige bereiding afkoelen.
	• Als de koelventilator niet werkt	• Luister of u de koelventilator hoort.
	• Als de oven op een plek zonder goede ventilatie is geïnstalleerd	• Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
	• Bij gebruik van diverse stekkers in dezelfde contactdoos	• Gebruik één stekker.
De oven krijgt geen stroom.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.

Probleem	Oorzaak	Actie
De behuizing van de oven wordt te heet tijdens het bereidingsproces.	• Als de oven op een plek zonder goede ventilatie is geïnstalleerd	• Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
De deur kan niet goed worden geopend.	• Als er voedselresten tussen de deur en de binnenkant blijven zitten	• Reinig de oven goed en open de deur weer.
De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan.	• Als de lamp aan gaat en weer uit	• De lamp gaat na een bepaalde tijd automatisch uit om energie te besparen. U kunt deze weer inschakelen door op de ovenlichtknop te drukken.
	• Als er tijdens de bereiding verontreinigingen op de lamp komen	• Reinig de oven van binnen en controleer dit.
Elektrische schok treedt op in de oven.	• Als de stroom niet goed is geaard • Als u een ongeaard stopcontact gebruikt	• Controleer of de stroomtoevoer goed is geaard.
Er druppelt water.	• Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit is geen defect aan het product.	• Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
Er komt stoom door een kier in de deur.		
Er is water in de oven achtergebleven.		

Probleem	Oorzaak	Actie
De helderheid in de oven varieert.	• De helderheid verandert afhankelijk van de veranderingen in afgegeven vermogen.	• Veranderingen in afgegeven vermogen tijdens de bereiding zijn geen defect, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	• De ventilator draait automatisch gedurende een bepaalde tijd om de binnenkant van de oven te ventileren.	• Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
De oven verwarmt niet.	• Als de deur open is	• Sluit de deur en start opnieuw.
	• Als de bedieningselementen van de oven niet goed zijn ingesteld	• Raadpleeg het hoofdstuk over de ovenbediening en reset de oven.
	• Als de stop in de woning is doorgeslagen of de aardlekschakelaar is omgegaan.	• Vervang de stop of zet de aardlekschakelaar weer terug. Als dit herhaaldelijk gebeurt, belt u een bevoegde elektricien.
Er komt rook uit het apparaat wanneer deze is ingeschakeld.	• Tijdens de eerste werking	• Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, kan er rook van de verwarming komen. Dit is geen defect en nadat u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, zou dit niet meer moeten voorkomen.
	• Als er voedsel op een verwarmingselement aanwezig is	• Laat de oven voldoende afkoelen en verwijder het voedsel van het verwarmingselement.
Ik ruik een brandlucht of plasticlucht wanneer ik de oven gebruik.	• Bij gebruik van plastic bakjes of andere bakjes die niet hittebestendig zijn	• Gebruik glazen gerei dat tegen hoge temperaturen bestand is.

Probleem	Oorzaak	Actie
De oven verwarmt niet naar behoren.	• Als de deur tijdens de bereiding vaak wordt geopend	• Open de deur zo weinig mogelijk en alleen om onderdelen van het gerecht om te keren. Als de deur regelmatig wordt geopend, zakt de interne temperatuur en dit kan van invloed zijn op het resultaat van de bereiding.
Reinigen met stoom werkt niet.	• Dit komt omdat de temperatuur te hoog is.	• Laat de oven afkoelen en probeer het dan opnieuw.
Enkele-bereidingsstand werkt niet.	• Als de verdeelplaat in de oven wordt geplaatst.	• Haal de verdeelplaat eruit en gebruik deze.

Probleemoplossing

Informatiecodes

Als de oven niet werkt, verschijnt er mogelijk een informatiecode op het display. Raadpleeg de onderstaande tabel en probeer de suggesties.

Code	Betekenis	Actie
C-d1	Problemen met de deurvergrendeling	Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.
C-20	Problemen met de sensor	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Komt alleen voor tijdens lezen/schrijven van/naar de EEPROM	
C-F0	Als er geen communicatie is tussen de hoofd-PCB en de sub-PCB	
C-F2	Doet zich voor wanneer er een communicatieprobleem is tussen de aanraak-IC <-> hoofd- of sub-micom	Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.
C-d0	Probleem met een toets Doet zich voor als een toets wordt ingedrukt en gedurende een bepaalde tijd wordt vastgehouden.	Reinig de toetsen en zorg dat er zich geen water op of rond de toetsen bevindt. Zet de oven uit en probeer het opnieuw. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung.

Code	Betekenis	Actie
S-01	Veiligheidsuitschakeling De oven bleef gedurende lange tijd aanstaan op de ingestelde temperatuur. • Lager dan 100 °C gedurende 16 uur • Van 105 °C tot 240 °C gedurende 8 uur • Van 245 °C tot maximaal 4 uur	Dit is geen systeemstoring. Zet de oven uit en verwijder het voedsel. Probeer het opnieuw normaal.

Technische specificaties

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Aansluitingsvoltage		230-240 V ~ 50 Hz
Maximaal uitgangsvermogen		3500-3850 W
Afmetingen (B x H x D)	Hoofdeenheid	595 x 596 x 570 mm
	Inbouw	560 x 579 x 549 mm
Volume		76 liter

* Dit product heeft een lichtbron met een energie-efficiëntieklasse <G>.

Bijlage

Productinformatieblad

SAMSUNG	SAMSUNG	
Model-id	NV7B411****, NV7B412****, NV7B413****, NV7B414****, NV7B415****, NV7B411**C*, NV7B412**C*, NV7B414**C*	
Energie-efficiëntie-index per bakruimte (EEI cavity)	81,6	
Energie-efficiëntieklasse per bakruimte	A+	
Vereist energieverbruik (stroom) voor het verwarmen van een standaardhoeveelheid in een bakruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus bij een conventionele stand per bakruimte (elektrische eindenergie) (EC elektrische bakruimte)	1,05 kWh/cyclus	
Vereist energieverbruik voor het verwarmen van een standaardhoeveelheid in een bakruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus bij een geforceerde ventilatorstand per bakruimte (elektrische eindenergie) (EC elektrische bakruimte)	0,71 kWh/cyclus	
Aantal bakruimten	1	
Warmtebron per bakruimte (elektriciteit of gas)	elektriciteit	
Volume per bakruimte (V)	76 L	
Type oven	Inbouw	
Gewicht van het apparaat (m)	NV7B411****: 31,7 kg NV7B412****: 31,7 kg NV7B413****: 36,7 kg NV7B414****: 31,7 kg NV7B415****: 36,7 kg	NV7B411**C*: 33,7 kg NV7B412**C*: 33,7 kg NV7B414**C*: 33,7 kg

Gegevens bepaald in overeenstemming met standaard EN 60350-1, EN 50564, Commissieverordeningen (EU) Nr 65/2014 en (EU) Nr 66/2014 en Verordening (EC) Nr 1275/2008.

Bijlage

Algeheel stroomverbruik in stand-bystand (W) (Alle netwerkpoorten op stand "aan")		1,9 W
Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)		20 min.
Wi-Fi	Energieverbruik in stand-bystand (W)	1,9 W
	Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)	20 min.
Stand-bystand	Energieverbruik	1,0 W
	Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)	30 min.

Tips voor energiebesparing

- Houd tijdens de bereiding de oven dicht, behalve voor het omkeren van voedsel. Laat de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk dicht, zodat de oventemperatuur constant blijft en om energie te besparen.
- Plan het gebruik van de oven van tevoren om te voorkomen dat de oven wordt uitgeschakeld tussen de bereiding van verschillende gerechten, zodat u energie bespaart en de tijd voor het opnieuw verwarmen van de oven beperkt blijft.
- Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten bedraagt, kan de oven 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd worden uitgeschakeld om energie te besparen. Het bereidingsproces wordt voltooid door de restwarmte.
- Bereid indien mogelijk meerdere gerechten tegelijkertijd.

OPMERKING

Hierbij verklaart Samsung dat deze radioapparatuur voldoet aan de bepalingen van Richtlijn 2014/53/EU en de relevante wettelijke vereisten in het VK.
De volledige tekst van deze conformiteitsverklaring voor de EU en het VK is beschikbaar op het volgende internetadres: De officiële Conformiteitsverklaring is te vinden op http://www.samsung.com. Ga daarvoor naar Support > Search Product Support en geef de modelnaam op.

	Frequentiebereik	Zendersterkte (Max)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Aankondiging met betrekking tot open source

De in dit product geleverde software bevat opensourcesoftware.
Via deze URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 kunt u informatie vinden over de opensourcelicentie die verband houdt met dit product.

Memo

SAMSUNG

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
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
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

DG68-01414A-04

Einbaubackofen

Benutzer- und Installationshandbuch

NV7B411**** / NV7B412**** / NV7B413**** / NV7B414**** /
NV7B415**** / NV7B411**C* / NV7B412**C* / NV7B414**C*



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 6
Automatische Energiesparfunktion 6

Aufstellen des Geräts 6

Lieferumfang 6
Netzanschluss 7
Einbau in einen Küchenschrank 8

Vor der ersten Verwendung 10

Anfangseinstellungen 10
Gerüche in Neugeräten 10
Intelligenter Sicherheitsmechanismus 10
Gerätetür mit Softeinzug 11
Zubehör 11
Mechanische Sicherung 12

Bedienung 13

Bedienfeld 13
Häufig genutzte Einstellungen 14
Betriebsarten (außer Grill) 17
Betriebsarten (Grill) 18
Unterbrechen des Garvorgangs 20
Sonderfunktionen 20
Normaldampf 21
Garprogramme 22
Reinigung 22
Timer 24
Ton Ein/Aus 24
WLAN Ein/Aus 24

Verwendung 25

Manuelles Garen 25
Automatikprogramme 28
Testgerichte 30
Häufig verwendete Rezepte für die Automatikprogramme 31

Pflege 34

Reinigung 34
Ersetzen von Teilen 37

Problembehebung 38

Problembeschreibungen 38
Informationscodes 40

Technische Daten 41

Anhang 41

Produktdatenblatt 41
Open Source-Erklärung 42

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

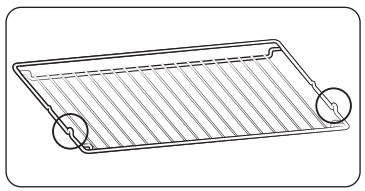
Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen 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 Elektro- oder 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 öffentlich-rechtlichen 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

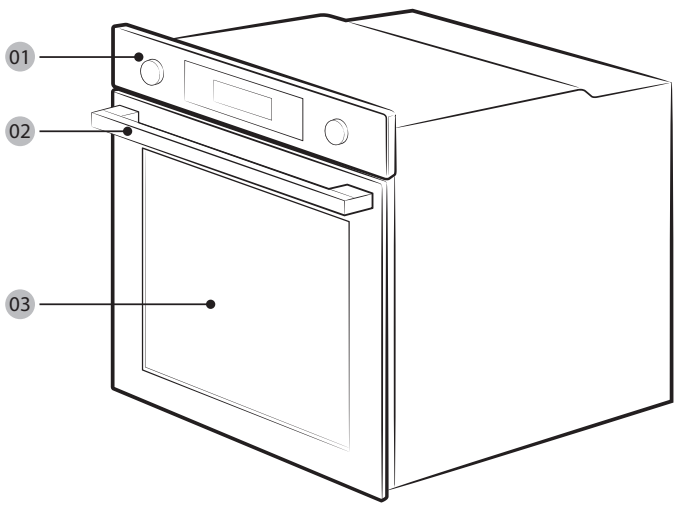
⚠ WARNUNG

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** Gerätetür

Zubehör

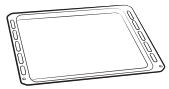
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen nützlich sein können.



Gitterrost



Gitterrosteinsatz *



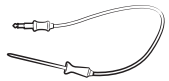
Backblech *



Universalblech *



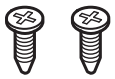
Extra tiefes Blech *



Kerntemperaturfühler *



Dampfschale *

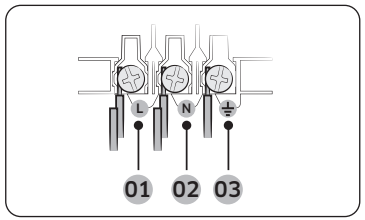


2 Schrauben (M4 L25)

HINWEIS

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

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 mm².

Nennstrom (A)	Mindestquerschnitt
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

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

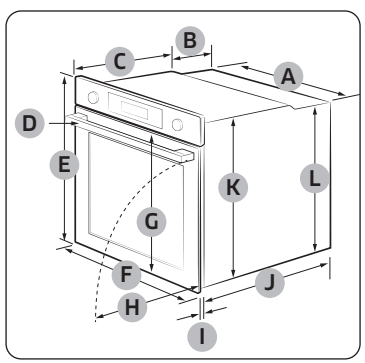
Treten Sie bei der Installation nicht auf die Kabel, und verlegen Sie sie in ausreichendem Abstand zu den Teilen des Geräts, die Wärme abstrahlen.

Aufstellen des Geräts

Einbau in einen Küchenschrank

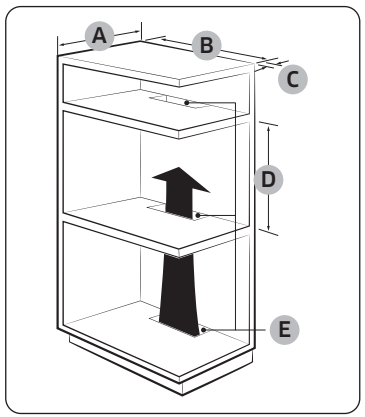
Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingesetzt wird, müssen alle Kunststoffoberflächen und Klebestellen bis mindestens 90 °C hitzefest sein. Samsung übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund der durch das Gerät abgestrahlten Wärme.
Stellen Sie das Gerät an einer ausreichend belüfteten Stelle auf. 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

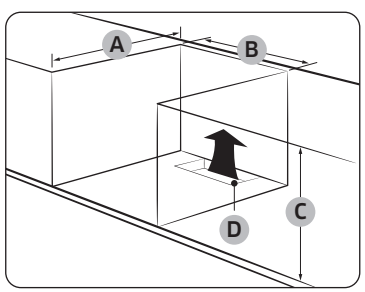


Einbauschrank (mm)

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.

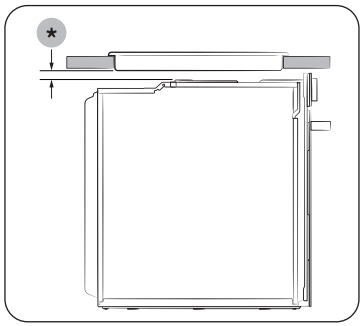


Unterbauschrank (mm)

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

HINWEIS

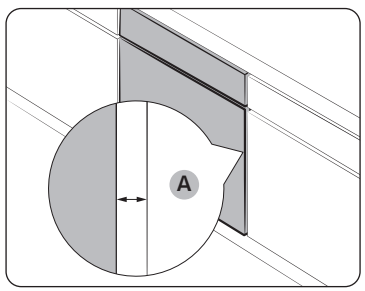
Der Einbauschrank muss über Lüftungsöffnungen **(D)** verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.



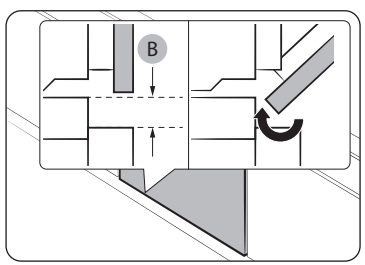
Installieren mit Kochfeld

Prüfen Sie in der Installationsanleitung des Kochfelds den Platzbedarf, ehe Sie über dem Backofen ein Kochfeld installieren **(*)**.

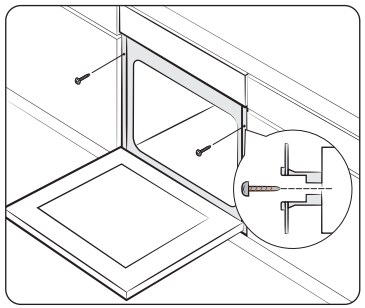
Einbauen des Geräts



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.

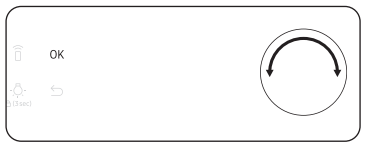
Vor der ersten Verwendung

Anfangseinstellungen

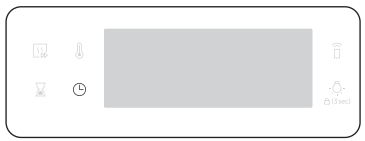
Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, wird die Standardzeit „12:00“ auf der Anzeige angezeigt, wobei die Stundenangabe („12“) blinkt. Gehen Sie wie folgt vor, um die Uhrzeit richtig einzustellen.



1. Wenn die Stundenangabe blinkt, stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter (rechtes Drehrad) die Stunden ein und drücken Sie dann auf **OK**, um zur Minutenangabe zu wechseln.



2. Wenn die Minutenangabe blinkt, stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter (rechtes Drehrad) die Minuten ein und drücken Sie dann auf **OK**.



Um die aktuelle Uhrzeit nach dieser ersten Einstellung zu ändern, halten Sie die Taste ⏲ 3 Sekunden lang gedrückt und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.

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

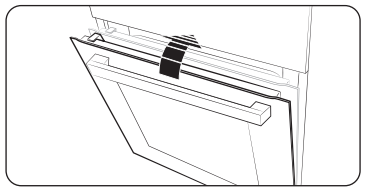
- Bei der ersten Verwendung können Sie möglicherweise etwas Rauch im Inneren des Ofens sehen. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
- Mit zunehmender Temperatur im Garraum kann es eventuell zu Flecken auf dem Innenglas der Tür kommen. Schalten Sie den Ofen in diesem Fall aus und warten Sie, bis er 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 (nur bestimmte Modelle)

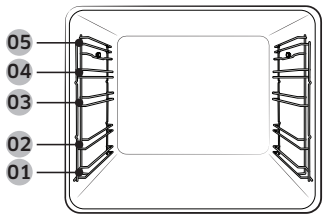
Ihr Samsung-Einbaubackofen verfügt über eine Gerätetür mit Softeinzug, die sich sanft, sicher und leise schließt.
Wenn Sie die Gerätetür schließen, fangen die speziell dafür ausgelegten Scharniere die Tür ab, wenige Zentimeter bevor sie vollständig geschlossen ist. Der sanfte und leise Schließmechanismus 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.

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 zu unterst 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.

Vor der ersten Verwendung

Grundlegende Verwendungshinweise

Machen Sie sich vor Gebrauch mit den jeweiligen Zubehörteilen vertraut, damit Sie sie später leichter verwenden können.

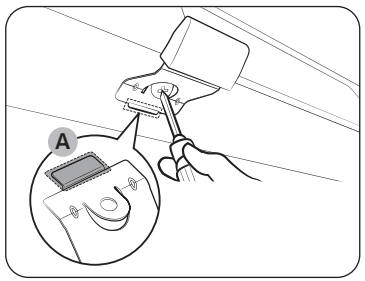
Gitterrost	Der Gitterrost ist zum Grillen und Braten geeignet. Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Anschläge) nach vorne in den Garraum ein
Gitterrosteinsatz *	Wenn Sie den Gitterrosteinsatz in Verbindung mit dem Blech verwenden, verhindern Sie, dass die bei der Zubereitung 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.
Kerntemperaturfühler *	Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.
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.
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.

HINWEIS

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

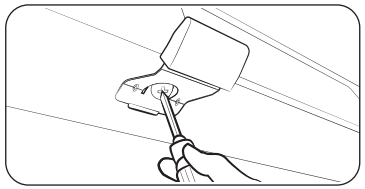
Mechanische Sicherung (nur bestimmte Modelle)

Aufstellen des Geräts



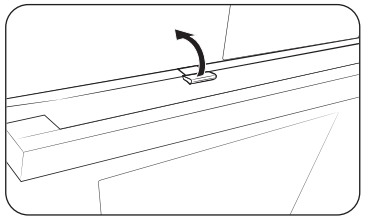
1. Setzen Sie den dünnen Teil **(A)** der mechanischen Sicherung – wie gezeigt – in den entsprechenden Schlitz des Sicherungsverriegelung ein.
2. Ziehen Sie die Schraube an der Sicherungsverriegelung fest.

Demontage



- Lösen und entfernen Sie die Schraube von der Sicherungsverriegelung.

Verriegeln/Entriegeln

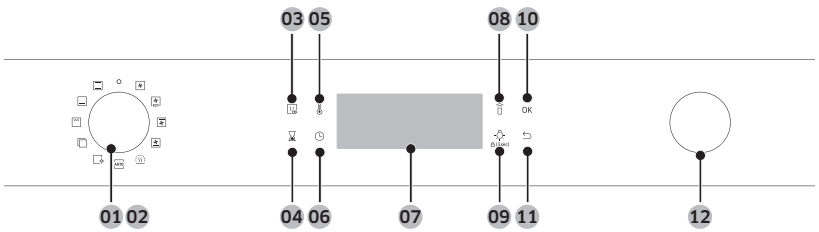


- Heben Sie zum Öffnen der Gerätetür die Sicherungsverriegelung leicht an, um die Tür zu entriegeln. Öffnen Sie dann die Gerätetür.
- Schließen Sie die Gerätetür einfach, um sie zu verriegeln. Die mechanische Sicherung verriegelt die Tür automatisch.

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	Drehen Sie nach links/rechts, um den Ofen ein-/auszuschalten.
02 Moduswahlschalter	Zur Auswahl einer Betriebsart oder Funktion nach links oder rechts drehen.
03 Schnelles Vorheizen	Beim schnellen Vorheizen wird der Ofen schnell auf eine eingestellte Temperatur aufgeheizt. • Tippen Sie, um die Option „Schnelles Vorheizen“ ein-/auszuschalten. • Nur im Einfachbetrieb verfügbar. (Heißluft, Ober-/Unterhitze, Oberhitze + Heißluft, Unterhitze + Heißluft) • Bei Temperaturen unter 100 °C deaktiviert.
04 Timer	Ermöglicht die Kontrolle der Zeit oder Betriebsdauer während des Garens.
05 Temperatur	Hiermit können Sie die Temperatur einstellen.
06 Garzeit	Hiermit können Sie die Garzeit einstellen.
07 Anzeige	Zeigt erforderliche Informationen wie die ausgewählte Betriebsart oder aktuelle Einstellungen an.
08 Smart Control	Drücken Sie 3 Sekunden lang, um die Funktion „Smart Control“ zu aktivieren/deaktivieren.
09 Garraumbeleuchtung (Kindersicherung)	Zum Ein- bzw. Ausschalten der Beleuchtung drücken. Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn die Tür geöffnet wird oder wenn der Ofen den Betrieb beginnt. Nach einer bestimmten Zeit ohne Aktivitäten schaltet sie sich automatisch aus, um Strom zu sparen. Kindersicherung: Um Unfälle zu vermeiden, werden mit der Kindersicherung alle Bedienelemente deaktiviert. Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Bedienfeldsperre am Bedienfeld zu aktivieren, oder halten Sie sie erneut 3 Sekunden lang gedrückt, um sie zu deaktivieren.
10 OK	Hier drücken, um Ihre Einstellungen zu bestätigen.
11 Zurück	Zum Abbrechen der aktuellen Einstellungen und Rückkehr zur Standardeinstellung.
12 Funktionswahlschalter	Verwenden Sie den Funktionswahlschalter für Folgendes: • Einstellen der Garzeit oder der Temperatur. • Auswählen eines Unterpunkts aus dem übergeordneten Menü: Reinigung, Garprogramme, Sonderfunktionen oder Grill. • Auswahl der Portionsgröße für Automatikprogramme.

HINWEIS

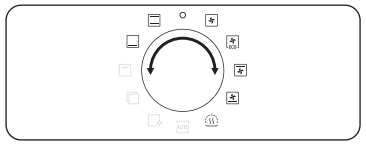
Das Tippen auf dem Display funktioniert möglicherweise nicht einwandfrei, wenn Sie dabei Handschuhe aus Kunststoff oder Küchenhandschuhe tragen.

Bedienung

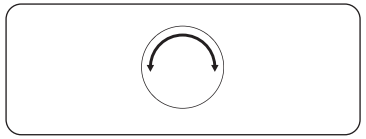
Häufig genutzte Einstellungen

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.

Temperatur



1. Wählen Sie mit Hilfe des Moduswahlschalters eine Betriebsart oder Funktion aus. Die Standardtemperatur für jede Auswahl wird angezeigt.



2. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die gewünschte Temperatur ein.

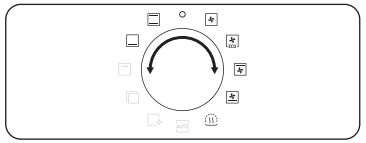


3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Änderungen zu bestätigen.

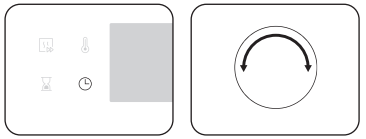
HINWEIS

- Wenn Sie innerhalb weniger Sekunden keine weiteren Einstellungen vornehmen, beginnt der Ofen den Garvorgang automatisch mit den Standardeinstellungen.
- Drücken Sie zum Ändern der eingestellten Temperatur auf die Taste 🌡 und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.
- 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.

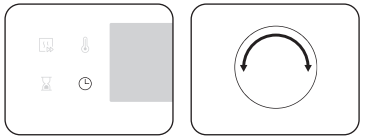
Garzeit



1. Wählen Sie mit Hilfe des Moduswahlschalters eine Betriebsart oder Funktion aus.



2. Drücken Sie auf die Taste ◷ und stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter eine gewünschte Garzeit von bis zu 23 Stunden 59 Minuten ein.



3. Optional können Sie einen gewünschten Zeitpunkt für die Endzeit des Garvorgangs vorwählen. Drücken Sie auf die Taste ◷ und stellen Sie den Endpunkt mit dem Funktionswahlschalter ein. Weitere Informationen finden Sie in **Endzeitvorwahl**.

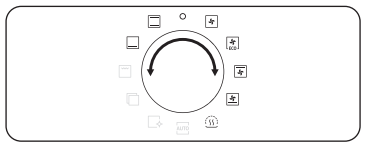


4. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Änderungen zu bestätigen.

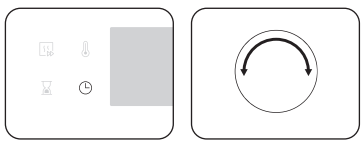
HINWEIS

- 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, wenn der Garvorgang beendet ist.
- Drücken Sie zum Ändern der eingestellten Garzeit auf die Taste ◷ und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.

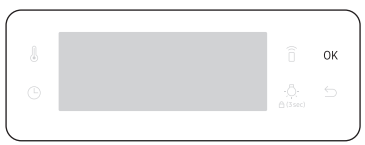
Endzeit



1. Wählen Sie mit Hilfe des Moduswahlschalters eine Betriebsart oder Funktion aus.



2. Drücken Sie zweimal auf ◷ und stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die gewünschte Endzeit ein.



3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Änderungen zu bestätigen.

HINWEIS

- Sie müssen die Endzeit 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, wenn der Garvorgang beendet ist.
- Drücken Sie zum Ändern der Endzeit zweimal auf ◷ und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.

Endzeitvorwahl

Die Endzeitvorwahl sorgt mehr Komfort beim Kochen.

Fall 1

Angenommen, Sie wählen um 14:00 Uhr ein Rezept mit einstündiger Gardauer aus und möchten, dass das Gericht um 18:00 Uhr fertig ist. Um die Endzeit einzustellen, ändern Sie die Zeit für „Fertig um“ auf 18:00 Uhr. Das Gerät beginnt um 17:00 Uhr und beendet den Garvorgang um 18:00 Uhr.

Aktuelle Uhrzeit: 14:00 Garzeit einstellen: 1 Stunden Endzeitvorwahl einstellen: 18:00

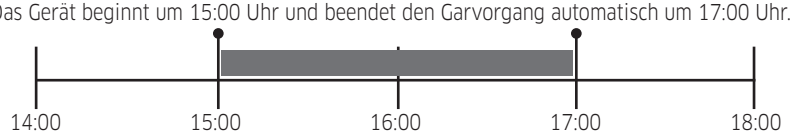
Das Gerät beginnt um 17:00 Uhr und beendet den Garvorgang automatisch um 18:00 Uhr.



Fall 2

Aktuelle Uhrzeit: 14:00 Garzeit einstellen: 2 Stunden Endzeitvorwahl einstellen: 17:00

Das Gerät beginnt um 15:00 Uhr und beendet den Garvorgang automatisch um 17:00 Uhr.



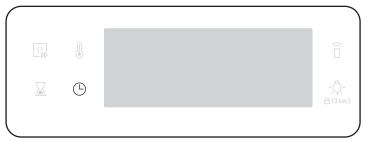
⚠ VORSICHT

Lassen Sie gegarte Speisen nicht zu lange im Ofen. Die Speisen können verderben.

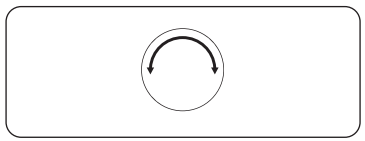
Bedienung

So löschen Sie die Garzeit

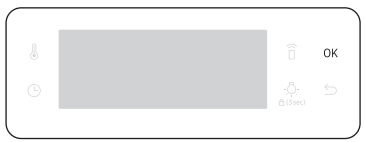
Sie können die Garzeit löschen. Dies ist praktisch, wenn Sie den Ofen zu einem beliebigen Zeitpunkt des Garvorgangs manuell anhalten möchten.



1. Drücken Sie während des Garvorgangs auf die Taste ◷, um die Standardgarzeit anzuzeigen.



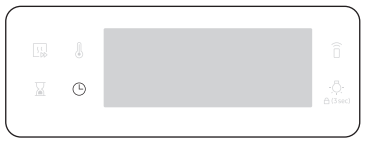
2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswahlschalter die gewünschte Zeit auf „0:00" ein. Alternativ können Sie auch einfach auf ⮌ drücken.



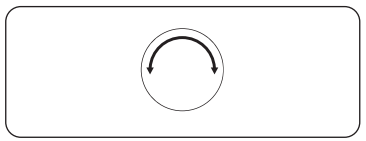
3. Drücken Sie auf **OK**.

So löschen Sie die Endzeit

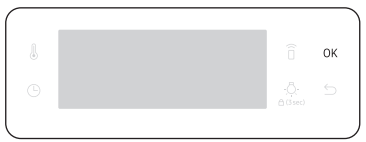
Sie können die Endzeit löschen. Dies ist praktisch, wenn Sie den Ofen zu einem beliebigen Zeitpunkt des Garvorgangs manuell anhalten möchten.



1. Drücken Sie während des Garvorgangs zweimal auf ◷, um die eingestellte Endzeit anzuzeigen.

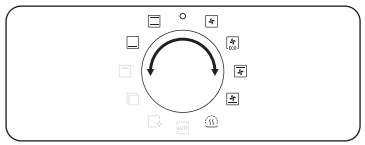


2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswahlschalter die gewünschte Endzeit auf die aktuelle ein. Alternativ können Sie auch einfach auf ⮌ drücken.

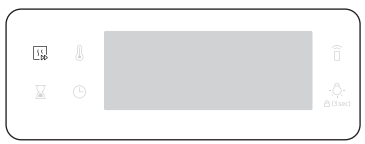


3. Drücken Sie auf **OK**.

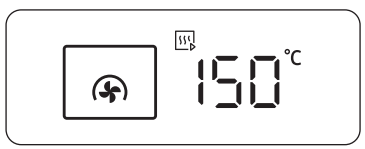
Betriebsarten (außer Grill)



1. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter eine Betriebsart.
2. Stellen Sie je nach Bedarf die Garzeit und/oder -temperatur ein. Weitere Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt **Häufig genutzte Einstellungen**.



3. Wenn gewünscht, können Sie den Ofen schnell Vorheizen. Drücken Sie dazu auf die Taste und stellen Sie die Solltemperatur ein. Das entsprechende Symbol wird angezeigt.



Das Gerät zeigt das Symbol an und heizt vor, bis der Garraum die Solltemperatur erreicht. 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.

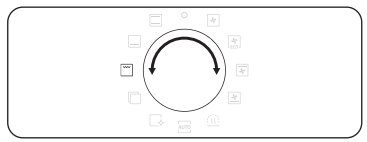
Betriebsarten (außer Grill)

Die mit einem Stern (*) gekennzeichneten Betriebsarten sind beim schnellen Vorheizen verfügbar und bei Temperaturen unter 100 °C deaktiviert.

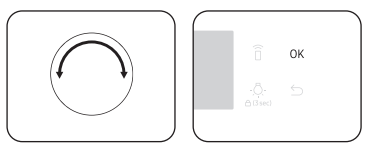
Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)
	Heißluft	* 30-250	160
		Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.	
	Ober- / 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.	
	Oberhitze + Heißluft	* 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	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	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.	

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)
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.	
	Warmhalten	40-100	60
		Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.	

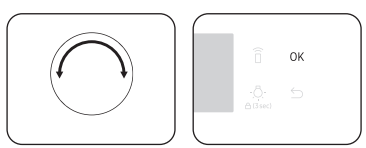
Betriebsarten (Grill)



1. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter .



2. Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter **Großer Grill (G 1)**, **Öko-Grill (G 2)** oder **Heißluftgrill (G 3)** und drücken Sie dann auf den **OK**.



3. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die Temperatur ein und tippen Sie dann auf **OK**.

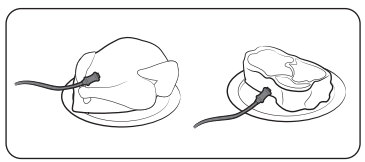
Betriebsarten (Grill)

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)
G 1	Großer Grill	100-270	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).	
G 2	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).	
G 3	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.	

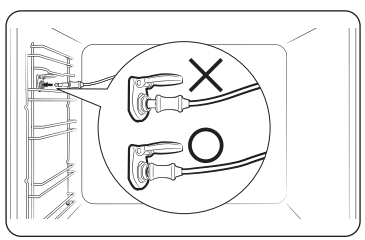
Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)

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.

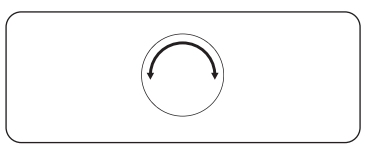
- Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.
- Bei Verwendung des Kerntemperaturfühlers kann die Garzeit weder eingestellt noch geändert werden.



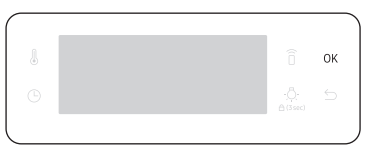
1. Drücken Sie im Funktionsbereich auf die Taste für die gewünschte Betriebsart und Temperatur.
2. Stecken Sie die Spitze des Kerntemperaturfühlers in die Mitte des zu garenden Fleischstücks. Achten Sie darauf, dass der Gummigriff außerhalb des Garguts bleibt.



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. Drücken Sie erneut auf die Taste und stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter (rechtes Drehrad) die Kerntemperatur für das Fleisch ein.



5. Drücken Sie auf **OK**, um mit dem Garen zu beginnen. Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet und es ertönt eine Melodie.

⚠ WARNUNG vor Acrylamid

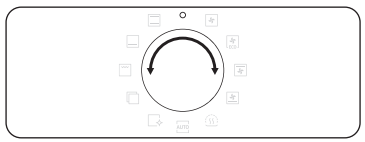
- Verwenden Sie den Kerntemperaturfühler nicht mit einem Spieß. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.
- Der Kerntemperaturfühler ist nach Abschluss des Garvorgangs sehr heiß. Tragen Sie zum Entfernen des Kerntemperaturfühlers stets Ofenhandschuhe, da andernfalls die Gefahr von Verbrennungen besteht.

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.

Bedienung

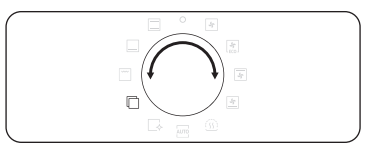
Unterbrechen des Garvorgangs



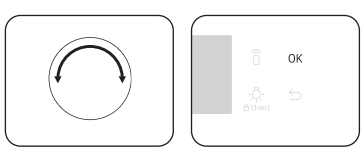
Stellen Sie den Moduswahlschalter während eines laufenden Garvorgangs auf „O“. Der Ofen wird erst nach einigen Sekunden ausgeschaltet. Um unbeabsichtigte Bedienvorgänge zu verhindern, schaltet sich der Ofen jedoch nicht sofort aus, damit Sie die Auswahl ggf. korrigieren können.

Sonderfunktionen

Fügen Sie spezielle oder zusätzliche Funktionen hinzu, um das Kochergebnis weiter zu verbessern.

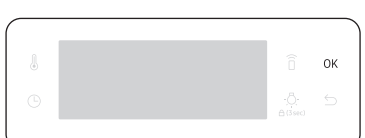


1. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter ⧉.



2. Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter eine Funktion und drücken Sie dann auf **OK**. Die Standardtemperatur wird angezeigt.

3. Stellen Sie nach Bedarf die Gartemperatur ein. Weitere Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt **Häufig genutzte Einstellungen**.

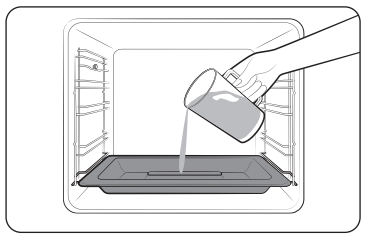


4. Drücken Sie auf **OK**, um mit der Funktion zu beginnen.

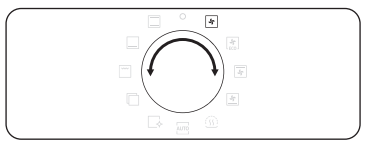
Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Anleitung
F 1	Geschirr erwärmen	30-80	50	Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Koch- und Anrichtegeschirr.
F 2	Auftauen	30-60	30	Diese Funktion kann zum Auftauen von Gefriergut, Backwaren, Obst, Rührkuchen, Sahne- und Schokoladencremetorte verwendet werden. Die Auftaudauer hängt von der Art, Größe und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.

Normaldampf (nur bestimmte Modelle)

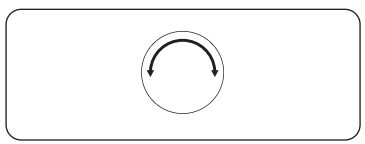
Mit dem Normaldampf können Sie Brot backen, das außen knusprig und innen feucht ist. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.



1. Stellen Sie die Dampfschale unten auf den Boden des Garraums.
2. Füllen Sie sie mit 250 ml Wasser (nur bei kaltem Ofen).



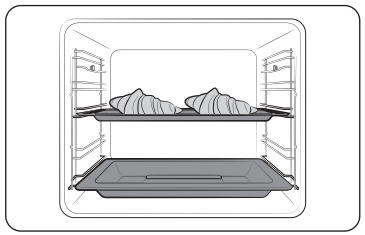
3. Wähle Sie die Betriebsart **Heißluft** und wählen Sie **Normaldampf**.



4. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die Temperatur ein.



5. Drücken Sie **OK**, um das Vorheizen zu starten.



6. Geben Sie die Speisen auf einem beliebigen Rost in den Ofen und beginnen Sie mit dem Garen.

HINWEIS

- Füllen Sie während des Garvorgangs oder bei heißem Ofen kein Wasser nach.
- Wischen Sie den Boden des Garraums 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.

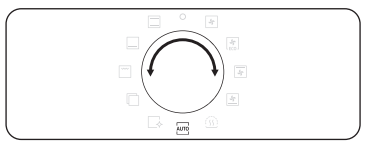
Normaldampf kann nur in der Betriebsart **Heißluft** verwendet werden.

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

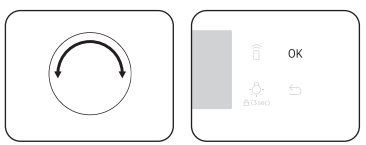
Bedienung

Garprogramme

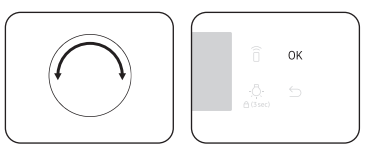
Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 20 Automatikprogramme. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Rezept automatisch eingestellt.



1. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter AUTO.



2. Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter ein Programm und drücken Sie dann auf **OK**.



3. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswahlschalter die Portionsgröße ein. Das einstellbare Gewicht hängt vom jeweiligen Programm ab.
4. Drücken Sie auf **OK**, um mit dem Garen zu beginnen.

HINWEIS

- Einige der Elemente in **Automatikprogramme** 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 **Garzeit**, um das Garprogramm zu starten.
- Weitere Informationen finden Sie unter **Automatikprogramme** 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.

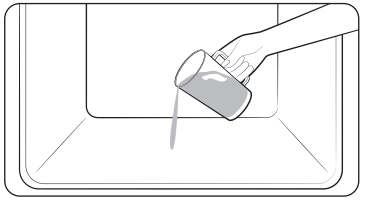
Funktion		Anleitung
C 1	Dampfreinigung	Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.
C 2	Pyrolytisch *	Bei der Pyrolytisch wird der Garraum bei sehr hoher Temperatur gereinigt. Hierbei werden Fettrückstände verbrannt, sodass eine manuelle Reinigung leichter vonstatten geht. 1 Std 50 Min (Standardeinstellung) / 2 Std 10 Min / 2 Std 30 Min

HINWEIS

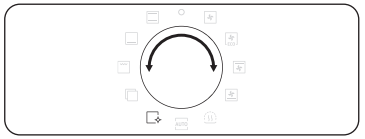
Mit (*) gekennzeichnete Funktionen sind nur bei bestimmten Modellen verfügbar.

Dampfreinigung

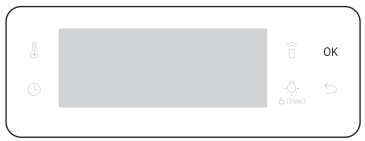
Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf. Diese Funktionen sparen Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung entfällt. Während dieses Vorgangs wird die Restzeit auf dem Display angezeigt.



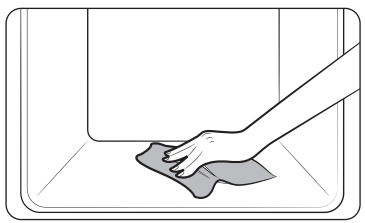
1. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des Garraums, und schließen Sie die Gerätetür.



2. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter .



3. Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter C 1 und drücken Sie dann auf **OK**.
   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

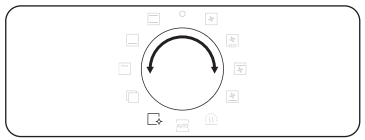
- Wenn der Garraum stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, mit Hilfe eines Reinigungsmittels erst den hartnäckigen Schmutz von Hand zu entfernen und dann die steam cleaning (Dampfreinigung) zu aktivieren.
- Lassen Sie die Gerätetür nach Abschluss 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.

Pyrolytisch

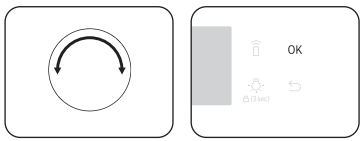
Bei der Pyrolytisch wird der Garraum bei sehr hoher Temperatur gereinigt. Hierbei werden Fettrückstände verbrannt, sodass eine manuelle Reinigung leichter vonstatten geht.

HINWEIS

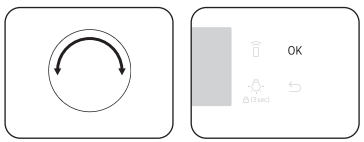
Die Pyrolysefunktion ist nur bei bestimmten Modellen verfügbar.



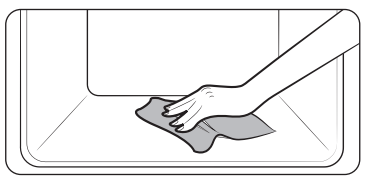
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile einschließlich der Seitengitter aus dem Garraum, und wischen Sie größere Krümel und Verunreinigungen im Inneren des Geräts weg. Andernfalls können während des Reinigungszyklus offene Flammen oder ein Brand entstehen.
2. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter .



3. Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter C 2 und drücken Sie dann auf **OK**.



4. Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter eine von drei möglichen Reinigungszeiten: 1 Std 50 Min (Standardeinstellung) / 2 Std 10 Min und 2 Std 30 Min.
5. Drücken Sie auf **OK**, um mit der Reinigung zu beginnen.



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

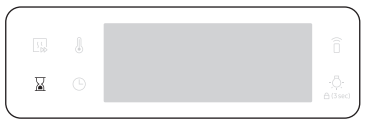
- Berühren Sie das Gerät nicht während eines Reinigungszyklus, da es sehr heiß werden kann.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nach Abschluss des Reinigungszyklus erst dann aus, nachdem der Kühlungsventilator das Gerät ausreichend heruntergekühlt hat und automatisch abgeschaltet wurde.

HINWEIS

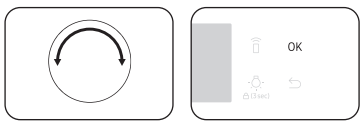
- Nach Beginn des Reinigungszyklus wird der Garraum sehr heiß. Die Gerätetür wird daher aus Sicherheitsgründen verriegelt. Wenn der Reinigungszyklus abgeschlossen und das Gerät abgekühlt ist, wird die Gerätetür wieder entsperrt.
- Denken Sie daran, das Gerät vor dem Starten der Reinigungsfunktion zu leeren. Zubehörteile können sich auf Grund der hohen Temperaturen im Inneren des Geräts verformen.

Timer

Der Timer ermöglicht die Kontrolle der Zeit oder Betriebsdauer während des Garens.



1. Drücken Sie auf ⌛.



2. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die Zeit ein und drücken Sie dann auf **OK**.
   Sie können eine Zeit von bis zu 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

HINWEIS

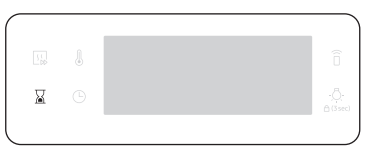
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, erklingt ein Signalton und die Meldung „0:00“ blinkt auf der Anzeige.
- Sie können die Timer pour-Einstellungen jederzeit ändern.

Ton Ein/Aus



1. Um den Ton stumm zu schalten, halten Sie die Taste ⌛ 3 Sekunden lang gedrückt. Dann blinkt die **1**.
2. Wählen Sie **1** und drücken Sie **OK** und drehen Sie das Funktionswahlschalter, um EIN einzustellen, und drücken Sie **OK**.
3. Um die Stummschaltung aufzuheben, wiederholen Sie Schritt **1**, **2**, stellen Sie AUS ein und drücken Sie **OK**.

WLAN Ein/Aus



1. Um das WLAN einzuschalten, halten Sie die Taste ⌛ 3 Sekunden lang gedrückt. Dann blinkt die **1**.
2. Wählen Sie **2** und drücken Sie **OK** und drehen Sie das Funktionswahlschalter, um EIN einzustellen, und drücken Sie **OK.**
3. Um das WLAN auszuschalten, wiederholen Sie Schritt **1** und **2**, stellen Sie AUS ein und drücken Sie **OK**.

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
Oststreusel	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
Hausgemachte Pizza, (1-1,2 kg)	Universalblech	2		190-210	10-15
Tiefgefrorener Blätterteigstücke, gefüllt	Universalblech	2		180-200	20-25

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Quiche	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	2		180-190	25-35
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
Lammkeule (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		170-180	100-120
Geflügel (Huhn/Ente/Truthahn)					
Hähnchen, ganz (1,2 kg) *	Gitterrost + Universalblech	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)	Gitterrost + Universalblech	3 1		220-230	15-20
Gebackene Kartoffelhälften (0,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		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.

Grillen

Es wird empfohlen, den Garraum in der Betriebsart Großer Grill 5 - 10 Minuten lang vorzuheizen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Brot					
Toast	Gitterrost	5		240-250	2-4
Käsetoast	Universalblech	4		200	4-8
Rind					
Steak *	Gitterrost + Universalblech	4 1		230-250	15-20
Hamburger *	Gitterrost + Universalblech	4 1		230-250	15-20
Schwein					
Schweinekoteletts	Gitterrost + Universalblech	4 1		230-250	20-30
Bratwurst	Gitterrost + Universalblech	4 1		230-250	10-15
Geflügel					
Hähnchen, Brust	Gitterrost + Universalblech	4 1		230-240	30-35
Hähnchenschenkel	Gitterrost + Universalblech	4 1		230-240	25-35

* Nach 2/3 der Garzeit wenden.

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefkühlpizza	Gitterrost	3		200-220	15-25
Tiefgefrorene Pommes Frites	Universalblech	3		220-225	20-25
Tiefgefrorene Kroketten	Universalblech	3		220-230	25-30

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	40-60
Backkartoffeln (0,4-0,8 kg)	Universalblech	2	190-200	50-70
Würstchen (0,3-0,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1	160-180	15-25
Tiefgefrorene Pommes Frites (0,3-0,5 kg)	Universalblech	3	180-200	20-30
Tiefgefrorene Kartoffelspalten (0,3-0,5 kg)	Universalblech	3	190-210	20-30
Fischfilets, gebacken (0,4-0,8 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1	200-220	20-30
Knusprige Fischfilets, paniert (0,4-0,8 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1	200-220	20-30
Lendenbraten (0,8-1,2 kg)	Gitterrost + Universalblech	2 1	180-200	50-70
Geröstetes Gemüse (0,4-0,6 kg)	Universalblech	3	200-220	20-30

Automatikprogramme

In der folgenden Tabelle sind 20 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 Automatikprogramme 1 bis 8 sowie 18 und 19 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 **Garzeit**, um das Garprogramm zu starten.

⚠ WARNUNG

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 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.		
A 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.		
A 3	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.		
A 4	Apfelkuchen	1,2-1,4	Gitterrost	2
		Gedeckten Apfelkuchen in einer runden Kuchenform aus Metall mit 24-26 cm Durchmesser zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 5	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.		
A 6	Biskuitteig	0,5-0,6	Gitterrost	3
		Den Teig 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.		
A 7	Marmorkuchen	0,7-0,8	Gitterrost	2
		Den Teig 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.		
A 8	Sandkuchen	0,7-0,8	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 Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
A 9	Lendenbraten	0,9-1,1	Gitterrost + Universalblech	2
		1,1-1,3		1
		Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost stellen.		
A 10	Mit Kräutern gebratene Lammkoteletts	0,4-0,6	Gitterrost + Universalblech	4
		0,6-0,8		1
		Die Lammkoteletts mit Kräutern und Gewürzen marinieren und auf den Gitterrost legen.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 11	Hühnchen, ganz	0,9-1,1	Gitterrost + Universalblech	2
		1,1-1,3		1
		Das Hähnchen waschen und putzen. Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen mit der Brust nach unten auf den Gitterrost legen und bei Erklingen des Signaltons wenden.		
A 12	Hähnchen, Brust	0,4-0,6	Gitterrost + Universalblech	4
		0,6-0,8		1
		Die Bruststücke marinieren und auf den Gitterrost legen.		
A 13	Forelle	0,3-0,5	Gitterrost + Universalblech	4
		0,5-0,7		1
		Die Fische waschen und putzen, und abwechselnd Kopf an Schwanzflosse nebeneinander auf den Gitterrost legen. Innenseite mit Zitronensaft beträufeln, salzen und Kräuter hineinlegen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden. Mit Öl bestreichen und salzen.		
A 14	Lachsfilet	0,4-0,6	Gitterrost + Universalblech	4
		0,6-0,8		1
		Lachsfilets oder -steaks waschen und putzen. Mit der Hautseite nach oben auf den Gitterrost legen.		
A 15	Geröstetes Gemüse	0,4-0,6	Universalblech	4
		0,6-0,8		
		Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Kirschtomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
A 16	Gebackene Kartoffelhälften	0,6-0,8	Universalblech	3
		0,8-1,0		
		Große Kartoffeln (je 200 g) längs halbieren. Mit der flachen Seite nach oben auf das Blech legen, mit Olivenöl bestreichen und Kräuter und Gewürze darüber streuen.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 17	Tiefgefrorene Pommes Frites	0,3-0,5	Universalblech	3
		0,5-0,7		
		Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
A 18	Tiefkühlpizza	0,3-0,6	Gitterrost	3
		0,6-0,9		
		Schieben Sie die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts. Starten Sie eines der Programme, und geben Sie nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons das Rost in das Gerät. Die erste Einstellung ist für dünne italienische Pizza, die zweite Einstellung für dicke Pfannenpizza.		
A 19	Hausgemachte Pizza	0,8-1,0	Universalblech	2
		1,0-1,2		
		Hausgemachte Pizza mit Hefeteig zubereiten und auf das Blech legen. Die Gewichtsangabe bezieht sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Starten Sie eines der Programme, und geben Sie nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons das Blech in das Gerät.		
A 20	Hefeteig gehen lassen	0,5-0,6	Gitterrost	2
		0,7-0,8		
		Teig in einer Schüssel zubereiten und mit Frischhaltefolie abdecken. In die Mitte des Rosts stellen. Die erste Einstellung ist für Pizza- und Kuchenteig, die zweite Einstellung für Brotteig.		

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	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Mürbeteiggebäck	Universalblech + Universalblech	1+4		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)	1, 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. Seite 15-18 2. Seite 5-8

* Nach 2/3 der Garzeit wenden.

3. Braten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Ganzes Hähnchen *	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		205	80-100

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Häufig verwendete Rezepte für die Automatikprogramme

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. Korrinthen/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.

Hausgemachte 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.

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.

Verwendung

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

⚠ 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.

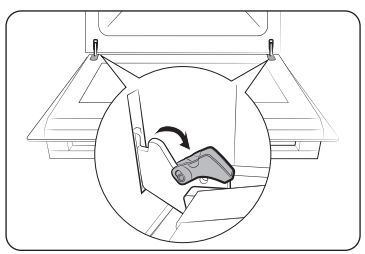
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart „Heißluft“, stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein, und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.

Gerätetür

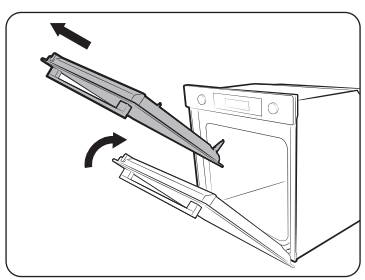
Demontieren Sie die Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um die Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.

⚠ WARNUNG

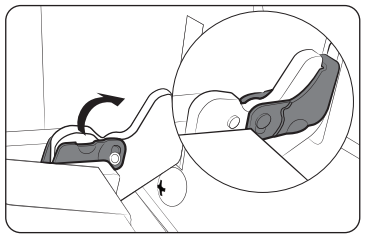
Die Gerätetür ist schwer.



1. Öffnen Sie die Gerätetür, und klappen Sie die Clips an den beiden Scharnieren auf.



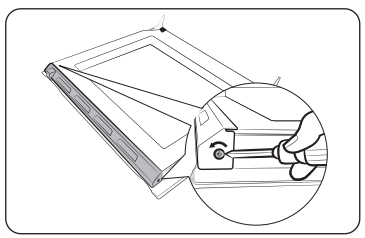
2. Schließen Sie die Gerätetür um etwa 70°. Halten Sie die Gerätetür mit beiden Händen an den Seiten fest, und ziehen Sie sie nach oben, sodass die Scharniere sich lösen.
3. Reinigen Sie die Gerätetür mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.



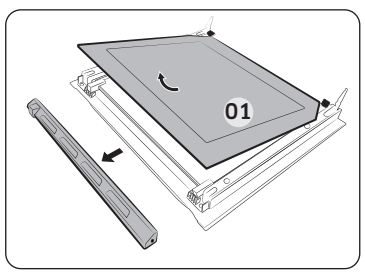
4. Bauen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Achten Sie darauf, dass die Clips an beiden Seiten eingeklappt sind.

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.

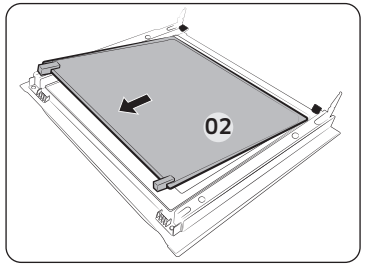


1. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.

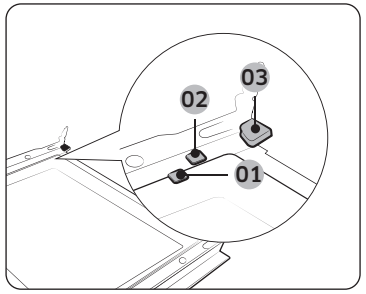


2. Entfernen Sie wie in der Abbildung dargestellt die Abdeckungen.
3. Entnehmen Sie die erste Glasscheibe aus der Gerätetür.

Pflege

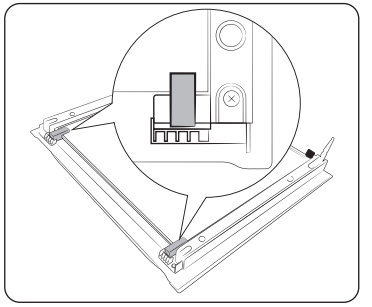


4. Entnehmen Sie die zweite Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.
5. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.



6. Setzen Sie die Glasscheiben nach der Reinigung folgendermaßen wieder ein:
- Setzten Sie Glasscheibe 2 zwischen Halteclip 1 und 2 und Glasscheibe 1 in Halteclip 3 ein. Achten Sie auf die richtige Reihenfolge.

01 Halteclip 1
02 Halteclip 2
03 Halteclip 3

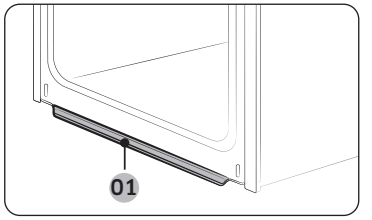


7. Achten Sie darauf, dass die Führungsgummis richtig eingesetzt sind und den Glaseinsatz sicher in Position halten.
8. Setzen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

⚠ WARNUNG

Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie die Glasscheiben wieder ordnungsgemäß einsetzen, da ansonsten heiße Luft entweichen kann.

Wasserkollektor



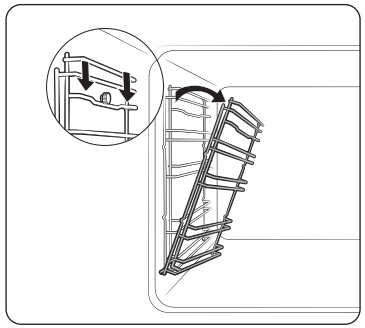
01 Wasserkollektor

Der Wasserkollektor fängt während den Garvorgängen nicht nur überschüssige Feuchtigkeit, sondern auch Speiserückstände auf. Entleeren und reinigen Sie den Wasserkollektor regelmäßig.

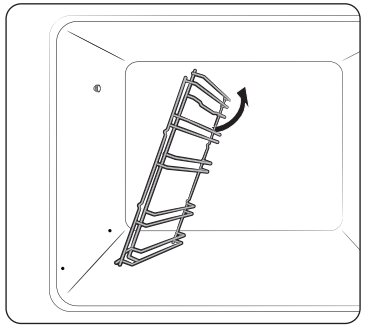
⚠ WARNUNG

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.



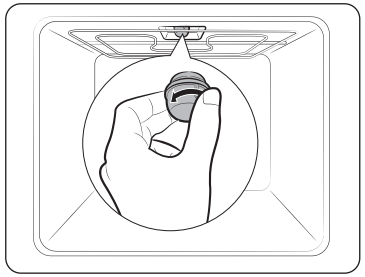
2. Ziehen Sie das linken Seitengitter unten aus den beiden Bohrungen.
3. Entfernen Sie das rechte Seitengitter auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitengitter.
5. Setzen Sie die Seitengitter anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

HINWEIS

Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

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.

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 Kindersicherung aktiviert?	• Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
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.
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.
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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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.
Die Dampfreinigung wird nicht ausgeführt.	• Ist das Gerät ausreichend abgekühlt?	• Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie die Reinigung durchführen.
Der Einfachbetrieb funktioniert nicht.	• Befindet sich der Garraumteiler im Gerät?	• Entnehmen Sie den Garraumteiler, und versuchen Sie es erneut.

Problembehebung

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-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
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		3500-3850 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	NV7B411****, NV7B412****, NV7B413****, NV7B414****, NV7B415****, NV7B411**C*, NV7B412**C*, NV7B414**C*	
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)	NV7B411****: 31,7 kg NV7B412****: 31,7 kg NV7B413****: 36,7 kg NV7B414****: 31,7 kg NV7B415****: 36,7 kg	NV7B411**C*: 33,7 kg NV7B412**C*: 33,7 kg NV7B414**C*: 33,7 kg

Die Daten wurden gemäß der Norm EN 60350-1, EN 50564, den Verordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 der Kommission sowie der Verordnung (EG) Nr. 1275/2008 ermittelt.

Anhang

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.
Bereitschaftszustand	Leistungsaufnahme	1,0 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	Leistung des Senders (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.

Notizen

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
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

DG68-01414A-04

Inbyggd ugn

Användar- och installationsanvisning

NV7B411**** / NV7B412**** / NV7B413**** / NV7B414**** /
NV7B415**** / NV7B411**C* / NV7B412**C* / NV7B414**C*



SAMSUNG

Innehåll

Använd denna bruksanvisning 3

Följande symboler används i denna användarmanual: 3

Säkerhetsinstruktioner 3

Viktiga säkerhetsåtgärder 3
Korrekt kassering av denna produkt (avfall från elektrisk och elektronisk utrustning) 6
Automatisk energisparfunktion 6

Installering 6

Vad ingår 6
Strömanslutning 7
Skåpfäste 8

Innan du startar 10

Inledande inställningar 10
En ny ugn luktar 10
Smarta säkerhetsmekanismer 10
Mjukstängande dörr 11
Tillbehör 11
Mekaniskt lås 12

Drift 13

Kontrollpanel 13
Vanliga inställningar 14
Tillagningslägen (förutom för grill) 17
Tillagningslägen (Grill) 18
Stoppa tillagning 20
Specialfunktion 20
Natural Steam 21
Automatisk tillagning 22
Rengöring 22
Timer 24
Ljud På/Av 24
Wi-Fi På/Av 24

Smart tillagning 25

Manuell tillagning 25
Auto Cook-program 28
Testrätter 30
Samling av vanliga automatiska recept 31

Underhåll 34

Rengöring 34
Utbyten 37

Problemlösning 38

Kontrollpunkter 38
Informationskoder 40

Tekniska specifikationer 41

Bilaga 41

Produktblad 41
Meddelande om öppen källkod 42

Använd denna bruksanvisning

Tack för att du väljer SAMSUNG Inbyggda Ugn.
Denna användarmanual innehåller viktig säkerhetsinformation och instruktioner ämnade att hjälpa dig med driften och underhåll av din produkt.
Var god och ta dig tid för att läsa denna användarmanual innan du använder din ugn och spara den för framtida referens.

Följande symboler används i denna användarmanual:

⚠ VARNING

Risker och osäker användande kan resultera i **allvarliga personliga skador, död och/eller egendomsskada**.

⚠ FÖRSIKTIGHET

Risker och osäker användande kan resultera i **allvarliga personliga skador, och/eller egendomsskada**.

OBS

Användbara tips, rekommendationer, eller information som hjälper användare att hantera din produkt.

Säkerhetsinstruktioner

Installering av denna ugn skall utföras endast av auktoriserad elektriker.
Installatören är ansvarig för att ansluta produkten till elnätet i enlighet med gällande säkerhetsrekommendationer.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

⚠ VARNING

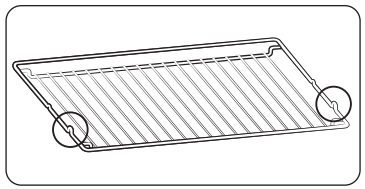
Denna produkt är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller om man har brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått övervakning eller instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
Barn skall övervakas för att försäkra sig om att de inte leker med produkten.
Medlen för frånkoppling måste vara inbyggda i den fasta kabelledningen i enlighet med kopplingsreglerna.
Denna produkt bör tillåtas att kopplas bort från strömförsörjningen efter installationen. Denna frånkopplingen kan åstadkommas genom att ha kontakten tillgänglig eller genom att bygga in en strömbrytare i den fasta ledningen i enlighet med ledningsreglerna.
Om elkontakten är skadad måste den ersättas av tillverkaren, dess inköpsservice eller liknande kvalificerade personer för att på så sätt undvika fara.

Säkerhetsinstruktioner

Metoden för fastsättning angiven är att inte vara beroende av användningen av lim eftersom detta inte anses vara ett tillförlitligt sätta att laga.
Denna produkt kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med reducerade fysiska, sensoriska eller psykiska kapaciteter eller brist på erfarenhet och kunskap i de fall de får tillsyn eller instruktioner hur användningen av produkten på ett säkert sätt och dessutom vara medvetna om vilka risker som involveras. Barn skall inte leka med produkten. Rengöring och underhåll skall inte utföras av barn utan tillsyn. Se till att hålla barn borta från produkten och dess sladd.
Under användning av produkten blir den varm. Försiktighet skall iaktas för att undvika kontakt med värmeelement inne i ugnen.
VARNING: Åtkomliga delar kan bli heta under användning. Unga barn bör hållas på avstånd.
Använd inte sträva slipmedel eller skarpa metallskrapor för att rengöra ugnsdörrglaset eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset spricker.
Om den här produkten har en rengöringsfunktion måste överskott av spill tas bort innan rengöring och alla redskap tas bort från ugnen under ångrengöring eller självrengöring.
Rengöringsfunktion är beroende av modell.

I de fall denna produkt har rengöringsfunktion, kan det under rengöringsförhållanden hända att ytorna bli hetare än vanligt och barn ska därför hållas på avstånd. Med produkter som har pyrolytisk rengöringsprocess kan det vara känsligt för vissa djur, speciellt fåglar, för rök och lokala temperaturfluktuationer under pyrolytisk rengöringsprocess och bör flyttas till ett bra välventilerat område under denna process.
Ventilera rummet under och efter den pyrolytisk rengöringsprocessen.
Rengöringsfunktion är beroende av modell.
Använd endast temperatursonden som rekommenderas för den här ugnen. (Endast köttsondmodell)
Ångrengörare ska inte användas.
VARNING: Se till att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika risken till elektriska stötar.
Produkten får ej installeras bakom en dörr för att undvika överhettning.
VARNING: Produkten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Försiktighet skall iaktas för att inte vidröra heta element. Barn under 8 år skall hållas på rimligt avstånd om de ej kan övervakas hela tiden.
FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen bör vara övervakad. En kort tillagningstid måste också vara konstant övervakad.

Dörren till den yttre ytan kan bli het när produkten är igång. Temperaturen vid åtkomliga ytor kan bli hög när produkten är i drift. Ytor kan bli heta under drift.



Sätt i trådgallret på plats med de utskjutande delarna (stoppbromsar på båda sidor) framåt så att gallret får stöd i viloläget vid stora laster.

⚠ FÖRSIKTIGHET

Om ugnen blir skadad under transport, koppla då inte in den.

Produkten får endast kopplas in till strömförsörjning av en licenserad elektriker.

Om det skulle hända att det blir fel eller skada på produkten, så försök inte att sätta igång den.

Reparationer ska endast utföras av licenserade tekniker. Oriktig reparation kan resultera i stor risk för dig själv och andra. Om din ugn behöver repareras, kontakta då SAMSUNG Service center eller din återförsäljare.

Elektriska sladdar och kablar får inte komma i kontakt med ugnen.

Ugnen ansluts till elnätet med hjälp av en godkänd strömbrytare eller en säkring. Använd aldrig flera adaptrar eller förlängningssladdar samtidigt.

Strömförsörjningen till produkt bör stängas av helt när den repareras eller rengörs.

Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till uttag nära ugnen.

Om denna produkt har en ång- eller ångkokningsfunktion, använd då inte produkten när vattenförsörjningspatronen är skadad. (Endast modell med ång- eller ångfunktion)

Om patronen skulle vara sprucken eller trasig, använd den då inte utan kontakta ditt närmaste servicecenter. (Endast modell med ång- eller ångfunktion)

Denna ugn är endast utformad för tillagning av hushållsmat.

Under användning blir ugnens inre ytor heta nog att orsaka brännskador. Vidrör inte vid värmeelement eller ugnens inre ytor innan de har hunnit svalna.

Förvara aldrig brandfarligt material i ugnen.

Ugnsytorna blir varma när produkten används vid en hög temperatur under en längre tid.

När du lagar mat, var då försiktig när du öppnar ugnsluckan eftersom det snabbt kan strömma ut varmluft och ånga.

Vid tillagning av rätter som innehåller alkohol kan det hända att alkoholen avdunstar på grund av de höga temperaturerna och ångan kan fatta eld om den kommer i kontakt med någon varm del av ugnen.

För din säkerhet, använd inte högtrycksrengörare eller ångstrålerengörare.

Se till att håll barn på säkert avstånd när ugnen används.

Frysta livsmedel som pizzor bör tillagas på det stora gallret. Om man använder bakplåten kan den bli deformerad på grund av de stora variationerna i temperaturer.

Häll inte vatten i botten av ugnen då den är varm. Detta kan skada emaljytan.

Ugnsdörren måste vara stängd under tillagning.

Klä ej botten av ugnen med aluminiumfolie och placera heller inga bakplåtar eller andra plåtar på den. Aluminiumfolien blockerar då värmen, vilket i sin tur kan leda till skador på emaljytorna och orsaka dåliga tillagningsresultat.

Fruktjuicer kan lämna fläckar som kan bli permanenta på ugnens emaljytor.

När du lagar mycket fuktiga kakor, använd den djupa pannan.

Låt inte bakformar hänga på den öppna ugnsluckan.

Se till att hålla barn borta från dörren när de öppnar eller stänger den, eftersom dörren kan stöta till dem eller de kan fastna med fingrarna i dörren.

Kliv inte, luta dig inte, sitt eller placera inte tunga föremål på dörren.

Öppna inte dörren med onödigt mycket kraft.

VARNING: Koppla inte bort produkten från elnätet även efter att tillagningen är klar.

VARNING: Lämna inte luckan öppen medan maten tillagas.

Säkerhetsinstruktioner

Korrekt kassering av denna produkt (avfall från elektrisk och elektronisk utrustning)



(Gäller i länder som har separata insamlingssystem)

Märkningen på produkten, tillbehören eller dess litteratur indikerar att produkten och dess elektroniska tillbehör (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte ska slängas tillsammans med annat hushållsavfall när produkten nått slutet av sin livslängd. För att förhindra möjlig skada på miljön eller människors hälsa från okontrollerad avfallshantering, separera dessa föremål från andra typer av avfall och återvinna dem på ett ansvarsfullt sätt för att främja hållbar återanvändning av materialresurserna. Hushållsanvändare bör kontakta antingen återförsäljaren där de köpte produkten, eller deras lokala myndighetskontor, för information om var och hur de kan ta emot dessa föremål för miljösäker återvinning. Affärsidkare bör kontakta sin leverantör och kontrollera villkoren i köpekontraktet. Denna produkt och dess elektroniska tillbehör får inte blandas med annat kommersiellt avfall vid kassering.

För mer information om Samsungs miljöåtaganden och deras produktspecifika regulatoriska skyldigheter, t.ex. REACH, WEEE, Batterier, besök : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automatisk energisparfunktion

Ljus: Under tillagningen kan du stänga av ugnslampan genom att trycka på knappen "Ugnsbelysning". För att spara energi så släcks ugnsbelysningen ett par minuter efter att tillagningsprogrammet har startat.

Installering

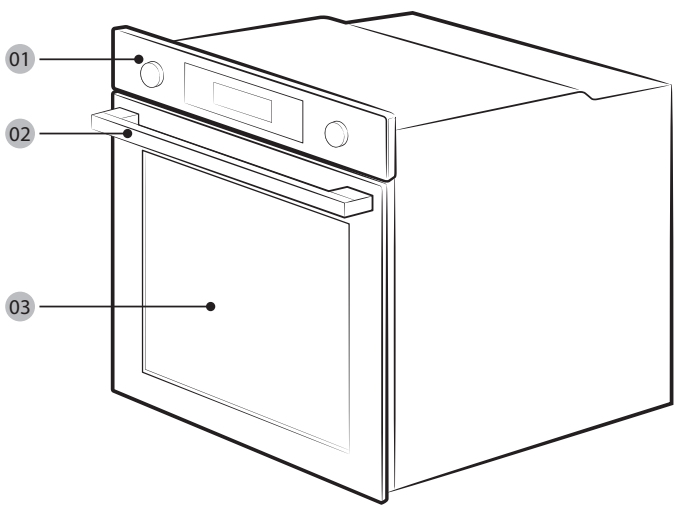
⚠ VARNING

Denna produkt ingår i inbyggnadsprodukter.
Denna ugn måste installeras av en kvalificerad tekniker. Installatören är ansvarig för att ansluta ugnen till elnätet, samtidigt som de relevanta säkerhetsföreskrifterna i din region/land respekteras.

Vad ingår

Se till att alla delar och tillbehör är med i produktpaketet. Om du upplever problem med ugnen eller tillbehören, kontakta ett lokalt Samsungs kundcenter eller direkt till återförsäljaren.

En snabb överblick över ugnen



01 Kontrollpanel **02** Dörrhandtag **03** Lucka

Tillbehör

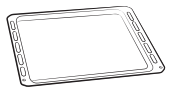
Ugnen kommer med olika tillbehör som hjälper dig att förbereda och laga olika typer av mat.



Galler



Gallerinsättning *



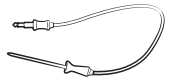
Bakplåt *



Universal plåt *



Extra djup plåt *



Köttsond *



Ångplåt *

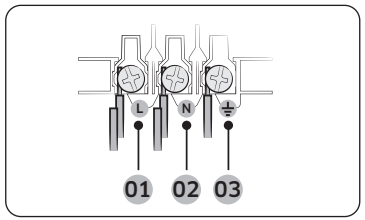


2 skruvar (M4 L25)

OBS

Tillgängligheten av tillbehör med en asterisk (*) beror på ugnsmodellen.

Strömanslutning



Sätt i kontakten för ugnen. Om en stickkontakt inte är tillgängligt på grund av tillåtna strömbegränsningar, använd en multipoligisolatorbrytare (med minst 3 mm avstånd mellan) för att uppfylla säkerhetsbestämmelserna. Använd en nätsladd av tillräcklig längd som stöder specifikationen H05 RR-F eller H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm².

01 BRUN ELLER SVART
02 BLÅ ELLER VIT
03 GUL ELLER GRÖN

Nominell ström (a)	Minsta tvärsnittområde
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Kontrollera utgångsspecifikationerna på etiketten som är fastklistrad på ugnen.
Öppna först ugnens bakre lucka med en skruvmejsel och ta sedan bort skruvarna på sladdklämman. Anslut sedan el-ledningarna till rätt anslutningsterminaler.
(⏚) -terminalen är utformad för jordning. Anslut först de gula och gröna ledningarna (jordning), vilka måste vara längre än de andra. Om du använder en stickkontakt, måste elpluggen vara åtkomlig efter att ugnen är installerad. Samsung är inte ansvarig för olyckor som orsakas av saknad eller felaktig installerad jordningsledning.

⚠ VARNING

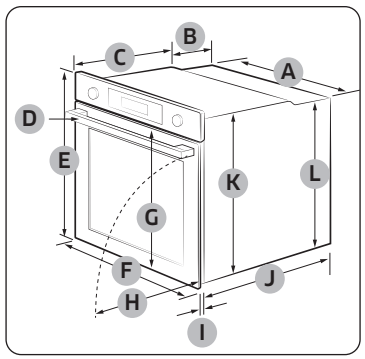
Kliv inte på eller tvinna ej ledningarna under installationen och håll dem borta från värmemitterande delar av ugnen.

Installering

Skåpfäste

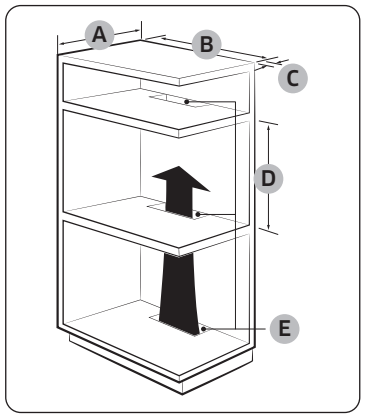
Om du installerar ugnen i ett inbyggt skåp måste man se till att skåpet har sina plastytor och limdelar resistenta upp till 90 ° C. Samsung är inte ansvarig för skador på möbler från ugnens värmemission.
Ugnen måste vara ordentligt ventilerad. För bra ventilation, lämna ett mellanrum på ca 50 mm mellan skåpets nedre hylla och stödväggen. Om du installerar ugnen under en spishäll ska du följa kokplattornas installationsanvisningar.

Dimensioner som krävs



Ugn (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

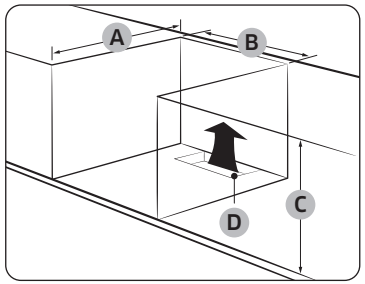


Inbyggt skåp (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

OBS

Det inbyggda skåpet måste ha ventiler **(E)** för att ventilera värme och cirkulera luften.

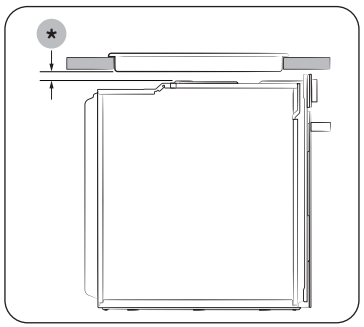


Under-diskbänkskåp (mm)

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

OBS

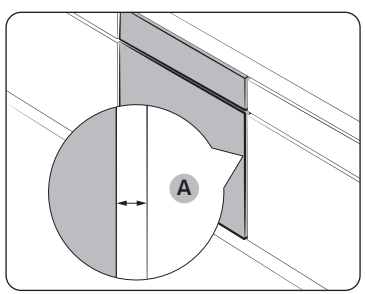
Det inbyggda skåpet måste ha ventiler **(D)** för att ventilera värme och cirkulera luften.



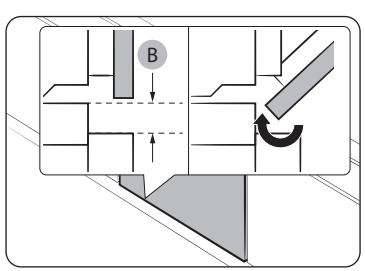
Installera med en häll

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

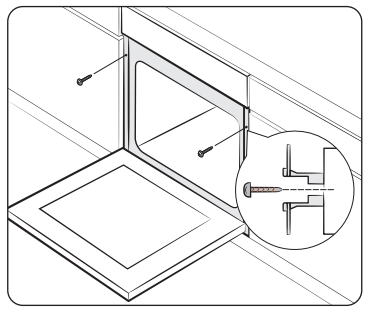
Montering av ugnen



Se till att lämna ett mellanrum **(A)** på minst 5 mm mellan ugnen och vardera sidan av skåpet.



Säkra att det finns minst 3 mm mellanrum **(B)** så att dörren kan öppnas och stängs smidigt.



Montera ugnen i skåpet och fixera ugnen ordentligt på båda sidor med de 2 skruvarna.

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

⚠ VARNING

Ugnen kräver ventilation för sin normala drift. Blockera inte under några omständigheter ventilerna.

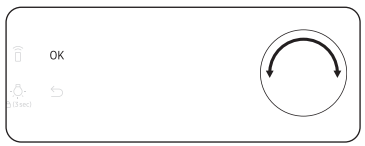
OBS

Det faktiska utseendet på ugnen kan skilja sig åt mellan modellerna.

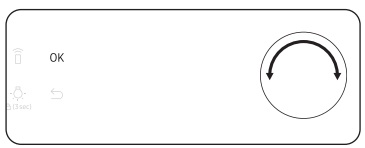
Innan du startar

Inledande inställningar

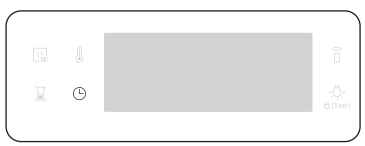
När du slår på ugnen för första gången visas standardtiden "12:00" på displayen där timelementet ("12") blinkar. Följ stegen nedan för att ställa in aktuellt klockslag.



1. Medan timelementet blinkande, vrid du på värderatten (högersidig ratt) för att ställa in timmen och tryck sedan på **OK** för att gå till minutelementet.



2. Med minutelementet blinkande, vrid värderatten för att ställa in minuten och tryck sedan på **OK**.



Om du vill ändra den aktuella tiden efter den här initiala inställningen håller du ned ⏲-knappen i 3 sekunder och följer stegen ovan.

En ny ugn luktar

Innan du använder ugnen för första gången, rengör ugnen för att ta bort ugnslukten.

1. Ta bort samtliga tillbehören från insidan av ugnen.
2. Kör ugnen med konvektion 200 °C eller konventionell 200 °C under en timme. Detta kommer då att bränna bort eventuella återstående produktionsämnen inne i ugnen.
3. När detta är klart, stäng av ugnen.

OBS

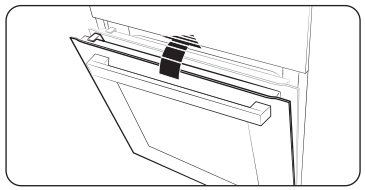
- Under första gången kan det hända att du ser lite rök i ugnen under driften. Men oavsett så är detta inte något produktfel.
- När temperaturen på kokutrymmet ökar vid en inledande period kan du upptäcka några fläckar på dörrens inre glas. Om detta händer, stäng av ugnen och vänta tills den svalnat igen. Använd sedan hushållspapper eller neutralt tvättmedel med en ren trasa för att torka rent det inre glaset.
- Det är också viktigt att du använder ugnen i en väl ventilerande köksmiljö.

Smarta säkerhetsmekanismer

Om du öppnar dörren medan ugnen är i drift, så tänds ugnslampan, och både fläkten och värmeelementen stannar omedelbart. Detta sker för att förhindra fysiska skador som brännskador såväl som att förhindra onödig energiförlust. När detta sker, stäng bara dörren, och ugnen fortsätter då att köras normalt eftersom det då inte är ett systemfel.

Mjukstängande dörr (endast gällande modeller)

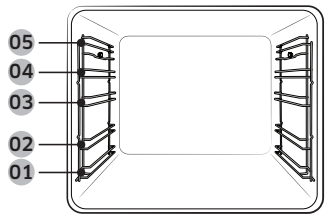
Samsungs-inbyggda ugn har en mjuk stängningsdörr funktion som försiktigt, säkert och tyst stänger den.
När du stänger dörren, fångar de speciellt utformade gångjärnen upp dörren några centimeter före den slutliga positionen. Detta är den perfekta känslan av extra bekvämlighet, så dörren stängs tyst och försiktigt.
(Tillgängligheten för denna funktion är beroende på vilken ugnsmodell.)



Dörren börjar stängas mjukt vid ca 15 graders vinkel och är helt stängd inom 5 sekunder.

Tillbehör

Vid första gången du använder ugnen, rengör tillbehören noggrant med varmt vatten, tvättmedel och en mjuk ren trasa.



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

- Sätt in tillbehöret i rätt läge inne i ugnen.
- Tillåt åtminstone 1 cm utrymme från tillbehöret och botten av ugnen eller från något annat tillbehör.
- Var försiktig när du tar ur köksredskap och / eller tillbehör ur ugnen. Varma måltider eller tillbehör kan orsaka brännskador.
- Tillbehören kan deformeras under tiden de blir upphettade. När de sedan har svalnat, kommer de att återfå sitt ursprungliga utseende och prestanda.

Innan du startar

Grundanvändning

För bättre matlagningsupplevelse, bekanta dig med hur man använder varje tillbehör.

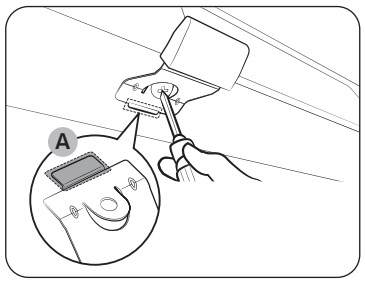
Galler	Trådhyllan är utformad speciellt för grillning och rostning. Sätt i trådhyllan i läge med de utskjutande delarna (bromsproppar på båda sidor) ut mot framsidan.
Gallerinsättning *	Trådhyllsinsatsen används med plåten och förhindrar att vätska droppar ner på botten av ugnen.
Bakplåt *	Bakplåt (djup: 20 mm) används för att baka bröd, småkakor och andra bakverk. Sätt den vinklade sidan framåt.
Universal plåt *	Universalplåt (djup: 30 mm) används för matlagning och rostning. Använd trådplåten för att förhindra att vätska droppar ner i ugnen. Sätt den vinklade sidan framåt.
Extra djup plåt *	Extra djup plåt (djup: 50 mm) används för rostning med eller utan trådplåten. Sätt den vinklade sidan framåt.
Köttsond *	Köttsonden mäter köttets inre temperatur för matlagning. Använd endast stektermometern som kommer med ugnen.
Teleskopskenor *	Använd teleskopskenan för att sätta in plåten enligt följande: **1.** Sträck ut teleskopskenans platta ut från ugnen. **2.** Sätt brickan på plattan och skjut sedan plattan in i ugnen. **3.** Stäng sedan ugnsdörren.
Ångplåt *	Använd ångplåten endast i naturligt ångläge. Sätt plåten i botten och fyll det med rent vatten. Eftersom plåten blir het under eller omedelbart efter tillagning, var noga med att använda ugnsvantar eller vänta tills ugnen svalnat helt för att ta bort plåten.

OBS

Tillgängligheten av tillbehör med en asterisk (*) beror på ugnsmodellen.

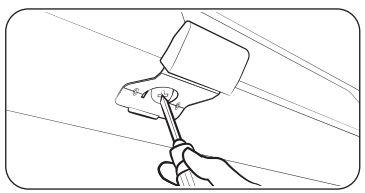
Mekaniskt lås (endast vissa modeller)

Installering



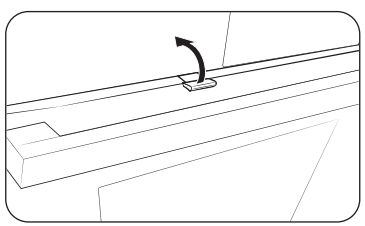
1. Sätt in den tunna delen **(A)** av det mekaniska låset i motsvarande del av låshandtaget som visas.
2. Dra åt skruven på låshandtaget.

Avinstallation



- Lossa och ta bort skruven från låshandtaget.

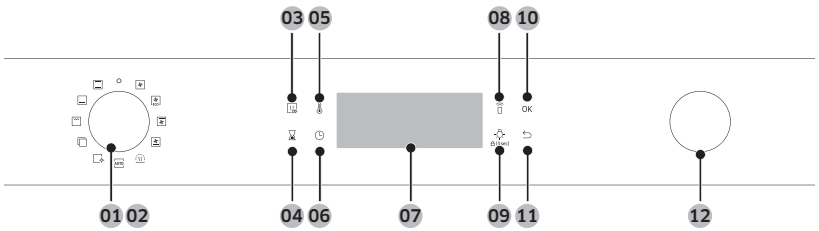
Lås/lås upp



- För att öppna dörren, lyft upp låshandtaget lite för att låsa upp dörren. Sedan, öppna dörren.
- För att låsa dörren, stäng helt enkelt dörren. För att låsa dörren, stäng helt enkelt igen dörren.

Kontrollpanel

Frontpanelen kommer med ett brett utbud av olika material och färger. För förbättrad kvalitet kan ugnens faktiska utseende ändras utan föregående meddelande.



01 Strömförsörjning	Rotera åt vänster/höger för att slå på/stänga av ugnen.
02 Lägesväljare	Vrid vänster eller höger för att välja ett tillagningsläge eller en funktion.
03 Snabb förvärme	Snabbförvärmning värmer upp ugnen snabbt till en inställ temperatur. • Tryck på Av eller På för alternativet Snabb förvärmning. • Endast tillgänglig med singelläge. (Konvektion, konventionell, övervärme och konvektion, bottenvärme och konvektion) • Inaktiverad för temperaturer inställda på lägre än 100 °C.
04 Timer	Hjälper dig att kontrollera tiden eller drifttiden medan du lagar mat.
05 Temperatur	Använd till att ställa in temperaturen.
06 Tillagningstid	Används för att ställa in tillagningstiden.
07 Bildskärm	Visar nödvändig information om ett valt läge eller aktuella inställningar.
08 Smartkontroll	Tryck och håll nedtryckt i tre sekunder för att aktivera/inaktivera Smart Control-funktionen.
09 Ugnsbelysning (Barnlås)	Tryck för att slå på eller stänga av den interna lampan. Ugnslampan tänds automatiskt när luckan är öppen eller när ugnen startar. Och den stängs av automatiskt efter en viss period av inaktivitet för att spara ström. Barnlås: För att förhindra olyckor, inaktivera alla reglage på barnlåset. Håll intryckt i tre sekunder för att aktivera, eller håll intryckt i tre sekunder igen för att avaktivera låset på kontrollpanelen.
10 OK	Tryck för att bekräfta dina inställningar.
11 Tillbaka	Avbryt nuvarande inställningar och återgå till standardinställningarna.
12 Värderatt	Använd värderatten för att: • Ställ in tillagningstid eller temperatur. • Välj ett underalternativ på menyer på den översta nivån: Rengöring, automatisk tillagning, specialfunktion eller grill. • Välj en portionsstorlek för Auto Cook-program.

OBS

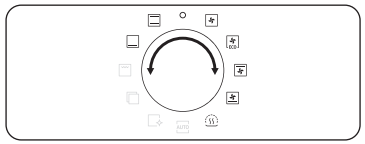
Att trycka på displayen när du bär plast- eller ugnsvantar kanske inte fungerar.

Drift

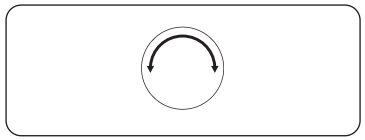
Vanliga inställningar

Det är vanligt att ändra standardtemperaturen och/eller tillagningstiden för alla tillagningslägen. Följ stegen nedan för att justera temperaturen och/eller tillagningstiden för det valda tillagningsläget.

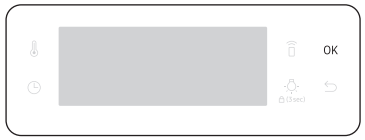
Temperatur



1. Vrid på lägesväljaren för att välja ett läge eller en funktion. Standardtemperaturen för varje val visas.



2. Tryck på värderatten för att ställa in önskad temperatur.

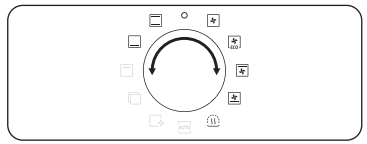


3. Tryck på **OK** för att bekräfta dina ändringar.

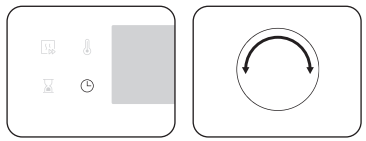
OBS

- Om du inte gör några ytterligare inställningar inom några sekunder, startar ugnen tillagningen automatiskt med standardinställningarna.
- Tryck på knapp och följ stegen ovan för att ställa in temperaturen.
- Den exakta temperaturen inne i ugnen kan mätas med en termometer och en metod definierad av en auktoriserad institution.
  Användning av andra termometrar kan orsaka ett mätfel.

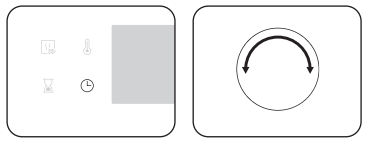
Tillagningstid



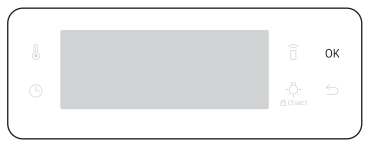
1. Vrid på lägesväljaren för att välja ett läge eller en funktion.



2. Tryck på knappen och vrid sedan värderatten för att ställa in önskad tid på upp till 23 timmar och 59 minuter.



3. Alternativt kan du fördröja sluttiden för din tillagning till en önskad punkt. Tryck på knappen och använd värderatten för att ställa in en slutpunkt. Se Fördröja avslut för ytterligare information.

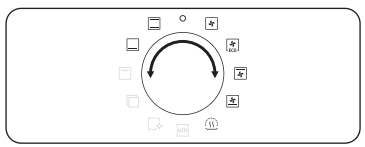


4. Tryck på **OK** för att bekräfta dina ändringar.

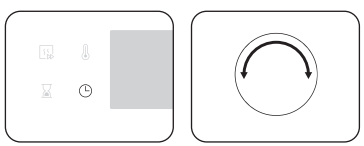
OBS

- Du kan också laga mat utan att ställa in tillagningstiden om du vill. I det här fallet börjar ugnen laga mat vid inställda temperaturer utan tidsinformation, och du måste stoppa ugnen manuellt när tillagningen är klar.
- Tryck på knapp och följ stegen ovan för att ändra tillagningstiden.

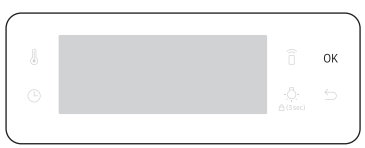
Slut tid



1. Vrid på lägesväljaren för att välja ett läge eller en funktion.



2. Tryck på ◷ två gånger och vrid värderatten för att ställa in önskad sluttid.



3. Tryck på **OK** för att bekräfta dina ändringar.

OBS

- Du kan också laga mat utan att ställa in tillagningstiden om du vill. I det här fallet börjar ugnen laga mat vid inställda temperaturer utan tidsinformation, och du måste stoppa ugnen manuellt när tillagningen är klar.
- Tryck två ◷ gånger och följ stegen ovan för att ändra sluttiden.

Fördröja avslut

Fördröjt slut är designat för att göra matlagningen mer bekväm.

Hölje 1

Anta att du väljer ett recept på en timme klockan 14:00 och du vill att ugnen ska vara klar klockan 18:00. För att ställa in sluttiden, ändra Klar vid-tidpunkt till 18:00. Ugnen börjar laga mat klockan 17:00 och slutar klockan 18:00 som ställ in.

Aktuell tid: kl 14:00	Ställ in tillagningstid: 1 timmar	Ställ in fördröjd sluttid: kl 18:00

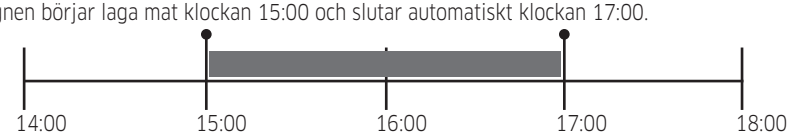
Ugnen börjar laga mat klockan 17:00 och slutar automatiskt klockan 18:00.



Hölje 2

Aktuell tid: kl 14:00	Ställ in tillagningstid: 2 timmar	Ställ in fördröjd sluttid: kl 17:00

Ugnen börjar laga mat klockan 15:00 och slutar automatiskt klockan 17:00.



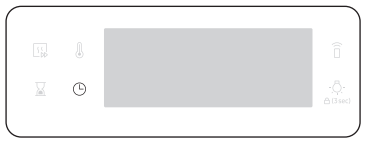
⚠ FÖRSIKTIGHET

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

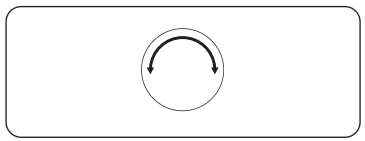
Drift

Så här tar du bort tillagningstiden

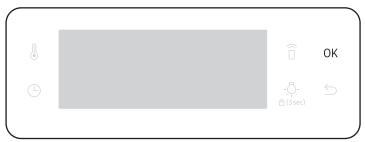
Du kan rensa tillagningstiden. Detta är användbart om du när som helst under processen vill stoppa ugnen manuellt.



1. Medan ugnen är igång, tryck på knappen för att visa den förinställda tillagningstiden.



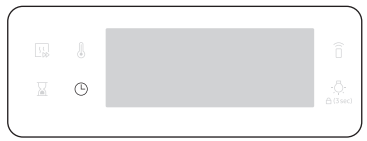
2. Vrid på värderatten för att ställa in tillagningstiden till "0:00". Alternativt kan du helt enkelt trycka på ⮌.



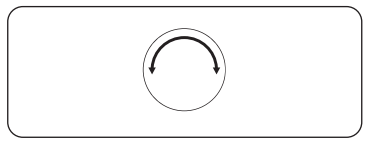
3. Tryck på **OK**.

Så här tar du bort sluttiden

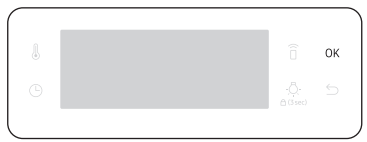
Du kan rensa sluttiden. Detta är användbart om du när som helst under processen vill stoppa ugnen manuellt.



1. Medan ugnen är igång, tryck på knappen för att visa den förinställda tillagningstiden.

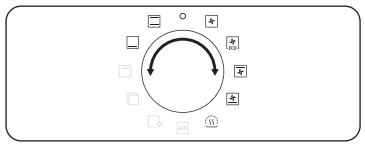


2. Vrid värderatten för att ställa in sluttiden till aktuell tid. Alternativt kan du helt enkelt trycka på ⮌.

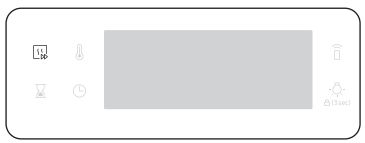


3. Tryck på **OK**.

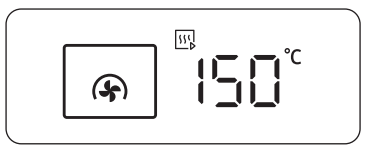
Tillagningslägen (förutom för grill)



1. Vrid på lägesväljaren för att välja ett tillagningsläge.
2. Ställ in tillagningstid och/eller temperatur om du behöver detta. Se **Vanliga inställningar** avsnittet för detaljer.



3. Eventuellt kan du snabbt förvärma ugnen. Tryck på knappen för att göra detta och ställ in måltemperaturen. Motsvarande indikator visas på displayen.



Ugnen börjar förvärma med symbolen tills innertemperaturen når måltemperaturen.
När förvärmningen är färdig försvinner indikatorn med ett pip.
Förvärmning rekommenderas för alla tillagningslägen om inget annat anges i Smart tillagning.

OBS

Du kan ändra tillagningstiden och/eller temperaturen under tillagningen.

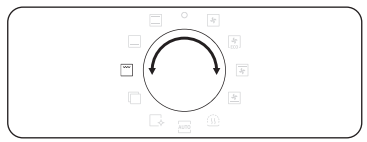
Tillagningslägen (förutom för grill)

Tillagningslägena med en asterisk (*) är tillgängliga för snabb förvärmning och inaktiverade för temperaturer inställda på lägre än 100 ˚C.

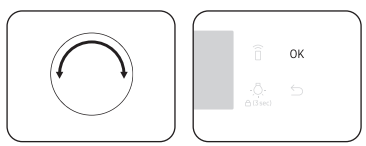
Läge		Temperatureområden (˚C)	Föreslagen temperatur (˚C)
	Konvektion	* 30-250	160
		Det bakre värmeelementet genererar värme, som sedan fördelas jämnt av konvektionsfläkten. Använd detta läge för att baka och steka på olika nivåer samtidigt.	
	Konventionell	* 30-250	180
		Värmen genereras från de övre och undre värmeelementen. Denna funktion bör användas för vanlig bakning och stekning för de flesta typer av rätter.	
	Toppvärme + Konvektion	* 40-250	180
		Det övre värmeelementet genererar värme, som fördelas jämnt av konvektionsfläkten. Använd detta läge för stekning som kräver en knaprig överel (till exempel kött eller lasagne).	
	Undervärme plus konvektion	* 40-250	200
		Det nedre värmeelementet genererar värme, som sedan fördelas jämnt av konvektionsfläkten. Använd detta läge för pizza, bröd eller tårta.	
	Nedre värme	100-230	150
		Det nedre värmeelementet genererar värme. Använd det här läget under slutet av gräddningen eller tillagningen för att på så sätt bryna bottnarna på en paj eller pizza.	

Läge		Temperatureområden (°C)	Föreslagen temperatur (°C)
ECO	Ekokonvektion	30-250	160
		Eco Convection använder det optimerade värmesystemet för att spara energi under matlagning. Tillagningstiderna ökar något, men tillagningsresultatet förblir detsamma. Observera att detta läge inte kräver förvärmning. **OBS** ECO Konvektionsläge för uppvärmning som används för att bestämma energieffektivitetsklassen är i enlighet med EN60350-1	
	Håll varm	40-100	60
		Använd denna endast för att hålla mat varm som nyss tillagats.	

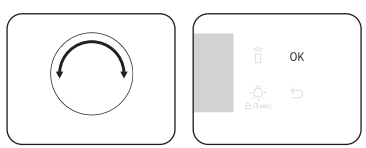
Tillagningslägen (Grill)



1. Vrid lägesväljaren för att välja .



2. Använd värderatten för att välja **Stor grill (G 1)** eller **Eco grill (G 2)** eller **Fläkt grill (G 3)** och tryck sedan på **OK**.



3. Ställ in temperaturen med värderatten och tryck sedan på **OK**.

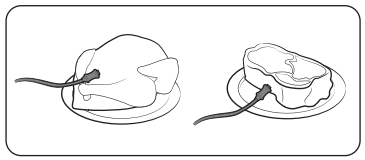
Tillagningslägen (Grill)

Läge		Temperatureområden (°C)	Föreslagen temperatur (°C)
G 1	Stor grill	100-270	220
		Den stora grillen avger värme. Använd det här läget för att bryna matens toppar (till exempel kött, lasagne eller gratäng).	
G 2	Eco grill	100-270	220
		Den lilla grillen avger värme. Använd det här läget för mat som kräver lägre värme, som t ex fisk och fyllda baguetter.	
G 3	Fläkt grill	100-250	180
		Två övre värmeelement genererar värme, som distribueras genom fläkten. Använd detta läge för att grilla kött eller fisk.	

Tillagning med köttsonden (appliceras endast för vissa modeller)

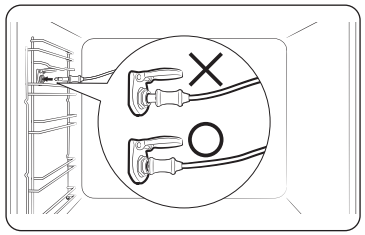
Stektermometern mäter köttets innertemperatur under tiden det tillagas. När temperaturen når måltemperaturen stannar ugnen och tillagningen avslutas då.

- Använd endast stektermometern som kommer med ugnen.
- Du kan inte ställa in tillagningstiden när stektermometern är ansluten.

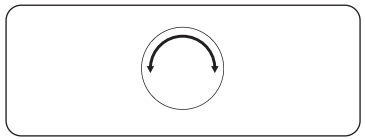


1. Tryck på funktionspanelen för att välja ett tillagningsläge och temperatur.

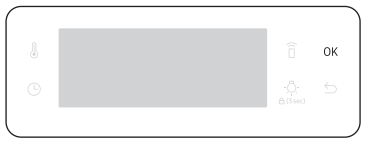
2. Sätt in spetsen på köttermometern i mitten av köttet för att påbörja tillagning. Se till att gummihandtaget inte är insatt.



3. Anslut sondkontakten till uttaget som sitter på den vänstra väggen. Se till att du ser indikatorn för den insatta stektermometern när sondanslutningen är ansluten.



4. Tryck på knappen igen och vrid värderatten (höger ratt) för att ställa in köttets innertemperatur.



5. Tryck på **OK** för att börja laga. Tillagningen avslutas med en melodi när köttets innertemperatur har nått den inställda temperaturen.

⚠ VARNING för akrylamid

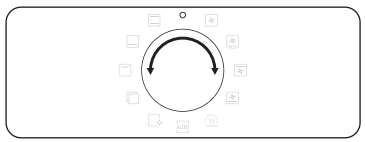
- För att förhindra skador, använd inte stektermometern med spettillbehöret.
- När tillagningen är klar blir stektermometern mycket varm. För att förhindra att du bränner dig, använd ugnsvantar när du tar ut maten.

OBS

Inte alla lägen stöder användning av stektermometern. Om du använder stektermometern med lägen som inte är tillämpliga, så blinkar indikatorn för aktuellt läge. När detta sker, ta då bort stektermometern omedelbart.

Drift

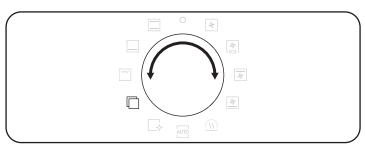
Stoppa tillagning



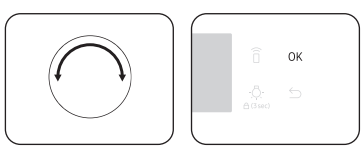
När tillagning pågår vrider du lägesväljaren till "O". Ugnen stängs av efter några sekunder. Anledningen är att ugnen väntar några sekunder med att acceptera kommandon så att användare kan korrigera ett felaktigt val.

Specialfunktion

Lägg till speciella eller ytterligare funktioner för att förbättra din matlagningsupplevelse.

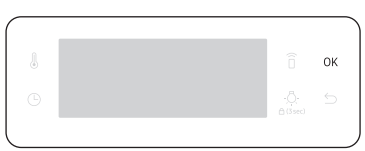


1. Vrid lägesväljaren för att välja .



2. Vrid på värderatten för att välja en funktion och tryck sedan på **OK**. Standardtemperaturen visas.

3. Ställ vid behov in tillagningstemperaturen. Se **Vanliga inställningar** avsnittet för detaljer.

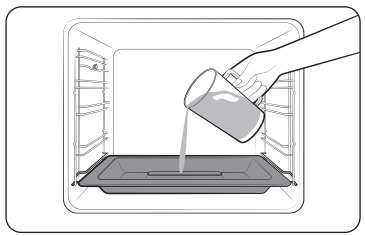


4. Tryck på **OK** för att starta funktionen.

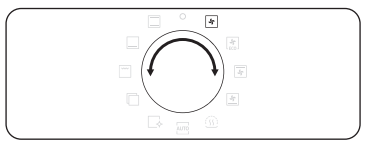
Läge		Temperatureområden (°C)	Föreslagen temperatur (°C)	Instruktioner
F 1	Varm platta	30-80	50	Använd denna för att värma rätter eller ugnskärl.
F 2	Avfrostning	30-60	30	Detta läge används för upptining av frysta produkter, bakverk, frukt, kakor, grädde och choklad. Upptiningstiden beror på matens typ, storlek och mängd.

Natural Steam (endast tillämpliga modeller)

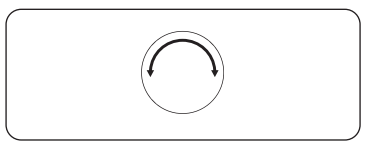
Med Natural Steam kan du baka bröd som är knaprigt på utsidan och fuktig inuti. Vi rekommenderar att förvärma ugnen för bästa resultat.



1. Sätt i ångbrickan på botten av facket.
2. Fyll 250 ml vatten på plåten endast när ugnen är kall.



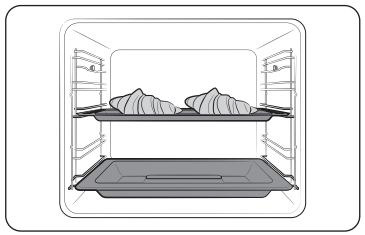
3. Välj läget **Konvektion** och välj **Naturlig ånga**.



4. Tryck på värderatten för att ställa in temperaturen.



5. Tryck på **OK** för att starta förvärmningen.



6. Sätt in maten i ugnen på valfritt galler och påbörja tillagningen.

OBS

- Fyll inte på vatten under tillagning eller när ugnen är varm.
- När ugnen svalnar helt efter att ha använt Naturlig ånga-funktionen, använd en våt trasa för att torka av botten av utrymmet.
- För att ta bort vattenavlagringar som bildas efter att ha använt ugnen under en längre tid, använd då en mjuk trasa med rengöringsmedel.

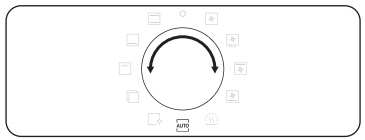
Naturlig ånga fungerar bara med **konvektionsläge**.

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Croissants, 4-6 bitar	Universalplåt	3	190	20-25
Äppelsmördeg	Universalplåt	3	190	20-25
Wienerbröd	Universalplåt	3	190	20-30
Fralla	Universalplåt	3	180	20-30
Vitt bröd	Galler	2	180	30-40

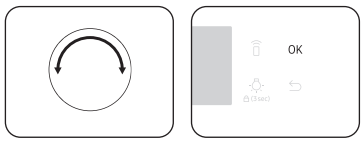
Drift

Automatisk tillagning

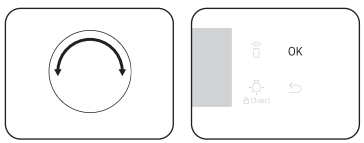
För oerfarna kockar erbjuder ugnen totalt 20 automatiska matlagningsrecept. Dra nytta av den här funktionen för att spara tid eller för att lära dig snabbare. Tillagningstiden och temperaturen kommer att justeras enligt det valda receptet.



1. Vrid lägesväljaren för att välja AUTO.



2. Vrid på värderatten för att välja ett program och tryck sedan på **OK**.



3. Vrid värderatten för att välja en serveringsstorlek. Viktintervallet beror på programmet.
4. Tryck på **OK** för att börja laga.

OBS

- Vissa av objekten i **Auto Cook-program** inkluderar förvärmning. För dessa poster visas förvärmningsförloppet. Sätt in maten i ugnen efter förvärmningssignalen. Tryck sedan på **Tillagningstid** för att starta Auto Cook.
- Mer information finns i **Auto Cook-program** avsnittet i den här handboken.

Rengöring

Två rengöringslägen är tillgängliga för dig. Denna funktion sparar tid genom att minimera behovet av regelbunden manuell rengöring. Den återstående tiden visas på displayen under denna process.

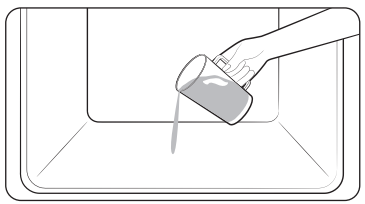
Funktion		Instruktioner
C 1	Ångrengöring	Detta är användbart för att rengöra lätt smuts med ånga.
C 2	Pyrolytic *	Pyrolytic har termisk rengöring vid hög temperatur. Det bränner nämligen bort oljiga rester för att underlätta manuell rengöring. 1 t 50 m (standard inställning) / 2 t 10 m / 2 t 30 m

OBS

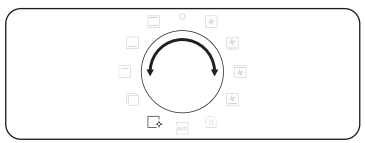
Funktionen med en asterisk (*) är endast tillgänglig med tillämpliga modeller.

Ångrengöring

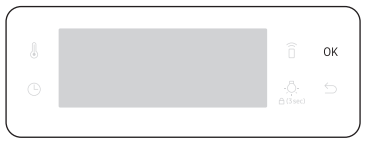
Detta är användbart för att rengöra lätt smuts med ånga. Denna funktion sparar tid genom att minimera behovet av regelbunden manuell rengöring. Den återstående tiden visas på displayen under denna process.



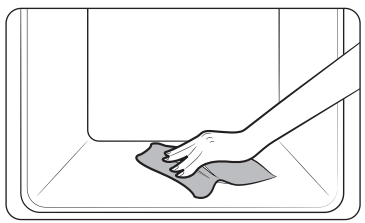
1. Häll 400 ml (3/4 pint) vatten på botten av ugnen och stäng ugnsluckan.



2. Vrid lägesväljaren för att välja .



3. Vrid på värderatten för att välja **C 1** och tryck sedan på **OK**.
   Ångrengöring körs under 26 minuter.



4. Använd en torr trasa för att rengöra inuti ugnen.

⚠ VARNING

Öppna inte dörren förrens cykeln är klar. Vattnet inuti ugnen är mycket varmt och det kan orsaka brännskador.

OBS

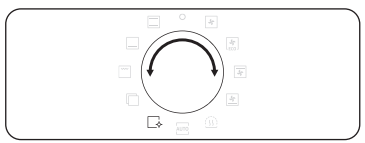
- Om ugnen är kraftigt nedsmutsad med fett, till exempel efter stekning eller grillning, rekommenderas att man tar bort hård smuts manuellt med ett rengöringsmedel innan du aktiverar Ångrengöring.
- Lämna ugnsluckan på glänt när cykeln är klar. Detta för att den inre emaljytan ska torka ordentligt.
- Om ugnen är varm inuti aktiveras inte rengöringen. Vänta därför tills ugnen svalnat, och försök igen.
- Häll inte vatten på botten med kraft. Gör det försiktigt. Annars rinner vattnet över ur fronten av ugnen.

Pyrolytic

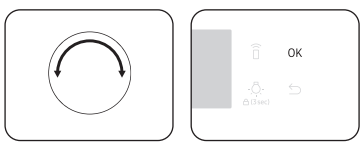
Pyrolytic har termisk rengöring vid hög temperatur. Det bränner nämligen bort oljiga rester för att underlätta manuell rengöring.

OBS

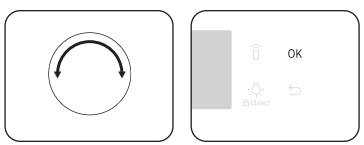
Den pyrolytiska funktionen är endast tillgänglig med tillämpliga modeller.



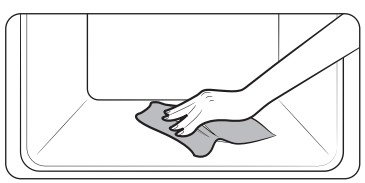
1. Ta bort alla tillbehör, inklusive sidoskenorna, och torka bort stora bitar av föroreningar manuellt inifrån ugnen. Annars kan de orsaka lågor under rengöringscykeln, vilket kan leda till brand.
2. Vrid lägesväljaren för att välja .



3. Vrid på värderatten för att välja **C 2** och tryck sedan på **OK**.



4. Vrid på värderatten för att välja en rengöringstid från 3 nivåer: 1 tim 50 min (standardinställning), 2 tim 10 min och 2 tim 30 min.
5. Tryck på **OK** för att börja rengöringen.



6. När du är klar, vänta tills ugnen svalnat och torka sedan av luckan längs kanterna med en våt trasa.

Drift

⚠ FÖRSIKTIGHET

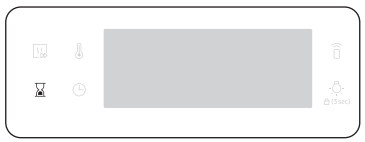
- Rör inte ugnen eftersom ugnen blir väldigt varm under cykeln.
- För att undvika olyckor, håll barn borta från ugnen.
- När cykeln är klar, stäng inte av medan kylfläkten är igång för att kyla ner ugnen.

OBS

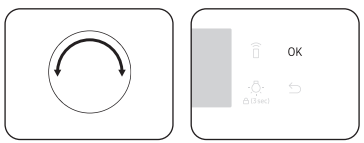
- När cykeln startar blir ugnen varm inuti. Dörren kommer då att låsas av säkerhetsskäl. När cykeln är klar och ugnen svalnar kommer luckan att låsas upp.
- Se till att du tömmer ugnen innan du rengör den. Tillbehör kan deformeras på grund av höga temperaturer inuti ugnen.

Timer

Timern hjälper dig att kontrollera tiden eller drifttiden medan du lagar mat.



1. Tryck på ⌛.

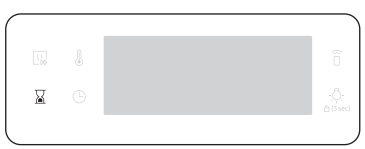


2. Vrid på värderatten för att ställa in tiden och tryck sedan på **OK**.
   Du kan ställa in tiden till max 23 timmar och 59 minuter.

OBS

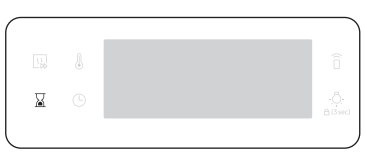
- När tiden har gått ut piper ugnen med ett blinkande meddelande "0:00" på bildskärmen.
- Du kan ändra timerinställningarna när som helst.

Ljud På/Av



1. Tryck på och håll ⌛ nedtryckt i tre sekunder för att tysta ljudet. **1** börjar blinka.
2. Välj **1** och tryck på **OK**. Rotera sedan på värderatten för att ställa in den till På och tryck på **OK**.
3. Upprepa steg **1** och **2**, ställ in den till Av och tryck på **OK** för att aktivera ljudet.

Wi-Fi På/Av



1. Tryck på och håll ⌛ nedtryckt i tre sekunder för att aktivera Wi-Fi. **1** börjar blinka.
2. Välj **2** och tryck på **OK.** Rotera sedan på värderatten för att ställa in den till På och tryck på **OK**.
3. Upprepa steg **1** och **2**, ställ in den till Av och tryck på **OK** för att inaktivera Wi-Fi.

Smart tillagning

Manuell tillagning

⚠ VARNING för akrylamid

Akrylamid, som produceras vid bakning av stärkelsehaltig mat som potatischips, pommes frites och bröd kan orsaka hälsoproblem. Det rekommenderas att tillaga dessa livsmedel vid låga temperaturer och undvika överkokning, hårt knapriga eller bränning.

OBS

- Förvärmning rekommenderas för alla tillagningslägen om inget annat anges i Smart tillagning.
- När du använder Eco Grill, lägg maten i mitten av tillbehörsfacket.

Tillbehörstips

Din ugn levereras med ett annat antal eller typ av tillbehör. Du kanske noterar att vissa tillbehör saknas i tabellen nedan. Men även om du inte har de exakta tillbehören som anges i denna Smart tillagning kan du följa med på det du redan har och uppnå samma resultat.

- Bakplåten och Universalbrickan är utbytbara.
- När du lagar fet mat rekommenderar vi att du placerar en bricka under gallret för på så sätt samla upp oljerester. Om din ugn är försedd med trådställsinsatsen kan du använda den tillsammans med brickan.
- Om din ugn är försedd med universalbrickan eller den extra djupplåten, eller både och, är det bättre att använda den som är djupare då du lagar fet mat.

Bakning

Vi rekommenderar att förvärma ugnen för bästa resultat.

Mat	Tillbehör	Nivå	Typ av värmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Sockerkaka	Galler, Ø 25-26 cm plåt	2		160-170	35-40
Marmorerad kaka	Trådställ, Gugelhopf-plåt	3		175-185	50-60
Tårta	Galler, Ø 20 cm tårtplåt	3		190-200	50-60
Jästkaka på bricka med frukt och smulor	Universalplåt	2		160-180	40-50
Fruktsmulpaj	Ugnsgaller, 22-24 cm ugnsrätt	3		170-180	25-30
Scones	Universalplåt	3		180-190	30-35
Lasagne	Ugnsgaller, 22-24 cm ugnsrätt	3		190-200	25-30
Maränger	Universalplåt	3		80-100	100-150
Sufflé	Ugnsgaller, sufflébägare	3		170-180	20-25
Äppeltårta	Universalplåt	3		150-170	60-70
Hemlagad pizza, 1-1,2 kg	Universalplåt	2		190-210	10-15
Fryst smördeg, fylld	Universalplåt	2		180-200	20-25

Smart tillagning

Mat	Tillbehör	Nivå	Typ av värmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Quiche	Ugnsgaller, 22-24 cm ugnsrätt	2		180-190	25-35
Äppelpaj	Ugnsgaller, Ø 20 cm plåt	2		160-170	65-75
Kyld pizza	Universalplåt	3		180-200	5-10

Rostning

Mat	Tillbehör	Nivå	Typ av värmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kött (Nöt/Fläsk/Lamm)					
Helstekt ryggbiff av nötkött, 1 kg	Galler + universalplåt	3 1		160-180	50-70
Urbenad kalvrygg, 1,5 kg	Galler + universalplåt	3 1		160-180	90-120
Fläskstek, 1 kg	Galler + universalplåt	3 1		200-210	50-60
Kotlettrad av fläsk, 1 kg	Galler + universalplåt	3 1		160-180	100-120
Lammstek med ben, 1 kg	Galler + universalplåt	3 1		170-180	100-120
Fågel (Kyckling/Anka/Kalkon)					
Kyckling, hel, 1,2 kg *	Galler + universalplåt	3 1		205	80-100
Kycklingdelar	Galler + universalplåt	3 1		200-220	25-35

Mat	Tillbehör	Nivå	Typ av värmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Ankbröst	Galler + universalplåt	3 1		180-200	20-30
Liten kalkon, hel, 5 kg	Galler + universalplåt	3 1		180-200	120-150
Grönsaker					
Grönsaker, 0,5kg	Galler + universalplåt	3 1		220-230	15-20
Bakade potatishalvor, 0,5kg	Galler + universalplåt	3 1		200	45-50
Fisk					
Fiskfilé, ugnsstekt	Galler + universalplåt	3 1		200-230	10-15
Ugnstekt fisk	Galler + universalplåt	3 1		180-200	30-40

* Vänds efter halva tiden

Grillning

Vi rekommenderar att förvärma ugnen i 5-10 minuter med hjälp av large grill-funktionen. Vänds efter halva tiden.

Mat	Tillbehör	Nivå	Typ av värmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Bröd					
Rostat bröd	Galler	5		240-250	2-4
Rostat bröd med ost	Universalplåt	4		200	4-8
Nötkött					
Biff	Galler + universalplåt	4 1		230-250	15-20
Hamburgare *	Galler + universalplåt	4 1		230-250	15-20
Fläsk					
Fläskkotletter	Galler + universalplåt	4 1		230-250	20-30
Korv	Galler + universalplåt	4 1		230-250	10-15
Fågel					
Kyckling, bröst	Galler + universalplåt	4 1		230-240	30-35
Kyckling, klubba	Galler + universalplåt	4 1		230-240	25-35

* Vänd efter 2/3 av tillagningstiden.

Fryst färdigmat

Mat	Tillbehör	Nivå	Typ av värmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fryst pizza	Galler	3		200-220	15-25
Frysta ugnschips	Universalplåt	3		220-225	20-25
Frysta kroketter	Universalplåt	3		220-230	25-30

Förstekning

Detta läge inkluderar en automatisk uppvärmningscykel upp till 220 °C. Övervärmaren och varmluftsfläkten är igång under bryningen av köttet. Efter detta steg tillagas maten varsamt med den låga temperaturen i förvalet. Denna process utförs medan de övre och nedre värmarna är i drift. Detta läge är lämpligt för köttstekar och fågel.

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (timmar)
Rostbiff	Ugnsgaller plus universalbricka	3 1	80-100	3-4
Fläskstek	Ugnsgaller plus universalbricka	3 1	80-100	4-5
Lammstek	Ugnsgaller plus universalbricka	3 1	80-100	3-4
Ankbröst	Ugnsgaller plus universalbricka	3 1	80-100	2-3

Ekokonvektion

Detta läge använder det optimerade värmesystemet så att du sparar energi under tillagningen av dina rätter. Tiderna för denna kategori rekommenderas att inte förvärmas före tillagning för att spara mer energi.

Du kan öka eller minska tillagningstiden och/eller temperaturen efter dina önskemål.

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fruktbitar, 0,8-1,2 kg	Galler	2	160-180	40-60
Jacket potatis, 0,4-0,8 kg	Universalplåt	2	190-200	50-70
Korv, 0,3-0,5 kg	Galler + universalplåt	3 1	160-180	15-25
Frysta ugnschips, 0,3-0,5 kg	Universalplåt	3	180-200	20-30
Frysta potatisklyftor, 0,3-0,5 kg	Universalplåt	3	190-210	20-30
Fiskfilé, bakad, 0,4-0,8 kg	Galler + universalplåt	3 1	200-220	20-30
Frasiga fiskfiléer, panerade, 0,4-0,8 kg	Galler + universalplåt	3 1	200-220	20-30
Helstekt ryggbiff av nötkött, 0,8-1,2 kg	Galler + universalplåt	2 1	180-200	50-70
Stekta grönsaker, 0,4-0,6 kg	Universalplåt	3	200-220	20-30

Auto Cook-program

Följande tabell visar 20 automatiska program för matlagning, stekning och bakning. Den innehåller deras kvantiteter, vikt och lämpliga rekommendationer. Tillagningslägen och tider har förprogrammerats för din bekvämlighet. Du hittar några recept för de automatiska programmen i din instruktionsbok.

Auto Cook-program 1 till 8, 18 och 19 inkluderar förvärmning och visar förvärmningsförloppet. Sätt in maten i ugnen efter förvärmningssignalen.

Tryck sedan på **Tillagningstid** för att starta Auto Cook.

⚠ VARNING

Använd alltid ugnsvantar när du tar ut maten.

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 1	Potatisgratäng	1,0-1,5	Galler	3
		Förbered färskpotatisgratäng i en ugnssäker form, 22-24 cm. Starta programmet, efter att pipljudet för förvärmningen hörs, placera skålen på den mellersta gallerpositionen.		
A 2	Grönsaksgratäng	0,8-1,2	Galler	3
		Förbered grönsaksgratäng i en ugnssäker form, 22-24 cm. Starta programmet, efter att pipljudet för förvärmningen hörs, placera skålen på den mellersta gallerpositionen.		
A 3	Lasagne	1,0-1,5	Galler	3
		Förbered hemlagad lasagne i 22-24 cm ugnssäker form. Starta programmet, efter att pipljudet för förvärmningen hörs, placera rätten på den mellersta gallerpositionen.		
A 4	Äppelpaj	1,2-1,4	Galler	2
		Förbered äppelpaj i en 24-26 cm rund bakform i metall. Starta programmet, ett pipljud låter när förvärmningen är klar, placera formen på den mellersta gallerpositionen.		

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 5	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Galler	2
		Förbered quichedeg, lägg i en rund quicheform med 25 cm diameter. Starta programmet, efter att pipljudet för förvärmningen hörs och placera rätten på den mellersta gallerpositionen.		
A 6	Sockerkaka	0,5-0,6	Galler	3
		Förbered degen och häll i den i en rund bakform i svart metall med en diameter på 26 cm. Starta programmet, ett pipljud låter när förvärmningen är klar, placera formen på den mellersta gallerpositionen.		
A 7	Marmorerad kaka	0,7-0,8	Galler	2
		Förbered degen och häll i den i en rund gugelhupf- eller bundtform av metall. Starta programmet, ett pipljud låter när förvärmningen är klar, placera formen på den mellersta gallerpositionen.		
A 8	Holländsk sockerkakslängd	0,7-0,8	Galler	2
		Förbered degen och häll i den i en rektangulär bakform i svart metall (längd 25 cm). Starta programmet, ett pipljud låter när förvärmningen är klar, placera formen på den mellersta gallerpositionen.		
A 9	Stek på ryggbiff	0,9-1,1	Galler + universalplåt	2
		1,1-1,3		1
		Krydda nötköttet och låt stå i kylen i 1 timme. Placera ugnsgallret med den tjocka sidan uppåt.		
A 10	Örtrostade lammkotletter	0,4-0,6	Galler + universalplåt	4
		0,6-0,8		1
		Marinera lammkotletterna med örter och kryddor och lägg dem på galler.		

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 11	Kyckling, hel	0,9-1,1	Galler + universalplåt	2
		1,1-1,3		1
		Skölj och rengör kycklingen. Borsta kycklingen med olja och kryddor. Lägg den med bröstsidan nedåt på ugnsgallret och vänd, så fort ugnen piper.		
A 12	Kyckling, bröst	0,4-0,6	Galler + universalplåt	4
		0,6-0,8		1
		Marinera bröst och placera på ugnsgallret.		
A 13	Forell	0,3-0,5	Galler + universalplåt	4
		0,5-0,7		1
		Skölj och rengör fisken och lägg huvud mot stjärten på gallret. Tillsätt citronsaft, salt och kryddor inuti fisken. Skär skinnytan med kniv. Borsta med olja och salt.		
A 14	Laxfilé	0,4-0,6	Galler + universalplåt	4
		0,6-0,8		1
		Skölj och rengör filéer från biffar. Lägg filéerna med skinnsidan uppåt på ugnsgallret.		
A 15	Stekta grönsaker	0,4-0,6	Universalplåt	4
		0,6-0,8		
		Skölj och förbered skivor av zucchini, äggplanta, paprika, lök och körsbärstomater. Borsta med olivolja, örter och kryddor. Fördela jämnt på plåten.		
A 16	Bakade potatishalvor	0,6-0,8	Universalplåt	3
		0,8-1,0		
		Skär stora potatisar (vardera 200 g) i halvor på längden. Lägg med snittsidan uppåt på plåten och pensla med olivolja, örter och kryddor.		

Smart tillagning

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 17	Frysta ugnschips	0,3-0,5	Universalplåt	3
		0,5-0,7		
		Fördela frysta ugnschips jämnt på plåten.		
A 18	Fryst pizza	0,3-0,6	Galler	3
		0,6-0,9		
		Lägg den frysta pizzan mitt på ugnsgallret. Starta programmet, efter att pipljudet för förvärmningen hörs, sätt in gallret. Den första inställningen är för tunn italiensk pizza, den andra inställningen för tjock pannpizza.		
A 19	Hemlagad pizza	0,8-1,0	Universalplåt	2
		1,0-1,2		
		Förbered hemlagad pizza med jästdegen och lägg den på brickan. Vikten inkluderar deg och ingredienser såsom sås, grönsaker, skinka och ost. Starta programmet, efter att pipljudet för förvärmningen hörs, sätt in plåten.		
A 20	Jästdeg för jäsning	0,5-0,6	Galler	2
		0,7-0,8		
		Förbered degen i en skål och täck med plastfolie. Sätt på mitten av gallret. Den första inställningen är för pizza- och kakdeg, den andra inställningen för bröddeg.		

Testrätter

Enligt standard EN 60350-1

1. Bakning

Rekommendationerna för bakning avser en förvärmd ugn. Använd inte funktionen för snabb förvärmning. Placera alltid plåtarna med den lutande sidan mot luckan.

Mattyp	Tillbehör	Nivå	Typ av värmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Småkakor	Universalplåt	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Mördegskaka	Universalplåt och universalplåt	1+4		140	28-33
Fettfri sockerkaka	Ugnsgaller + fjäderform för tårtor (mörk yta, Ø 26 cm)	2		165	30-35*
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Äppelpaj	Ugnsgaller + 2 fjäderformar för tårtor * (mörkbelagd, Ø 20 cm)	1 placerad diagonalt		160	70-80
	Universalbricka + ugnsgaller + 2 fjäderformade för tårtor ** (mörkbelagda, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Öka tillagningstiden med 5 minuter om du lagar mat i konventionellt läge med en ugnsform av glas (Ø 26 cm).

** Två kakor är arrangerade på gallret längst bak till vänster och längst fram till höger.

*** Två kakor är arrangerade i mitten ovanpå varandra.

2. Grillning

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter med funktionen Stor Grill.

Mattyp	Tillbehör	Nivå	Typ av värmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Vitt rostat bröd	Galler	5		270 (max)	1-2
Biff hamburgare * (12 ea)	Ugnsgaller plus universalbricka (för att fånga upp dropp)	4 1		270 (max)	1:a 15-18 2:a 5-8

* Vänd efter 2/3 av tillagningstiden.

3. Rostning

Mattyp	Tillbehör	Nivå	Typ av värmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kyckling *	Ugnsgaller plus universalbricka (för att fånga upp dropp)	3 1		205	80-100

* Vänds efter halva tiden.

Samling av vanliga automatiska recept

Potatisgratäng

Ingredienser 800 g potatis, 100 ml mjölk, 100 ml grädde, 50 g uppvispade hela ägg, 1 msk vardera salt, peppar, muskotnöt, 150 g riven ost, smör, timjan

Anvisningar Skala potatisen och skiva den till 3 mm tjocklek. Gnid in smöret över hela ytan på en gratängform (22-24 cm). Bred ut skivorna på en ren handduk och håll dem täckta med handduken medan du förbereder resten av ingredienserna.
Blanda resten av ingredienserna förutom riven ost i en stor skål och rör om väl. Lägg potatisskivorna i formen lätt överlappande och häll blandningen över potatisen. Fördela den rivna osten över ytan och grädda. Efter tillagning, servera beströdd med några färska timjanblad.

Grönsaksgratäng

Ingredienser 800 g grönsaker (squash, tomat, lök, morot, paprika, förkokt potatis), 150 ml grädde, 50 g uppvispade hela ägg, 1 msk salt, ört (peppar, persilja eller rosmarin), 150 g riven ost, 3 msk olivolja, några timjanblad

Anvisningar Skölj grönsakerna och skiva dem i 3-5 mm skivor. Lägg skivorna i en gratängform (22-24 cm) och häll oljan på grönsakerna. Blanda resten av ingredienserna förutom riven ost och häll detta på grönsakerna. Fördela den rivna osten över ytan och grädda. Efter tillagning, servera beströtт med några färska timjanblad.

Smart tillagning

Lasagne

Ingredienser 2 msk olivolja, 500 g malet nötkött, 500 ml tomatsås, 100 ml nötköttsbuljong, 150 g torra skivor lasagnes, 1 lök (hackad), 200 riven ost, 1 tsk vardera torkade persiljeblad, oregano, basilika

Anvisningar Förbered tomat- och köttsås Hetta upp oljan i en stekpanna och stek sedan nötfärsen och den hackade löken i cirka 10 minuter tills den fått färg överallt. Häll över tomatsås och köttbuljong och tillsätt de torkade örterna. Koka upp och låt sedan sjuda i 30 min.
Koka lasagneplattorna enligt anvisningarna på förpackningen. Lägg på lasagneplattorna, köttsåsen och osten, varv på varv. Strö sedan jämnt med resterande ost ovanpå. Sätt in i ugnen.

Äppelpaj

Ingredienser
- **Pajskal**: 275 g mjöl, 1/2 matsked salt, 125 g florsocker, 8 g vaniljsocker, 175 g kallt smör, 1 ägg (vispat)
- **Fyllning**: 750 g fasta hela äpplen, 1 msk citronsaft, 40 g socker, 1/2 msk kanel, 50 g russin utan kärnor, 2 msk ströbröd

Anvisningar Sikta mjölet med saltet ovanför en stor skål. Sikta florsockret tillsammans med vanlijsockret. Skär smöret med två knivar genom mjölet till små tärningar. Tillsätt 3/4 av det vispade ägget. Knåda alla ingredienser i matberedaren tills en smulig massa uppstår. Forma degen till en boll med händerna. Slå in den i plastfolie och låt den stå kallt i ca 30 min.
Smörj den isärtagbara ugnsformen (24-26 cm diameter) och pudra ytan med mjöl. Kavla ut 3/4 av degen till 5 mm tjocklek. Lägg i formen (botten och sidor).
Skala och ta ur äpplena. Skär dem i tärningar på ca 3/4 x 3/4 cm. Droppa på citronsaft på äpplebitarna och blanda väl. Skölj vinbär och russin väl och låt dem torka. Tillsätt socker, kanel, russin och vinbär. Blanda väl och strö botten av degen med ströbröd. Tryck lätt.
Kavla ut resten av degen. Skär degen i smala remsor och lägg dem i kors på fyllningen. Borsta pajen jämnt med resten av ägget.

Quiche Lorraine

Ingredienser
- **Pajskal**: 200 g vanligt mjöl, 80 g smör, 1 ägg
- **Fyllning**: 75 g fettfritt bacon i tärningar, 125 ml grädde, 125 g crème fraiche, 2 ägg, vispad, 100 g riven ost från Schweiz, salt och peppar

Anvisningar
Lägg mjöl, smör och ägg i en skål och blanda till en mjuk deg och låt den sedan vila i kylen i 30 min. Kavla ut degen och lägg i den smorda keramikformen för quiche (25 cm diameter). Hacka hål i botten med en gaffel. Blanda ägg, grädde, crème fraiche, ost, salt och peppar. Häll den på degen precis före gräddning.

Fruktsmulpaj

Ingredienser
- **Fyllning**: 200 g mjöl, 100 g smör, 100 g socker, 2 g salt, 2 g kanelpulver
- **Frukt**: 600 g blandad frukt

Anvisningar
Blanda alla ingredienser till smulfyllning. Lägg på fruktblandningen i en ugnsform ovanpå smulorna.

Hemlagad pizza

Ingredienser
- **Pizzadeg**: 300 g mjöl, 7 g torkad jäst, 1 msk olivolja, 200 ml varmt vatten, 1 msk socker och salt
- **Fyllning**: 400 g skivade grönsaker (aubergine, zucchini, lök, tomat), 100 g skinka eller bacon (hackad), 100 g riven ost

Anvisningar
Lägg mjöl, jäst, olja, salt, socker och varmt vatten i en skål och blanda till en fuktig deg. Knåda i mixer eller för hand ca 5-10 min. Täck med lock och ställ in i ugnen i 30 minuter vid 35 °C för att jäsa. Kavla ut degen på mjölat underlag till en rektangel och lägg på plåten eller pizzaplåten. Bred ut tomatpurén på degen och lägg på skinka, svamp, oliv och tomat. Strö jämnt med ost ovanpå och grädda.

Stek på ryggbiff

Ingredienser
1 kg oxfilé, 5 g salt, 1 g peppar, 3 g vardera rosmarin, timjan

Anvisningar
Krydda köttet med salt, peppar och rosmarin och låt stå i kylen i 1 timme. Lägg den på gallret. Sätt i ugnen och grädda.

Örtrostade lammkotletter

Ingredienser
1 kg lammkotletter (6 stycken), 4 stora vitlöksklyftor (pressade), 1 msk färsk timjan (krossad), 1 msk färsk rosmarin (krossad), 2 msk salt, 2 msk olivolja

Anvisningar
Blanda salt, vitlök, örter och olja och tillsätt lammet. Vänd i blandningen och låt stå i rumstemperatur i minst 30 min till 1 timme.

Revbenspjäll

Ingredienser	2 rack revbensspjäll, 1 msk svartpepparkorn, 3 lagerblad, 1 lök (hackad), 3 vitlöksklyftor (hackad), 85 g farinsocker, 3 msk Worcestershiresås, 2 msk tomatpuré, 2 msk olivolja
Anvisningar	Gör en grillsås. Hetta upp i stekpanna och tillsätt löken. Sautera och tillsätt övriga ingredienser. Stek och sänk värmen och låt sjuda i 30 minuter tills den tjocknat. Marinera revbenspjällen med grillsåsen minst 30 min till 1 h.

Underhåll

Rengöring

⚠ VARNING

- Se till att ugnen och dess tillbehör har svalnat före rengöringen.
- Använd inte slipande rengöringsmedel, hårda borstar, skursvampar eller trasor, stålull, knivar eller andra slipande material.

Ugnens insida

- För rengöring av ugnen invändigt, använd en ren trasa och ett milt rengöringsmedel eller varmt vatten med diskmedel.
- Rengör inte luckans tätning för hand.
- För att undvika skador på de emaljerade ugnsytorna, använd endast vanliga ugnsrengöringsmedel.
- För att ta bort envis smuts, använd ett speciellt ugnsrengöringsmedel.
- När temperaturen på kokutrymmet ökar vid en inledande period kan du upptäcka några fläckar på dörrens inre glas. Om detta händer, stäng av ugnen och vänta tills den svalnat igen. Använd sedan hushållspapper eller neutralt tvättmedel med en ren trasa för att torka rent det inre glaset.

Ugnens utsida

För att rengöra utsidan av ugnen som ugnsluckan, handtaget och displayen, använd en ren trasa och ett milt rengöringsmedel eller varmt vatten med diskmedel och torka med hushållspapper eller torr handduk.
Fett och smuts kan finnas kvar, speciellt runt handtaget på grund av den heta luften som kommer inifrån. Det rekommenderas att rengöra handtaget efter varje användning.

Tillbehör

Tvätta tillbehören efter varje användning och torka dem med en kökshandduk. För att ta bort envisa föroreningar, blötlägg de använda tillbehören i varmt vatten med diskmedel i cirka 30 minuter innan du tvättar dem.

Katalytisk emaljyta (endast tillämpliga modeller)

De avtagbara delarna är belagda med mörkgrå katalytisk emalj. De kan smutsas ned med olja och fett som stänks av den cirkulerande luften vid konvektionsuppvärmning. Dessa föroreningar brinner dock bort vid ugnstemperaturer på 200 °C eller högre.

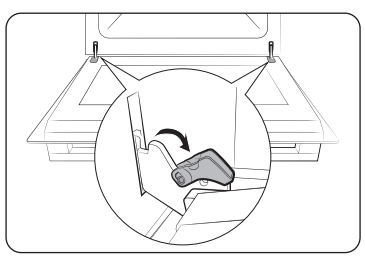
1. Ta bort samtliga tillbehör från insidan av ugnen.
2. Rengör insidan av ugnen.
3. Välj konvektionsläge med maxtemperatur och kör cykeln i en timme.

Lucka

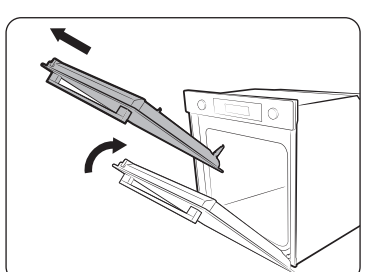
Ta inte bort luckan annat än i rengöringssyfte. Följ dessa instruktioner för att ta bort luckan för rengöring.

⚠ VARNING

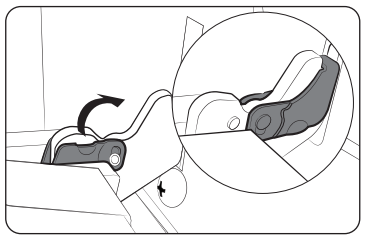
Ugnsluckan är tung.



1. Öppna dörren och fäll upp klämmorna vid båda gångjärnen.



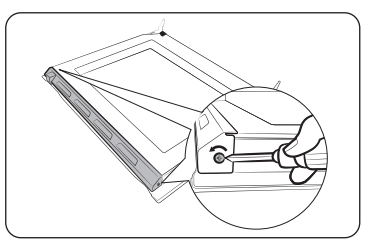
2. Stäng luckan ca 70°. Håll ugnsluckan i sidorna med båda händerna och lyft och dra uppåt tills gångjärnen tas bort.
3. Rengör luckan med vatten med diskmedel och en ren trasa.



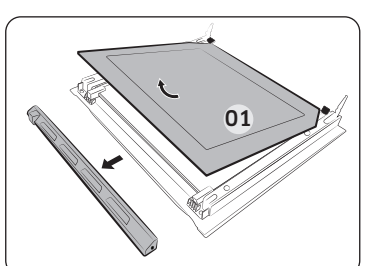
4. När du är klar följer du steg 1 till 2 ovan i omvänd ordning för att sätta tillbaka luckan. Se till att klämmorna har hakat i på båda sidorna.

Luckans fönster

Beroende på modell är ugnsluckan utrustad med 3-4 glasskivor placerade mot varandra. Ta inte bort luckan annat än i rengöringssyfte. Följ dessa instruktioner för att ta bort luckans fönster för rengöring.

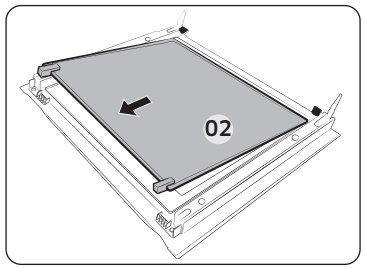


1. Använd en skruvmejsel för att ta bort skruvarna på vänster och höger sida.

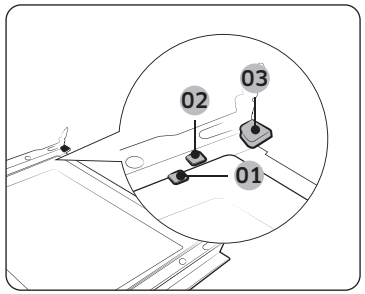


2. Lossa skydden i pilens riktningar
3. Ta bort den första skivan från luckan.

Underhåll

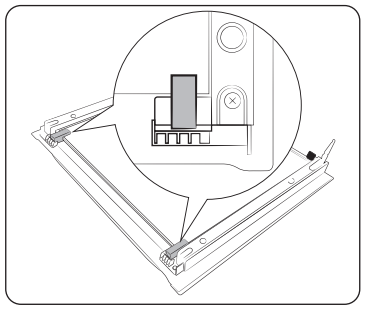


4. Ta bort den andra skivan från luckan i pilens riktning.
5. Rengör glaset med tvålvatten och en ren trasa.



01 Stödklämma 1
02 Stödklämma 2
03 Stödklämma 3

6. När du är klar, sätt tillbaka skivorna enligt följande:
- Sätt in skiva 2 mellan stödklämman 1 och 2 och skiva 1 i stödklämman 3 i denna ordningsföljd.

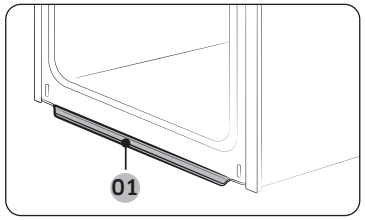


7. Kontrollera om glasgummin passar in i och fäst glasskivan ordentligt.
8. Följ steg 1-2 ovan i omvänd ordning för att återinstallera dörren.

⚠ VARNING

Se till att du sätter tillbaka glasskivorna ordentligt för att förhindra värmeläckor.

Vattenuppsamlare



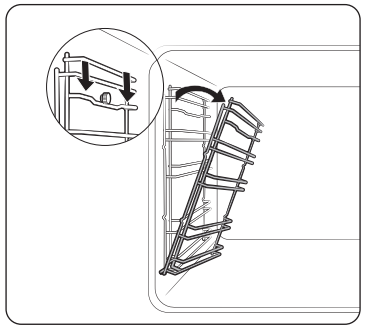
01 Vattenuppsamlare

Vattenuppsamlaren samlar inte bara upp överskottsfukt från matlagning utan även matrester. Töm och rengör vattenuppsamlaren regelbundet.

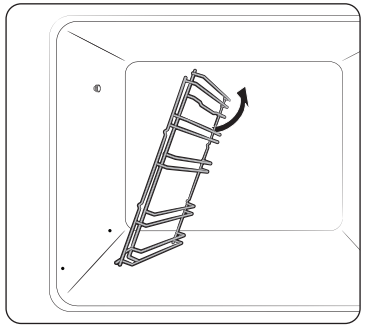
⚠ VARNING

Kontakta oss på ett lokalt Samsung-servicecenter om du stöter på en vattenläcka från vattenuppsamlaren.

Sidoskenor (endast tillämpliga modeller)



1. Tryck på den övre linjen på den vänstra sidoskenan och sänk den med cirka 45 º.



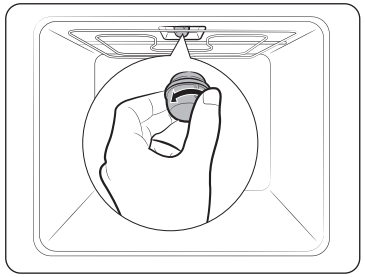
2. Dra bort den nedre linjen på den vänstra sidoskenan.
3. Ta bort den högra sidoskenan på samma sätt.
4. Rengör båda sidoskenorna.
5. När du är klar följer du steg 1 till 2 ovan i omvänd ordning för att sätta tillbaka sidoskenorna.

OBS

Ugnen fungera även utan sidoskenor och ställningar på plats.

Utbyten

Glödlampor



1. Ta bort skyddsglaset genom att vrida motsols.
2. Byt ut ugnslampan.
3. Rengör skyddsglaset.
4. När du är klar, följ steg 1 ovan i omvänd ordning för att sätta tillbaka glaslocket.

VARNING

- Innan du byter en glödlampa, stäng av ugnen och dra ur nätsladden.
- Använd endast 25-40 W/220-240 V, 300 °C värmebeständiga glödlampor. Du kan köpa godkända glödlampor på ett lokalt Samsung-servicecenter.
- Använd alltid en torr trasa när du hanterar en halogenlampa. Detta för att förhindra att glödlampan får fingeravtryck eller svett, vilket resulterar i en förkortad livscykel.

Problemlösning

Kontrollpunkter

Om du stöter på problem med ugnen, kontrollera först tabellen nedan nedan och prova förslagen. Om problemet kvarstår, kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Problem	Orsak	Åtgärd
Knapparna kan inte tryckas in ordentligt.	• Om det finns främmande ämnen mellan knapparna	• Ta bort de främmande ämnena och försök igen.
	• Pekskärmsmodell: om det finns fukt på utsidan	• Ta bort fukten och försök igen.
	• Om låsfunktionen är aktiverad	• Se efter om låsfunktionen är aktiverad.
Tiden visas inte.	• Om ingen ström tillförs	• Se efter om det finns strömtillförsel.
Ugnen fungerar inte.	• Om ingen ström tillförs	• Se efter om det finns strömtillförsel.
Ugnen stannar under arbete.	• Om den har kopplats ur väggkontakten	• Återanslut strömmen.
Strömmen bryts under arbete.	• Om kontinuerlig tillagning tar lång tid	• Efter lång tids tillagning, låt ugnen svalna.
	• Om kylfläkten inte fungerar	• Lyssna efter kylfläktens ljud.
	• Om ugnen har installerats på en plats med otillräcklig ventilation	• Se till att de avstånd som anges i produktinstallationsguiden följs.
	• Vid användning av flera nätkontakter i samma uttag	• Använd en enda kontakt.
Det kommer ingen ström till ugnen.	• Om ingen ström tillförs	• Se efter om det finns strömtillförsel.
Ugnens utsida är alltför het under användning.	• Om ugnen har installerats på en plats med otillräcklig ventilation	• Se till att de avstånd som anges i produktinstallationsguiden följs.
Luckan kan inte öppnas ordentligt.	• Om det finns matrester fast mellan luckan och ugnens insida	• Rengör ordentligt och öppna luckan igen.
Ljuset inuti ugnen är svagt eller slås inte på.	• Om lampas slås på och sedan av	• Lampan slås av automatiskt efter viss tid för att spara ström. Du kan slå på den igen genom att trycka på ljusknappen.
	• Om lampan har täckts av främmande ämnen under tillagningen	• Rengör ugnens insida och försök igen.
Ugnen ger elstöt.	• Om strömmen inte är ordentligt jordad • Om du använder ett ojordat uttag	• Se efter om uttaget är ordentligt jordat.
Vatten droppar.	• Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall, beroende på maten. Detta är inte ett produktfel.	• Låt ugnen torka och torka sedan med en torr diskhandduk.
Ånga kommer ut ur en spricka i luckan.		
Vatten finns kvar i ugnen.		

Problem	Orsak	Åtgärd
Ljusstyrkan inuti ugnen varierar.	• Ljusstyrkan varierar beroende på variationer i eleffekten.	• Variationer i eleffekten under matlagning är inte produktfel, så det finns inte anledning till oro.
Matlagningen är avslutad, men kylfläkten går fortfarande.	• Fläkten går viss tid för att ventilera ugnens insida.	• Detta är inte ett produktfel, så det finns ingen anledning till oro.
Ugnen värmer inte.	• Om luckan är öppen	• Stäng luckan och starta på nytt.
	• Om ugnens inställningar har ställts fel	• Se i kapitlet om ugnens användning och ställ in på nytt.
	• Om hushållets säkring har gått eller om kretsbrytaren har kopplat ur.	• Ersätt säkringen eller återställ kretsbrytaren. Om detta händer upprepade gånger, tillkalla elektriker.
Rök kommer ut under användning.	• I början av användningen	• Rök kan komma från värmeelementet i början av användningen. Detta är inte ett produktfel och om du använder ugnen 2-3 gånger borde det upphöra.
	• Om det finns mat på värmeelementet	• Låt ugnen svalna tillräckligt och ta bort maten.
Det luktar bränt eller plast vid användning av ugnen.	• Om plast- eller andra kärl används som inte är värmetåliga	• Använd glaskärl som passar för höga temperaturer.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnen tillagar inte maten ordentligt.	• Ugnsluckan öppnas ofta under tillagning	• Öppna inte luckan ofta om du inte lagar saker som måste vändas. Om du ofta öppnar luckan kommer innertemperaturen att bli lägre och detta kan påverka resultatet av din matlagning.
Ångrengöring fungerar inte.	• Detta beror på att temperaturen är för hög.	• Låt ugnen svalna och använd sedan.
Enkelt tillagningsläge fungerar inte.	• Om avdelaren är kvar i ugnen.	• Ta ut avdelaren och använd.

Problemlösning

Informationskoder

Om ugnen inte fungerar kan du se en informationskod på displayen. Kontrollera tabellen nedan och prova förslagen.

Kod	Betydelse	Åtgärd
C-d1	Luckproblem	Stäng av ugnen och starta om sedan. Om problemet kvarstår, stäng av all ström i 30 sekunder eller mer och anslut sedan igen. Om problemet inte kan åtgärdas, kontakta ett servicecenter.
C-20	Sensorproblem	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Förekommer endast under EEPROM Read/ Write	
C-F0	Om det inte finns någon kommunikation mellan huvudkretskortet och delkretskortet	
C-F2	Uppstår när ett kommunikationsproblem upprätthålls mellan Touch IC <-> Main eller Sub micom	Stäng av ugnen och starta om sedan. Om problemet kvarstår, stäng av all ström i 30 sekunder eller mer och anslut sedan igen. Om problemet inte kan åtgärdas, kontakta ett servicecenter.
C-d0	**Knapproblem** Uppstår när en knapp trycks ned och hålls intryckt under en viss tid.	Rengör knapparna och se till att det inte finns vatten på/runt dem. Stäng av ugnen och försök igen. Om problemet kvarstår, kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Kod	Betydelse	Åtgärd
S-01	**Säkerhetsavstängning** Ugnen har fortsatt att arbeta vid en inställd temperatur under en längre tid. • Under 100 °C - 16 timmar • Från 105 °C till 240 °C - 8 timmar • Från 245 °C till Max - 4 timmar	Detta är inte ett systemfel. Stäng av ugnen och ta bort maten. Försök sedan manuellt.

Tekniska specifikationer

SAMSUNG strävar efter att hela tiden förbättra sina produkter. Såväl designspecifikationerna som dessa bruksanvisningar kan ändras utan föregående meddelande.

Anslutningsspänning		230-240 V ~ 50 Hz
Maximal ansluten belastning		3500-3850 W
Mått (B x H x D)	Huvudenhet	595 x 596 x 570 mm
	Inbyggd	560 x 579 x 549 mm
Volym		76 liter

* Den här produkten innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass <G>.

Bilaga

Produktblad

SAMSUNG	SAMSUNG	
Modellbeteckning	NV7B411****, NV7B412****, NV7B413****, NV7B414****, NV7B415****, NV7B411**C*, NV7B412**C*, NV7B414**C*	
Verkningsgradsindex per utrymme (EEI $_{cavity}$)	81,6	
Verkningsgradsklass per utrymme	A+	
Energiförbrukning (elektricitet) som krävs för att värma upp en standardiserad belastning i ett hålrum i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per hålighet (elektrisk slutenergi) (EC $_{elektrisk\ ugn}$)	1,05 kWh/cykel	
Energiförbrukning som krävs för att värma upp en standardiserad belastning i ett hålrum i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i fläktforcerat läge per hålighet (elektrisk slutenergi) (EC $_{elektrisk\ ugn}$)	0,71 kWh/cykel	
Antal utrymmen	1	
Värmekälla per kavitet (el eller gas)	El	
Volym per utrymme	76 l	
Ugnstyp	Inbyggd	
Maskinens massa	NV7B411****: 31,7 kg NV7B412****: 31,7 kg NV7B413****: 36,7 kg NV7B414****: 31,7 kg NV7B415****: 36,7 kg	NV7B411**C*: 33,7 kg NV7B412**C*: 33,7 kg NV7B414**C*: 33,7 kg

Data fastställda enligt standarden EN 60350-1, EN 50564, kommissionens förordningar (EU) nr 65/2014 och (EU) nr 66/2014 och förordning (EG) nr 1275/2008.

Bilaga

Total standby-strömförbrukning (W) (Alla nätverksportar är ”på”-tillstånd)		1,9 W
Tidsperiod för energihanteringen (minst)		20 min.
Wi-Fi	Strömförbrukning i standbyläge (W)	1,9 W
	Tidsperiod för energihanteringen (minst)	20 min.
Standbyläge	Energiåtgång	1,0 W
	Tidsperiod för energihanteringen (minst)	30 min.

Energispartips

- Under tillagningen ska ugnsluckan förbli stängd förutom när maten vänds. Öppna inte luckan ofta under tillagningen för att hålla ugnstemperaturen och spara energi.
- Planera användningen av ugnen för att undvika att stänga av ugnen mellan tillagning av en och nästa rätt för att spara energi och minska tiden för återuppvärmning av ugnen.
- Om tillagningstiden är mer än 30 minuter kan ugnen stängas av 5-10 minuter innan tillagningstiden är slut för att spara energi. Den resterande värmen kommer att slutföra tillagningsprocessen.
- Om möjligt tillaga mer än en maträtt åt gången.

OBS

Härmed intygar Samsung att denna strålningsutrustning är i överensstämmelse med direktiv 2014/53/EU och med relevanta lagstadgade krav i Storbritannien.
Den fullständiga texten till EU-försäkran om överensstämmelse och Storbritanniens försäkran om överensstämmelse finns på följande internetadress: Den officiella deklarationen om överensstämmelse finns på http://www.samsung.com. gå till Support > Sök produktsupport och ange modellnamnet.

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

Meddelande om öppen källkod

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

Notering

SAMSUNG

FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS PÅ NÄTET PÅ
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
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

DG68-01414A-04

Indbygget ovn

Bruger- & installationsvejledning

NV7B411**** / NV7B412**** / NV7B413**** / NV7B414**** /
NV7B415**** / NV7B411**C* / NV7B412**C* / NV7B414**C*



SAMSUNG

Indhold

Brug af denne vejledning 3

Følgende symboler bruges i denne brugervejledning: 3

Sikkerhedsinstruktioner 3

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger 3
Korrekt bortskaffelse af dette produkt (affald af elektrisk og elektronisk udstyr) 6
Automatisk energibesparende funktion 6

Installation 6

Hvad medfølger 6
Strømtilslutning 7
Skabsmontering 8

Inden du går i gang 10

Startindstillinger 10
Ny ovn-lugt 10
Smart sikkerhedsmekanisme 10
Blødt lukkende dør 11
Tilbehør 11
Mekanisk lås 12

Brug 13

Kontrolpanel 13
Almindelige indstillinger 14
Tilberedningsmetoder (undtagen Grill) 17
Tilberedningsmetoder (Grill) 18
Sådan stoppes madlavning 20
Specialfunktion 20
Naturlig damp 21
Automatisk madlavning 22
Rengøring 22
Timer 24
Lyd til/fra 24
Tænd/sluk wi-fi 24

Smart madlavning 25

Manuel madlavning 25
Programmer til automatisk tilberedning 28
Test-retter 30
Indsamling af hyppige opskrifter til automatisk madlavning 31

Vedligeholdelse 34

Rengøring 34
Udskiftning 37

Fejlfinding 38

Kontrolpunkter 38
Informationskoder 40

Tekniske specifikationer 41

Bilag 41

Produktdatablad 41
Open source-meddelelse 42

Brug af denne vejledning

Tak fordi du valgte SAMSUNG Indbygningsovn.
Denne brugervejledning indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed og instruktioner, der skal hjælpe dig med betjening og vedligeholdelse af dit apparat.
Tag dig tid til at læse denne brugervejledning, før du bruger din ovn, og gem denne bog til fremtidig reference.

Følgende symboler bruges i denne brugervejledning:

⚠ ADVARSEL

Farer eller usikker anvendelse, der kan resultere i **alvorlig personskade, dødsfald og/eller ejendomsskade**.

⚠ FORSIGTIG

Farer eller usikker anvendelse, der kan resultere i **personskade og/eller ejendomsskade**.

BEMÆRK

Nyttige tips, anbefalinger eller oplysninger, der hjælper brugere med at anvende produktet.

Sikkerhedsinstruktioner

Installation af denne ovn må kun udføres af en autoriseret elektriker. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte apparatet til lysnettet under overholdelse af de relevante sikkerhedsanbefalinger.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

⚠ ADVARSEL

Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktion i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
Midlerne til frakobling skal være indbygget i den faste ledning i overensstemmelse med ledningsreglerne.
Dette apparat skal kunne afbryde forbindelsen fra forsyningen efter installation. Frakoblingen kan opnås ved at have stikket tilgængeligt eller ved at indbygge en kontakt i det faste ledningsnet i overensstemmelse med ledningsreglerne.
Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå en fare.

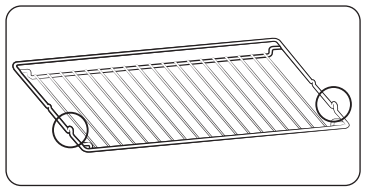
Sikkerhedsinstruktioner

Den angivne fastgørelsesmetode skal ikke afhænge af brugen af klæbemidler, da de ikke anses for at være et pålideligt fikseringsmiddel.
Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår farerne. involveret. Børn må ikke lege med apparatet.
Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
Under brug bliver apparatet varmt. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementerne inde i ovnen.
ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rense ovndørens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i, at glasset knuses.
Hvis dette apparat har rensefunktion, skal overskydende spild fjernes før rengøring, og der bør ikke efterlades nogen redskaber i ovnen under damprensning eller selvrens. Rengøringsfunktionen afhænger af modellen.

Hvis dette apparat har rengøringsfunktion, kan overfladerne under rengøringsforhold blive varmere end normalt, og børn bør holdes væk. For apparater med pyrolytisk rengøringsproces kan nogle dyr, især fugle, være følsomme over for dampe og lokale temperatursvingninger under den pyrolytiske rengøringsproces og bør flyttes til et passende godt ventileret område under denne proces.
Udluft rummet under og efter den pyrolytiske rengøringsproces.
Rengøringsfunktionen afhænger af modellen.
Brug kun den temperatursonde, der anbefales til denne ovn. (Kun model med kødtermometer)
En damprenser må ikke bruges.
ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen for at undgå muligheden for elektrisk stød.
Apparatet må ikke installeres bag en pyntedør for at undgå overophedning.
ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Vær forsigtig og undgå at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.

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

Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i drift. Overfladerne er tilbøjelige til at blive varme under brug.



Sæt risten på plads med de udragende dele (propper på begge sider) mod fronten, så risten understøtter hvilepositionen ved store belastninger.

⚠ **FORSIGTIG**

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

Dette apparat må kun tilsluttes til lysnettet af en autoriseret elektriker.

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

Reparationer bør kun udføres af en autoriseret tekniker. Forkert reparation kan medføre betydelig fare for dig og andre. Hvis din ovn skal repareres, skal du kontakte et SAMSUNG-servicecenter eller din forhandler.

Elektriske ledninger og kabler må ikke berøre ovnen.

Ovnen skal tilsluttes lysnettet ved hjælp af en godkendt kredsløbsafbryder eller sikring. Brug aldrig flere stikadaptere eller forlængerledninger.

Strømforsyningen til apparatet skal være slukket, når det repareres eller rengøres.

Vær forsigtig, når du tilslutter elektriske apparater til stikkontakter i nærheden af ovnen.

Hvis dette apparat har en damptilberedningsfunktion, må du ikke bruge dette apparat, når vandforsyningspatronen er beskadiget. (Kun model med dampfunktion)

Når patronen er revnet eller i stykker, må den ikke bruges, men kontakt i stedet dit nærmeste servicecenter. (Kun model med dampfunktion)

Denne ovn er kun designet til tilberedning af mad i hjemmet.

Under brug bliver ovnens indre overflader varme nok til at forårsage forbrændinger. Rør ikke ved varmeelementer eller indvendige overflader af ovnen, før de har nået at køle af.

Opbevar aldrig brændbare materialer i ovnen.

Ovnens overflader bliver varme, når apparatet bruges ved høj temperatur i længere tid.

Når du laver mad, skal du være forsigtig, når du åbner ovndøren, da varm luft og damp hurtigt kan slippe ud.

Ved tilberedning af retter, der indeholder alkohol, kan alkoholen fordampe på grund af de høje temperaturer, og dampen kan antændes, hvis den kommer i kontakt med en varm del af ovnen.

Af hensyn til din egen sikkerhed må du ikke bruge højtryksvandsrensere eller dampstrålerensere.

Børn skal holdes på sikker afstand, når ovnen er i brug.

Frosne fødevarer såsom pizzaer skal tilberedes på den store rist. Hvis bagepladen bruges, kan den blive deformeret på grund af den store variation i temperaturer.

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

Ovndøren skal være lukket under tilberedningen.

Beklæd ikke bunden af ovnen med aluminiumsfolie og stil ikke bageplader eller forme på den. Aluminiumsfolien blokerer for varmen, hvilket kan resultere i beskadigelse af emaljeoverfladerne og forårsage dårlige tilberedningsresultater.

Frugtsaft vil efterlade pletter, som kan blive permanente, på ovnens emaljeoverflader.

Når du tilbereder meget fugtige kager, skal du bruge den dybe bageplade.

Lad ikke bagværk hvile på den åbne ovndør.

Hold børn væk fra døren, når de åbner eller lukker den, da de kan støde sig selv på døren eller klemme deres fingre i døren.

Du må ikke træde, læne dig, sidde eller placere tunge genstande på døren.

Åbn ikke døren med unødig stærk kraft.

ADVARSEL: Afbryd ikke apparatet fra hovedstrømforsyningen, selv efter at tilberedningen er afsluttet.

ADVARSEL: Lad ikke døren stå åben, mens ovnen tilbereder.

Sikkerhedsinstruktioner

Korrekt bortskaffelse af dette produkt (affald af elektrisk og elektronisk udstyr)



(Gælder i lande med separate indsamlingssystemer)

Denne mærkning på produktet, tilbehøret eller litteraturen angiver, at produktet og dets elektroniske tilbehør (f.eks. oplader, headset, USB-kabel) ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald ved slutningen af deres levetid. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret affaldsbortskaffelse, skal du adskille disse genstande fra andre typer affald og genbruge dem ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materielle ressourcer.
Brugere i husholdninger bør kontakte enten forhandleren, hvor de købte dette produkt, eller deres lokale regeringskontor, for at få oplysninger om, hvor og hvordan de kan bringe disse genstande til miljømæssig sikker genbrug.
Erhvervsbrugere bør kontakte deres leverandør og tjekke vilkårene og betingelserne i købskontrakten. Dette produkt og dets elektroniske tilbehør må ikke blandes med andet kommercielt affald til bortskaffelse.

For information om Samsungs miljøforpligtelser og produktspecifikke regulatoriske forpligtelser, f.eks. REACH, WEEE, batterier, besøg :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automatisk energibesparende funktion

Lys : Under tilberedningen kan du slukke ovnlampen ved at trykke på knappen 'Ovnlys'. For at spare energi slukkes ovnbelysningen et par minutter efter tilberedningsprogrammet er startet.

Installation

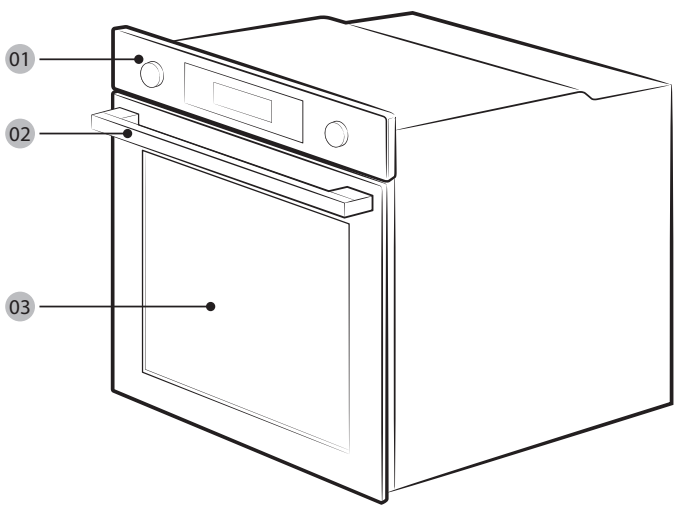
⚠ ADVARSEL

Dette produkt er dedikeret til indbyggede produkter.
Denne ovn skal installeres af en kvalificeret tekniker. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte ovnen til hovedstrømforsyningen, samtidig med at de relevante sikkerhedsbestemmelser i dit område overholdes.

Hvad medfølger

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

Overblik over ovn



01 Kontrolpanel **02** Dørhåndtag **03** Dør

Tilbehør

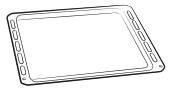
Ovnen leveres med forskelligt tilbehør, som hjælper dig med at tilberede forskellige typer mad.



Rist



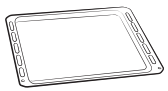
Rist-indsats *



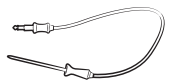
Bageplade *



Universalbageplade *



Ekstra dyb plade *



Kødtermometer *



Dampplade *

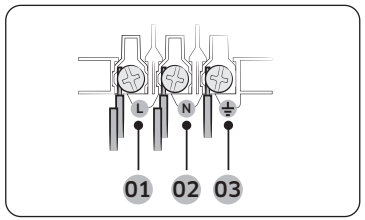


2 skruer (M4 L25)

BEMÆRK

Tilgængeligheden af tilbehør med en stjerne (*) afhænger af ovnmodellen.

Strømtilslutning



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

Sæt ovnen i en stikkontakt. Hvis en stikkontakt ikke er tilgængelig på grund af tilladte strømbegrænsninger, anbefales det at bruge en flerpolet isolatorafbryder (med mindst 3 mm mellemrum) for at opfylde sikkerhedsbestemmelserne. Brug en tilstrækkelig lang strømledning, der understøtter specifikationen H05 RR-F eller H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm².

Nominel strøm(A)	Minimum tværsnitsareal
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Tjek outputspecifikationerne på etiketten, der er fastgjort til ovnen.
Åbn ovnens bagside med en skruetrækker, og fjern skruerne på ledningsklemmen. Tilslut derefter strømledningerne til de relevante tilslutningsterminaler.
(⏚)-terminalen er beregnet til jordforbindelse. Tilslut først de gule og grønne ledninger (jordforbindelse), som skal være længere end de andre. Hvis du bruger en stikkontakt, skal stikket forblive tilgængeligt, efter at ovnen er installeret. Samsung er ikke ansvarlig for ulykker, der skyldes manglende eller defekt jordforbindelse.

ADVARSEL

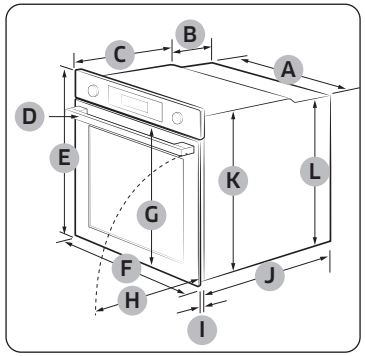
Træd ikke på eller vrid ikke ledningerne under installationen, og hold dem væk fra varmeafgivende dele af ovnen.

Installation

Skabsmontering

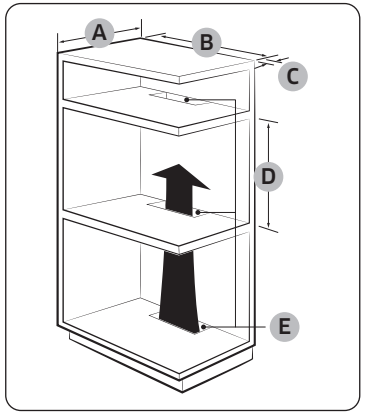
Hvis ovnen installeres i et indbygningsskab, skal skabets plastoverflader og klæbende dele være modstandsdygtige op til 90 °C. Samsung er ikke ansvarlig for skader på møbler fra ovnens varmeafgivelse.
Ovnen skal være ordentligt ventileret. Til ventilation skal der være et mellemrum på ca. 50 mm mellem skabets nederste hylde og den bærende væg. Hvis du installerer ovnen under en kogeplade, skal du følge kogepladens monteringsvejledning.

Nødvendige mål for installation



Ovn (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

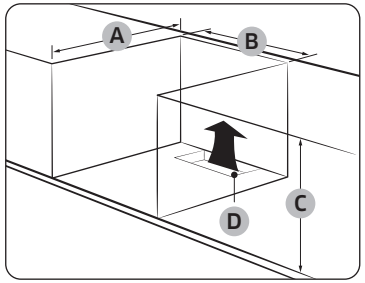


Indbygget skab (mm)

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

BEMÆRK

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

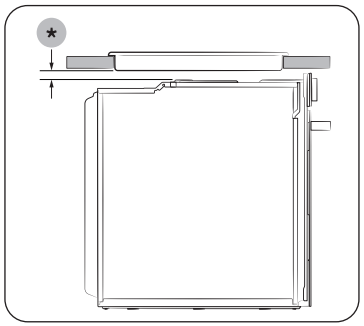


Skab under vask (mm)

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

BEMÆRK

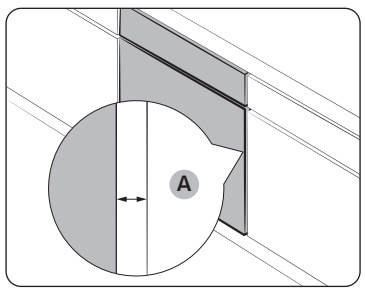
Det indbyggede skab skal have ventilationsåbninger **(D)** for at ventilere varme og cirkulere luften.



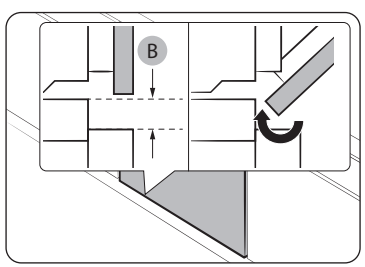
Installation med kogeplade

Hvis der skal installeres en kogeplade oven på ovnen, henvises der til installationsvejledningen til kogepladen for installationspladskrav **(*)**.

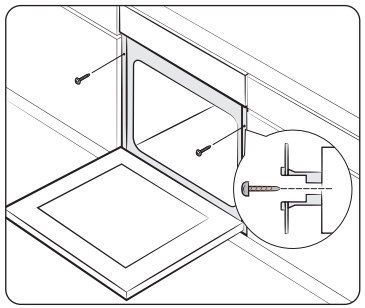
Montering af ovnen



Sørg for at efterlade et mellemrum **(A)** på mindst 5 mm mellem ovnen og hver side af skabet.



Sørg for mindst 3 mm mellemrum **(B)**, så døren åbner og lukker jævnt.



Montér ovnen i skabet og fastgør ovnen godt på begge sider med 2 skruer.

Når installationen er fuldført, skal du fjerne den beskyttende film, tape og andet emballagemateriale og tage det medfølgende tilbehør ud inde i ovnen. For at fjerne ovnen fra skabet, skal du først afbryde strømmen til ovnen og fjerne 2 skruer på begge sider af ovnen.

⚠ ADVARSEL

Ovnen kræver ventilation til normal drift. Bloker ikke ventilationsåbningerne under nogen omstændigheder.

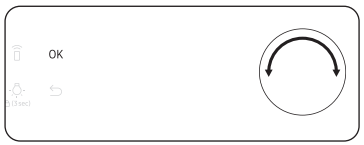
BEMÆRK

Ovnens faktiske udseende kan variere med modellen.

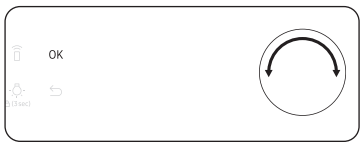
Inden du går i gang

Startindstillinger

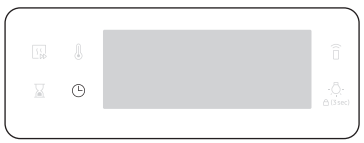
Når du tænder for ovnen for første gang, vises standardtiden "12:00" på displayet, hvor timeelementet ("12") blinker. Følg nedenstående trin for at indstille det aktuelle klokkeslæt.



1. Mens timeelementet blinker drejes værdivælgeren (højrevendt drejeknap) for at indstille timetallet, og tryk derefter på **OK** for at gå til minutelementet.



2. Drej værdivælgeren, mens minutelementet blinker, for at indstille minutter, og tryk derefter på **OK**.



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

Ny ovn-lugt

Inden du bruger ovnen første gang, skal du rengøre det indvendige af ovnen for at fjerne lugten af den nye ovn.

1. Fjern alt tilbehør inde i ovnen.
2. Kør ovnen med varmluft 200 °C eller konventionel 200 °C i en time. Dette vil brænde eventuelle resterende produktionsstoffer i ovnen.
3. Sluk for ovnen, når den er færdig.

BEMÆRK

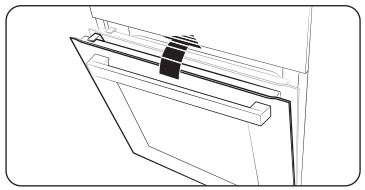
- Ved første gangs brug kan du se lidt røg inde i ovnen, mens den er i drift. Dette er dog ikke en produktfejl.
- Da temperaturen i tilberedningsrummet stiger i en indledende periode, kan du finde nogle pletter på det indvendige glas af døren. Hvis dette er tilfældet, skal du slukke for ovnen og vente til den er afkølet. Brug derefter køkkenpapir eller neutralt rengøringsmiddel på en ren klud til at tørre det indvendige glas af.
- Det er også vigtigt at sørge for at betjene ovnen i et godt ventilerende køkkenmiljø.

Smart sikkerhedsmekanisme

Hvis du åbner døren, mens ovnen er i gang, tændes ovnlyset, og både blæseren og varmeelementerne stopper. Dette er for at forebygge fysiske skader som forbrændinger, samt for at forhindre unødvendigt energitab. I så fald skal du blot lukke lågen, så fortsætter ovnen med at fungere normalt, eftersom dette ikke er en systemfejl.

Blødt lukkende dør (kun relevante modeller)

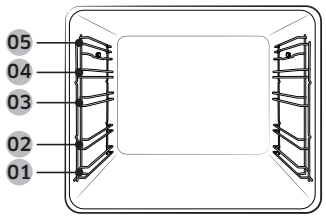
Samsungs indbyggede ovn har en blødtlukkende låge, der blidt, sikkert og lydløst lukker. Når døren lukkes, fanger de specialdesignede hængsler døren et par centimeter før den endelige position. Dette er det perfekte touch for øget komfort, så døren kan lukkes lydløst og forsigtigt.
(Tilgængeligheden af denne funktion afhænger af ovnmodellen.)



Døren begynder at blive lukket blødt ved ca. 15 grader og lukkes helt inden for ca. 5 sekunder.

Tilbehør

Ved første brug rengøres tilbehøret grundigt med varmt vand, rengøringsmiddel og en blød ren klud.



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

- Indsæt tilbehøret på den korrekte position inde i ovnen.
- Sørg for, at der er mindst 1 cm afstand fra tilbehøret og bunden af ovnen og fra alt andet tilbehør.
- Vær forsigtig med at fjerne køkkengrej og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme måltider eller tilbehør kan forårsage forbrændinger.
- Tilbehøret kan blive deformeret, mens det får varme. Når de er kølet ned, vil de genvinde deres oprindelige udseende og ydeevne.

Inden du går i gang

Grundlæggende brug

For en bedre madlavningsoplevelse skal du gøre dig bekendt med, hvordan du bruger hvert tilbehør.

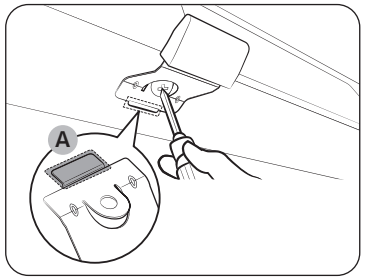
Rist	Risten er designet til grillning og stegning. Sæt risten på plads med de udragende dele (propper på begge sider) vendt mod forsiden
Rist-indsats *	Risten bruges sammen med bakken og forhindrer væske i at dryppe ned i bunden af ovnen.
Bageplade *	Bagepladen (dybde: 20 mm) bruges til at bage kager, småkager og andre bagværk. Sæt den skrå side mod fronten.
Universalbageplade *	Universalbakken (dybde: 30 mm) bruges til madlavning og stegning. Brug rist-indsatsen til at forhindre væske i at falde ned på bunden af ovnen. Sæt den skrå side mod fronten.
Ekstra dyb plade *	Ekstra dyb bageplade (dybde: 50 mm) bruges til stegning med eller uden rist-indsats. Sæt den skrå side mod fronten.
Kødtermometer *	Kødtermometeret måler den indre temperatur i det kød, der skal tilberedes. Brug kun det kødtermometer, der følger med din ovn.
Teleskopskinner *	Brug den teleskopiske skinneplade til at indsætte bakken som følger: **1.** Træk skinnepladen ud af ovnen. **2.** Sæt bakken på skinnepladen og skub skinnepladen ind i ovnen. **3.** Luk ovndøren.
Dampplade *	Brug kun dampbakken i Naturlig damp-tilstand. Sæt bakken i bunden af midten af rummet og fyld den med rent vand. Da bagepladen bliver varm under eller umiddelbart efter tilberedning, skal du sørge for at bruge ovnhandsker eller vente, indtil ovnen er helt afkølet, med at fjerne bagepladen.

BEMÆRK

Tilgængeligheden af tilbehør med en stjerne (*) afhænger af ovnmodellen.

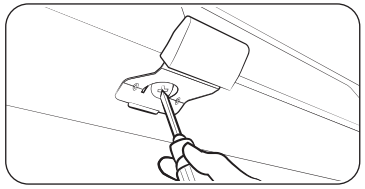
Mekanisk lås (kun relevante modeller)

Installation



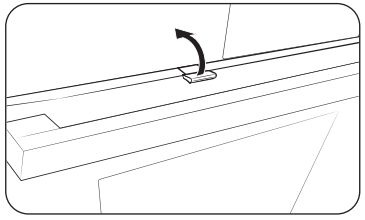
1. Indsæt den tynde del **(A)** af den mekaniske lås i den tilsvarende åbning på låsehåndtaget som vist.
2. Spænd skruen på låsehåndtaget.

Afinstallation



- Løsn og fjern skruen fra låsehåndtaget.

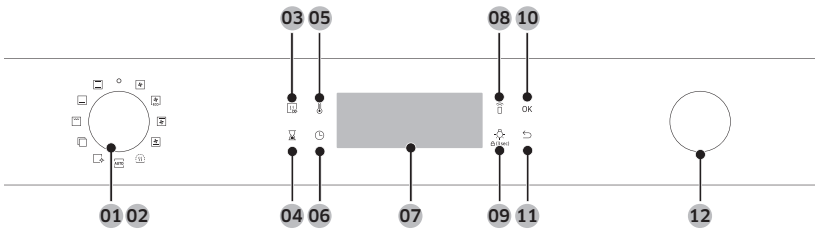
Lås/lås op



- For at åbne døren skal du løfte låsehåndtaget lidt op for at låse døren op. Åbn derefter døren.
- For at låse døren skal du blot lukke døren. Den mekaniske lås låser automatisk døren.

Kontrolpanel

Frontpanelet kan fås i en bred vifte af materialer og farver. For at forbedre kvaliteten kan ovnens faktiske udseende ændres uden varsel.



01 Strøm	Drej til venstre/højre for at tænde/slukke ovnen.
02 Tilstandsvælger	Drej til venstre/højre for at vælge en tilberedningstilstand eller -funktion.
03 Hurtig forvarmning	Hurtig forvarmning opvarmer ovnen til en indstillet temperatur hurtigt. • Tryk på indstillingen Hurtig forvarmning for at slå den til eller fra. • Kun tilgængelig med Enkelttilstand. (Varmluft, Konventionel, Øverste varme + varmluft, Nederste varme + Varmluft) • Deaktiveret for temperaturer indstillet til mindre end 100 °C.
04 Timer	Hjælper dig med at kontrollere klokkeslættet eller driftstiden, mens du laver mad.
05 Temperatur	Bruges til at indstille temperaturen.
06 Tilberedningstid	Brug til at indstille tilberedningstiden.
07 Display	Viser nødvendige oplysninger om en valgt tilstand eller aktuelle indstillinger.
08 Smart-kontrol	Tryk i 3 sekunder for at aktivere/deaktivere Smart Control-funktionen.
09 Ovnlys (Barnelås)	Tryk for at tænde eller slukke for det interne lys. Ovnlyset tænder automatisk, når lågen er åben, eller når ovndriften starter. Og den slukker automatisk efter en vis periode med inaktivitet for at spare strøm. **Børnelås**: For at forhindre ulykker deaktiverer børnesikringen alle kontroller. Hold nede i 3 sekunder for at aktivere, eller hold nede i 3 sekunder igen for at deaktivere låsen på kontrolpanelet.
10 OK	Tryk, for at bekræfte dine indstillinger.
11 Bagside	Annullér de aktuelle indstillinger, og vend tilbage til standardindstillingerne.
12 Værdivælger	Brug værdivælgeren til at: • Indstil tilberedningstid eller temperatur. • Vælg et underpunkt i menuer på øverste niveau: Rengøring, Auto-tilberedning, Specialfunktion eller Grill. • Vælg en portionsstørrelse for **Programmer til automatisk tilberedning**.

BEMÆRK

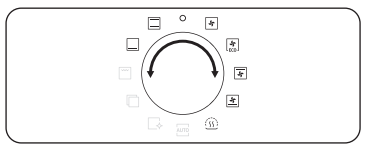
Hvis du trykker på displayet, mens du har plastik- eller ovnhandsker på, fungerer det muligvis ikke korrekt.

Brug

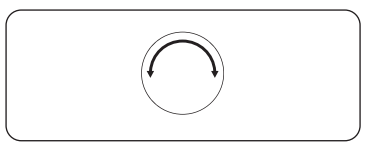
Almindelige indstillinger

Det er almindeligt at ændre standardtemperaturen og/eller tilberedningstiden på tværs af alle tilberedningstilstande. Følg nedenstående trin for at justere temperaturen og/eller tilberedningstiden for den valgte tilberedningstilstand.

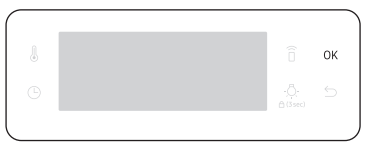
Temperatur



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



2. Drej værdivælgeren for at indstille den ønskede temperatur.

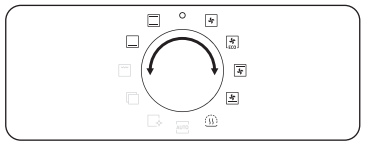


3. Tryk på **OK** for at bekræfte dine ændringer.

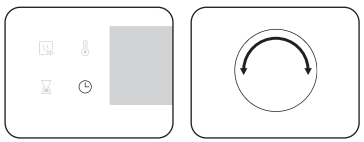
BEMÆRK

- Hvis du ikke foretager yderligere indstillinger inden for et par sekunder, starter ovnen automatisk tilberedningen med standardindstillingerne.
- For at ændre den indstillede temperatur skal du trykke på knappen og følge ovenstående trin.
- Den nøjagtige temperatur inde i ovnen kan måles med autoriseret termometer og metode defineret af en autoriseret institution.
  Brug af andre termometre kan forårsage en målefejl.

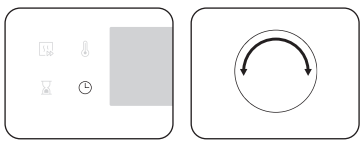
Tilberedningstid



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



2. Tryk på knappen , og drej derefter værdivælgeren for at indstille en ønsket tid på op til 23 timer og 59 minutter.



3. Du kan eventuelt udsætte sluttidspunktet for din madlavning til et ønsket punkt. Tryk på knappen , og brug værdivælgeren til at indstille et slutpunkt. Se **Forsinket afslutning** for mere information.

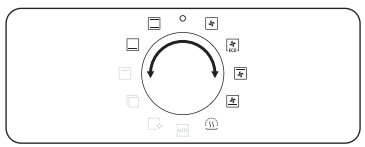


4. Tryk på **OK** for at bekræfte dine ændringer.

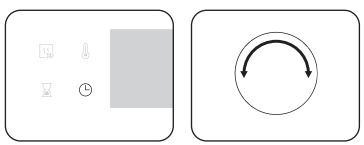
BEMÆRK

- Du kan lave mad uden at indstille tilberedningstiden, hvis du vil. I dette tilfælde begynder ovnen at tilberede ved indstillede temperaturer uden tidsinformation, og du skal stoppe ovnen manuelt, når tilberedningen er færdig.
- For at ændre den indstillede tilberedningstid skal du trykke på knappen og følge ovenstående trin.

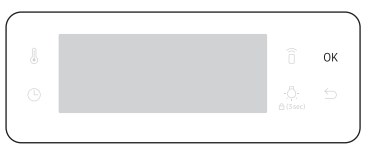
Sluttid



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



2. Tryk på ◷ to gange, og drej værdivælgeren for at indstille et ønsket sluttidspunkt.



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

BEMÆRK

- Du kan lave mad uden at indstille sluttidspunktet, hvis du vil. I dette tilfælde begynder ovnen at tilberede ved indstillede temperaturer uden tidsinformation, og du skal stoppe ovnen manuelt, når tilberedningen er færdig.
- For at ændre sluttidspunktet skal du trykke på ◷ to gange og følge ovenstående trin.

Forsinket afslutning

Forsinket Slut er designet til at gøre madlavningen mere bekvem.

Kasse 1

Antag, at du vælger en opskrift på én time kl. 14:00, og du vil have, at ovnen er færdig med tilberedning kl. 18:00. For at indstille sluttidspunktet skal du ændre Klar til klokken 18:00. Ovnen begynder at lave mad kl. 17:00 og slutter kl. 18:00, som du indstiller.

Aktuel tid: 14:00 Indstil tilberedningstid: 1 timer Indstil forsinket sluttid: 18:00

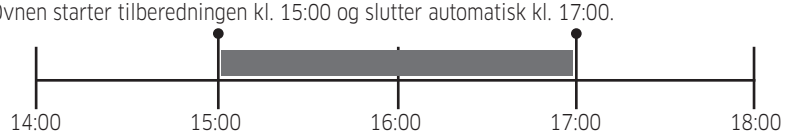
Ovnen begynder at lave mad kl. 17:00 og slutter automatisk kl. 18:00.



Kasse 2

Aktuel tid: 14:00 Indstil tilberedningstid: 2 timer Indstil forsinket sluttid: 17:00

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



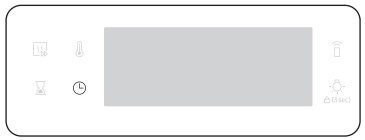
FORSIGTIG

Opbevar ikke tilberedt mad i ovnen for længe. Maden kan blive fordærvet.

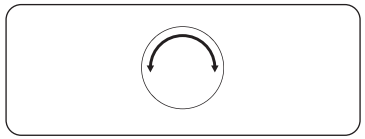
Brug

Sådan ryddes tilberedningstiden

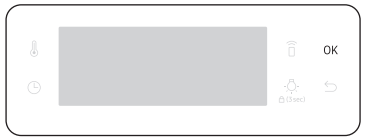
Du kan rydde tilberedningstiden. Dette er nyttigt, hvis du vil stoppe ovnen manuelt på et hvilket som helst tidspunkt under processen.



1. Mens ovnen tilbereder, skal du trykke på knappen ◷ for at få vist standardtilberedningstiden.



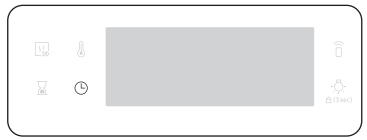
2. Drej værdivælgeren for at indstille tilberedningstiden til "0:00". Alternativt skal du blot trykke ⮌.



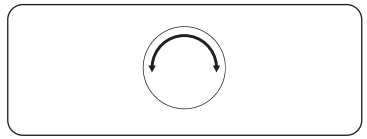
3. Tryk **OK**.

Sådan ryddes sluttidspunktet

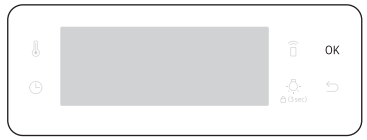
Du kan rydde sluttidspunktet. Dette er nyttigt, hvis du vil stoppe ovnen manuelt på et hvilket som helst tidspunkt under processen.



1. Mens ovnen tilbereder, skal du trykke på ◷ to gange for at få vist det indstillede sluttidspunkt.

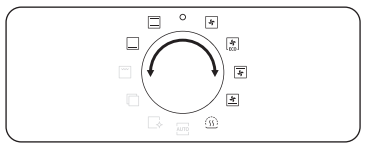


2. Drej værdivælgeren for at indstille sluttidspunktet til det aktuelle tidspunkt. Alternativt skal du blot trykke ⮌.

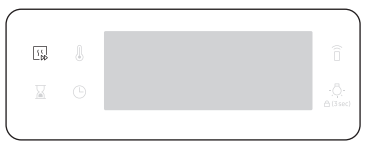


3. Tryk **OK**.

Tilberedningsmetoder (undtagen Grill)



1. Drej tilstandsvælgeren for at vælge en tilberedningstilstand.
2. Indstil om nødvendigt tilberedningstiden og/eller temperaturen. Se **Almindelige indstillinger** afsnit for detaljer.



3. Eventuelt kan du hurtigt forvarme ovnen. For at gøre dette skal du trykke på knappen og indstille måltemperaturen.
   Den tilsvarende indikator vises på displayet.



Ovnen begynder at forvarme med ikonet , indtil den indvendige temperatur når måltemperaturen.
Når forvarmningen er færdig, forsvinder indikatoren med et bip.
Forvarmning anbefales til alle tilberedningstilstande, medmindre andet er angivet i Smart madlavning.

BEMÆRK

Du kan ændre tilberedningstiden og/eller temperaturen under tilberedningen.

Tilberedningsmetoder (undtagen grill)

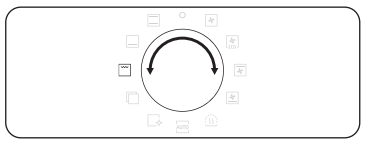
Tilberedningstilstandene med en stjerne (*) er tilgængelige til hurtig forvarmning og deaktiveret for temperaturer indstillet til mindre end 100 °C.

Tilstand		Temperaturinterval (°C)	Foreslået temperatur (°C)
	Varmluft	* 30-250	160
		Det bagerste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af konvektionsventilatoren. Brug denne tilstand til bagning og stegning på forskellige niveauer på samme tid.	
	Konventionel	* 30-250	180
		Varmen genereres fra de øverste og nederste varmeelementer. Denne funktion bør bruges til standard-bagning og -stegning til de fleste typer retter.	
	Øverste varme + Varmluft	* 40-250	180
		Det øverste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af konvektionsventilatoren. Brug denne tilstand til stegning, der kræver en sprød top (f.eks. kød eller lasagne).	
	Nederste varme + varmluft	* 40-250	200
		Det nederste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af konvektionsventilatoren. Brug denne tilstand til pizza, brød eller kage.	
	Nederste varme	100-230	150
		Det nederste varmeelement genererer varme. Brug denne tilstand i slutningen af bagningen eller madlavningen til at brune bunden af en quiche eller pizza.	

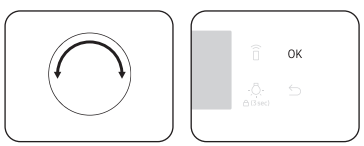
Brug

Tilstand		Temperaturinterval (°C)	Foreslået temperatur (°C)
ECO	Øko-varmluft	30-250	160
		Øko-varmlufttilstand bruger det optimerede varmesystem til at spare energi under madlavning. Tilberedningstiderne øges lidt, men tilberedningsresultaterne forbliver de samme. Bemærk, at denne tilstand ikke kræver forvarmning. **BEMÆRK** ØKO-varmlufttilstand for opvarmning, der bruges til at bestemme energieffektivitetsklassen, er i overensstemmelse med EN60350-1	
	Hold varm	40-100	60
		Brug kun denne til at holde madvarer varme, der lige er blevet tilberedt.	

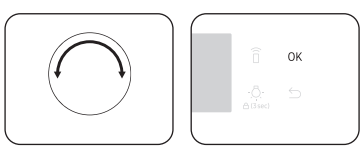
Tilberedningsmetoder (Grill)



1. Drej tilstandsvælgeren for at vælge .



2. Brug værdivælgeren til at vælge en **Stor grill (G 1)** eller **Øko-grill (G 2)** eller **Grill med blæser (G 3)**, og tryk derefter på **OK**.



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

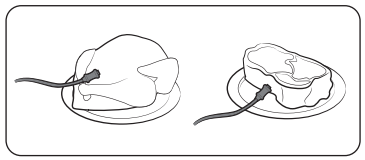
Tilberedningsmetoder (Grill)

Tilstand		Temperaturinterval (°C)	Foreslået temperatur (°C)
G 1	Stor grill	100-270	220
		Den store grill afgiver varme. Brug denne tilstand til at brune toppen af mad (f.eks. kød, lasagne eller gratin).	
G 2	Øko-grill	100-270	220
		Den lille grill afgiver varme. Brug denne tilstand til mad, der kræver mindre varme, såsom fisk og fyldte baguetter.	
G 3	Grill med blæser	100-250	180
		To topvarmeelementer genererer varme, som fordeles af ventilatoren. Brug denne tilstand til at grille kød eller fisk.	

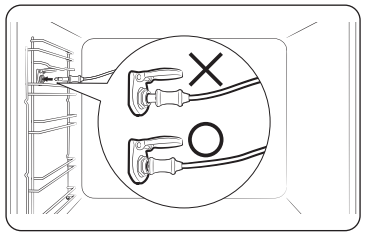
Tilberedning med kødtermometer (kun relevante modeller)

Kødtermometeret måler kødets indre temperatur, mens det tilberedes. Når temperaturen når den ønskede temperatur, stopper ovnen og afslutter tilberedningen.

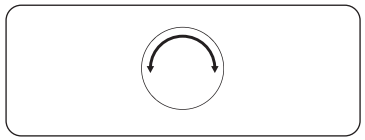
- Brug kun det kødtermometer, der følger med din ovn.
- Du kan ikke indstille tilberedningstiden, hvis kødtermometeret er tilsluttet.



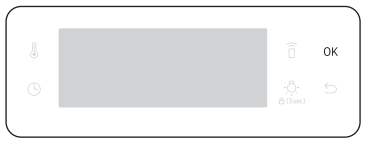
1. Tryk på funktionspanelet for at vælge en tilberedningstilstand og temperatur.
2. Sæt spidsen af kødtermometeret ind i midten af kødet for at tilberede. Sørg for, at gummihåndtaget ikke er isat.



3. Sæt termometerstikket i stikket på den venstre ovnvæg. Sørg for, at du ser indikatoren for indsat kødtermometer, når termometerstikket er tilsluttet.



4. Tryk på knappen igen, og drej værdivælgeren (højre drejeknap) for at indstille kødets indre temperatur.



5. Tryk på **OK** for at starte tilberedning. Ovnen afslutter tilberedningen med en melodi, når kødets indre temperatur når den indstillede temperatur.

⚠ ADVARSEL på akrylamid

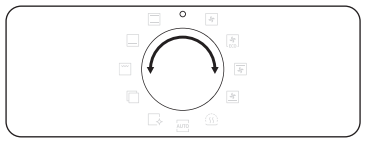
- For at undgå skader må kødtermometeret ikke bruges sammen med spydtilbehøret.
- Når tilberedningen er færdig, bliver kødtermometeret meget varmt. For at undgå forbrændinger skal du bruge ovnhandsker til at tage maden ud.

BEMÆRK

Ikke alle tilstande understøtter brug af kødtermometeret. Hvis du bruger kødtermometeret med uanvendelige tilstande, blinker den aktuelle tilstandsindikator. Når dette sker, skal du fjerne kødtermometeret med det samme.

Brug

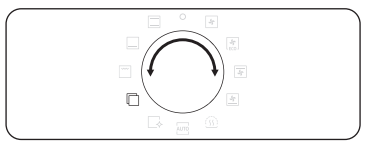
Sådan stoppes madlavning



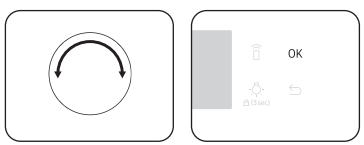
Mens tilberedningen er i gang, skal funktionsvælgeren drejes til "O". Ovnen slukker på få sekunder. Dette skyldes, at ovnen, for at undgå at acceptere forkerte kommandoer fra brugere, venter et par sekunder, så de kan rette deres valg.

Specialfunktion

Tilføj specielle eller ekstra funktioner for at forbedre din madlavningsoplevelse.

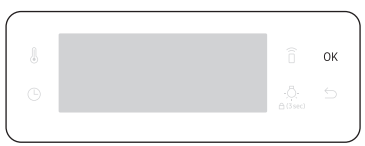


1. Drej tilstandsvælgeren for at vælge .



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

3. Indstil om nødvendigt tilberedningstemperaturen. Se **Almindelige indstillinger** afsnit for detaljer.

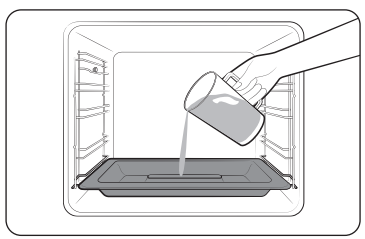


4. Tryk på **OK** for at starte funktionen.

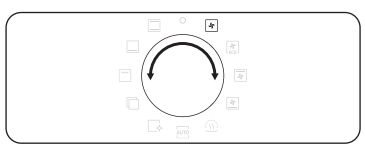
Tilstand		Temperaturinterval (°C)	Foreslået temperatur (°C)	Instruktioner
F 1	Tallerken varm	30-80	50	Brug denne til opvarmning af tallerkener eller ovntøj.
F 2	Optøning	30-60	30	Denne tilstand bruges til optøning af frosne produkter, bagværk, frugt, kage, fløde og chokolade. Optøningstiden afhænger af fødevarens type, størrelse og mængde.

Naturlig damp (kun relevante modeller)

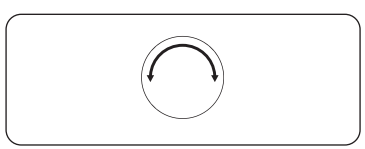
Med Naturlig damp kan du bage brød, der er sprødt udenpå og fugtigt indeni. Vi anbefaler at forvarme ovnen for de bedste resultater.



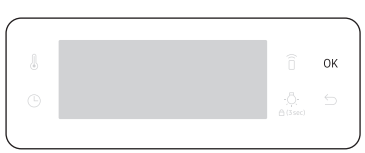
1. Indsæt dampbakken i bunden af rummet.
2. Fyld kun bakken med vand 250 ml, når ovnen er kold.



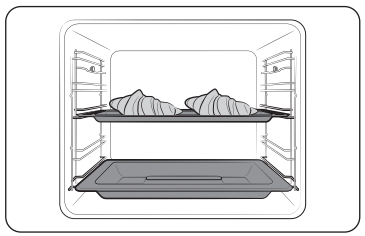
3. Indstil **Varmluft** -tilstand og vælg **Naturlig damp** .



4. Drej værdihjulet for at indstille temperaturen.



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



6. Sæt maden i ovnen på en hvilken som helst rist og begynd tilberedningen.

BEMÆRK

- Genopfyld ikke vand under tilberedning, eller når ovnen er varm.
- Når ovnen er helt afkølet efter brug af funktionen Naturlig damp, skal du bruge en våd klud til at tørre bunden af rummet af.
- For at fjerne vandbelægninger, der dannes efter brug af ovnen i længere tid, skal du bruge en blød klud med dedikeret rengøringsmiddel.

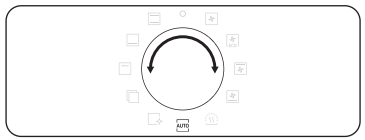
Den **Naturlig damp** virker kun med **Varmluft**- tilstanden.

Mad	Tilbehør	Niveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Croissants, 4-6 styk	Universalbageplade	3	190	20-25
Æblemørdej	Universalbageplade	3	190	20-25
Wienerbrød	Universalbageplade	3	190	20-30
Rundstykke	Universalbageplade	3	180	20-30
Hvidt brød	Rist	2	180	30-40

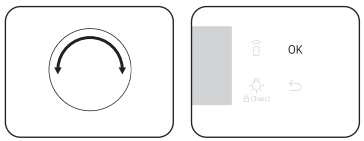
Brug

Automatisk madlavning

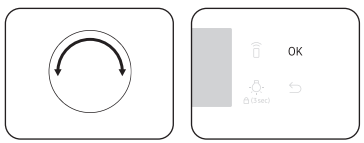
Til uerfarne kokke tilbyder ovnen i alt 20 opskrifter til automatisk madlavning. Udnyt denne funktion for at spare dig tid eller forkorte din indlæringskurve. Tilberedningstid og temperatur vil blive justeret i henhold til den valgte opskrift.



1. Drej tilstandsvælgeren for at vælge AUTO.



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



3. Drej værdivælgeren for at vælge en portionsstørrelse. Vægtområdet afhænger af programmet.

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

BEMÆRK

- Nogle af elementerne i **Programmer til automatisk tilberedning** inkluderer forvarmning. For disse trin vises forvarmningsforløbet. Sæt maden i ovnen efter forvarmningsbip. Tryk derefter på **Tilberedningstid** for at starte automatisk tilberedning.
- Se afsnittet **Programmer til automatisk tilberedning** i denne vejledning for at få flere oplysninger.

Rengøring

Der er to rengøringstilstande tilgængelige for dig. Denne funktion sparer dig tid ved at fjerne behovet for regelmæssig manuel rengøring. Den resterende tid vises på displayet under denne proces.

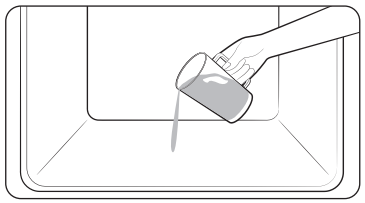
Funktion		Instruktioner
C 1	Dampresning	Dette er nyttigt til at rense let snavs af med dampning.
C 2	Pyrolytisk *	Pyrolytisk har termisk rengøring ved høj temperatur. Det brænder olieagtige rester af for at lette manuel rengøring. 1 t 50 m (standardindstilling) / 2 t 10 m / 2 t 30 m

BEMÆRK

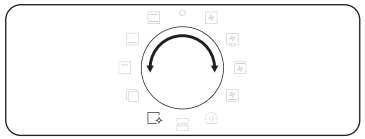
Funktionen med en stjerne (*) er kun tilgængelig med relevante modeller.

Dampresning

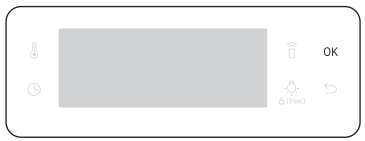
Dette er nyttigt til at rense let snavs af med dampning. Denne funktion sparer dig tid ved at fjerne behovet for regelmæssig manuel rengøring. Den resterende tid vises på displayet under denne proces.



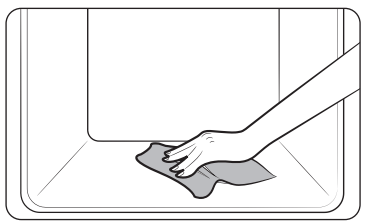
1. Hæld 400 ml (3/4 pint) vand i bunden af ovnen, og luk ovndøren.



2. Drej tilstandsvælgeren for at vælge .



3. Drej værdivælgeren for at vælge **C 1**, og tryk derefter på **OK**.
   Damprensning kører i 26 minutter.



4. Brug en tør klud til at rengøre inde i ovnen.

⚠ ADVARSEL

Åbn ikke døren, før cyklussen er afsluttet. Vandet inde i ovnen er meget varmt, og det kan forårsage skoldninger.

BEMÆRK

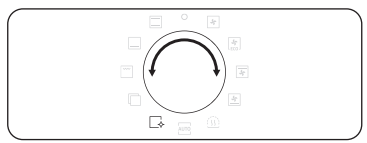
- Hvis ovnen er stærkt snavset med fedt, for eksempel efter stegning eller grillning, anbefales det at fjerne genstridigt snavs manuelt ved hjælp af et rengøringsmiddel, før du aktiverer damprensning.
- Lad ovndøren stå på klem, når cyklussen er færdig. Dette er for at lade den indvendige emaljeoverflade tørre grundigt.
- Hvis ovnen er varm indeni, bliver rengøring ikke aktiveret. Vent, indtil ovnen er afkølet, og prøv igen.
- Hæld ikke vand på bunden med magt. Gør det forsigtigt. Ellers løber vandet over til forsiden.

Pyrolytisk

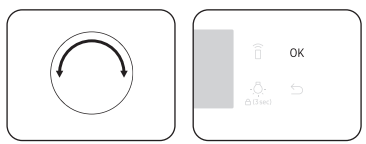
Pyrolytisk har termisk rengøring ved høj temperatur. Det brænder olieagtige rester af for at lette manuel rengøring.

BEMÆRK

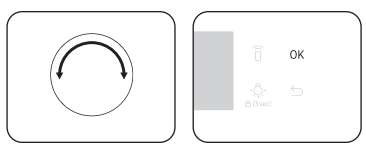
Den pyrolytiske funktion er kun tilgængelig med relevante modeller.



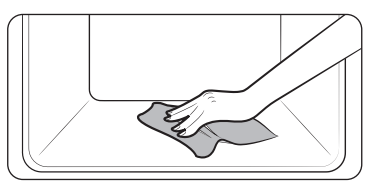
1. Fjern alt tilbehør, inklusive sideskinnerne, og tør store stykker urenheder ud manuelt inde fra ovnen. Ellers kan de forårsage flammer under rengøringscyklussen, hvilket kan resultere i brand.
2. Drej tilstandsvælgeren for at vælge .



3. Drej værdivælgeren for at vælge **C 2**, og tryk derefter på **OK**.



4. Drej værdivælgeren for at vælge en rengøringstid fra 3 niveauer: 1 t. 50 min. (standardindstilling), 2 t. 10 min. og 2 t. 30 min.
5. Tryk på **OK** for at starte rengøring.



6. Når færdig, vent, indtil ovnen er afkølet, og tør derefter lågen af langs dens kanter med en våd klud.

Brug

⚠ **FORSIGTIG**

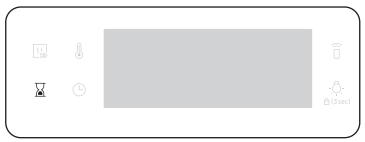
- Rør ikke ved ovnen, da ovnen bliver meget varm under cyklussen.
- Hold børn væk fra ovnen for at undgå ulykker.
- Når cyklussen er afsluttet, må du ikke slukke, mens køleventilatoren kører for at køle ovnen ned.

BEMÆRK

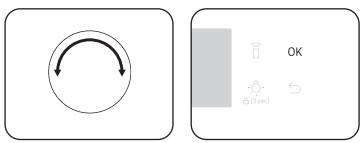
- Når cyklussen starter, bliver ovnen varm indeni. Derefter vil døren blive låst for en sikkerheds skyld. Når cyklussen er afsluttet, og ovnen køler ned, låses døren op.
- Sørg for at tømme ovnen før rengøring. Tilbehør kan blive deformeret på grund af høje temperaturer inde i ovnen.

Timer

Timeren hjælper dig med at holde styr på klokkeslættet eller driftstiden, mens du laver mad.



1. Tryk ⌛.

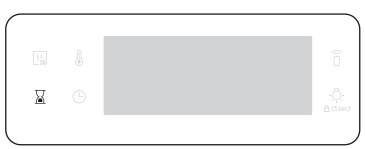


2. Drej værdivælgeren for at indstille tiden, og tryk derefter på **OK**.
   Du kan indstille tiden til maks. 23 timer og 59 minutter.

BEMÆRK

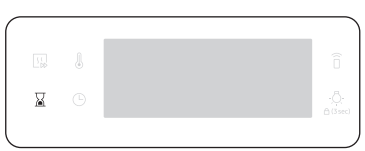
- Når tiden er gået, bipper ovnen med en blinkende besked på "0:00" på displayet.
- Du kan til enhver tid ændre timerindstillingerne.

Lyd til/fra



1. For at slå lyden fra skal du trykke og holde ⌛ nede i tre sekunder. Herefter blinker **1**.
2. Vælg **1**, og tryk på **OK**, og drej værdivælgeren for at indstille på Til, og tryk på **OK**.
3. For at slå lyden fra skal du gentage trin **1**, **2**, indstille på Fra og trykke på **OK**.

Tænd/sluk wi-fi



1. For at slå wi-fi til skal du trykke og holde ⌛ nede i tre sekunder. Herefter blinker **1**.
2. Vælg **2**, og tryk på **OK**, og drej værdivælgeren for at indstille på Til, og tryk på **OK**.
3. For at slå wi-fi fra skal du gentage trin **1**, **2**, indstille på Fra og trykke på **OK**.

Smart madlavning

Manuel madlavning

⚠ ADVARSEL på akrylamid

Akrylamid produceret under bagning af stivelsesholdige fødevarer såsom kartoffelbåde, pommes frites og brød kan forårsage sundhedsproblemer. Det anbefales at tilberede disse fødevarer ved lave temperaturer og undgå overtilberedning, kraftig bruning eller at brænde på.

BEMÆRK

- Forvarmning anbefales til alle tilberedningstilstande, medmindre andet er angivet i Smart madlavning.
- Når du bruger Øko-grill, skal du lægge mad i midten af tilbehørspladen.

Tilbehørstips

Din ovn leveres med et andet antal eller en anden slags tilbehør. Du kan opleve, at der mangler noget tilbehør i tabellen nedenfor. Også selvom du ikke får det præcise tilbehør, der er specificeret i denne Smart madlavning, kan du bruge det, du allerede har, og opnå de samme resultater.

- Bagepladen og Universalbagepladen kan udskiftes med hinanden.
- Ved tilberedning af fedtet mad anbefales det at sætte en bageplade under risten for at opsamle olierester. Hvis du har modtaget en rist-indsats, kan du bruge den sammen med bagepladen.
- Hvis der bliver leveret en universalbageplade eller den ekstra dybe bageplade, eller begge dele, er det bedre at bruge den, der er dybere, til madlavning af fedtet mad.

Bagning

Vi anbefaler at forvarme ovnen for at få de bedste resultater.

Mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Sandkage	Rist, Ø 25-26 cm form	2		160-170	35-40
Marmorkage	Rist, Gugelhopf-form	3		175-185	50-60
Tærte	Rist, Ø 20 cm tærteform	3		190-200	50-60
Gærkage på bageplade med frugter og crumbles	Universalbageplade	2		160-180	40-50
Frugt-crumble	Rist, 22-24 cm ovnfad	3		170-180	25-30
Scones	Universalbageplade	3		180-190	30-35
Lasagne	Rist, 22-24 cm ovnfad	3		190-200	25-30
Marengs	Universalbageplade	3		80-100	100-150
Soufflé	Rist, soufflékopper	3		170-180	20-25
Æble-gærbradepandekage	Universalbageplade	3		150-170	60-70
Hjemmelavet pizza, 1-1,2 kg	Universalbageplade	2		190-210	10-15
Frosset butterdej, fyldt	Universalbageplade	2		180-200	20-25

Smart madlavning

Mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Quiche	Rist, 22-24 cm ovnfad	2		180-190	25-35
Æbletærte	Rist, Ø 20 cm form	2		160-170	65-75
Afkølet pizza	Universalbageplade	3		180-200	5-10

Stegning

Mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kød (oksekød/svinekød/lam)					
Oksemørbrad, 1 kg	Rist + Universalbageplade	3 1		160-180	50-70
Udbenet kalvekød, 1,5 kg	Rist + Universalbageplade	3 1		160-180	90-120
Flæskesteg, 1 kg	Rist + Universalbageplade	3 1		200-210	50-60
Flæskesteg, 1 kg	Rist + Universalbageplade	3 1		160-180	100-120
Lammekølle med ben, 1 kg	Rist + Universalbageplade	3 1		170-180	100-120
Fjerkræ (kylling/and/kalkun)					
Kylling, hel, 1,2 kg *	Rist + Universalbageplade	3 1		205	80-100
Kyllingestykker	Rist + Universalbageplade	3 1		200-220	25-35
Andebryst	Rist + Universalbageplade	3 1		180-200	20-30
Lille kalkun, hel, 5 kg	Rist + Universalbageplade	3 1		180-200	120-150
Grøntsager					
Grøntsager, 0,5 kg	Rist + Universalbageplade	3 1		220-230	15-20
Halve bagte kartofler, 0,5 kg	Rist + Universalbageplade	3 1		200	45-50
Fisk					
Fiskefilet, bagt	Rist + Universalbageplade	3 1		200-230	10-15
Stegt fisk	Rist + Universalbageplade	3 1		180-200	30-40

* Vendes efter halv tid.

Grillning

Vi anbefaler at forvarme ovnen i 5-10 minutter med stor grilltilstand. Vendes efter halv tid.

Mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Brød					
Toast	Rist	5		240-250	2-4
Ostetoast	Universalbageplade	4		200	4-8
Oksekød					
Steak *	Rist + Universalbageplade	4 1		230-250	15-20
Burgere *	Rist + Universalbageplade	4 1		230-250	15-20
Svinekød					
Svinekoteletter	Rist + Universalbageplade	4 1		230-250	20-30
Pølser	Rist + Universalbageplade	4 1		230-250	10-15
Fjerkræ					
Kylling, bryst	Rist + Universalbageplade	4 1		230-240	30-35
Kylling, underlår	Rist + Universalbageplade	4 1		230-240	25-35

* Vend efter 2/3 af tilberedningstiden er gået.

Frosne færdigretter

Mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frossen pizza	Rist	3		200-220	15-25
Frosne ovnchips	Universalbageplade	3		220-225	20-25
Frosne kroketter	Universalbageplade	3		220-230	25-30

Forstegning

Denne tilstand inkluderer en automatisk opvarmningscyklus op til 220 °C. Øverste varme og varmluftsventilatoren er i drift under processen med at brune kødet. Efter dette trin tilberedes maden skånsomt ved den lave temperatur ved forvalg. Denne proces udføres, mens top- og bundvarmerne er i drift. Denne tilstand er velegnet til kødsteg og fjerkræ.

Mad	Tilbehør	Niveau	Temp. (°C)	Tid (timer)
Roastbeef	Rist + Universalbageplade	3 1	80-100	3-4
Flæskesteg	Rist + Universalbageplade	3 1	80-100	4-5
Lammesteg	Rist + Universalbageplade	3 1	80-100	3-4
Andebryst	Rist + Universalbageplade	3 1	80-100	2-3

Smart madlavning

Øko-varmluft

Denne tilstand bruger det optimerede varmesystem, så du sparer energi under tilberedning af dine retter. Tiderne for denne kategori foreslås ikke at der forvarmes før tilberedning for at spare mere energi.

Du kan øge eller mindske tilberedningstiden og/eller temperaturen efter dine ønsker.

Mad	Tilbehør	Niveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frugt-crumble, 0,8-1,2 kg	Rist	2	160-180	40-60
Bagte kartofler, 0,4-0,8 kg	Universalbageplade	2	190-200	50-70
Pølser, 0,3-0,5 kg	Rist + Universalbageplade	3 1	160-180	15-25
Frosne ovnchips, 0,3-0,5 kg	Universalbageplade	3	180-200	20-30
Frosne kartoffelbåde, 0,3-0,5 kg	Universalbageplade	3	190-210	20-30
Fiskefileter, bagte, 0,4-0,8 kg	Rist + Universalbageplade	3 1	200-220	20-30
Sprøde fiskefileter, paneret, 0,4-0,8 kg	Rist + Universalbageplade	3 1	200-220	20-30
Helstegt oksekød, 0,8-1,2 kg	Rist + Universalbageplade	2 1	180-200	50-70
Stegte grøntsager, 0,4-0,6 kg	Universalbageplade	3	200-220	20-30

Programmer til automatisk tilberedning

Følgende tabel viser 20 automatiske programmer til tilberedning, stegning og bagning. Den indeholder dens mængder, vægtintervaller og passende anbefalinger.

Tilberedningstilstande og -tider er forprogrammeret af hensyn til din bekvemmelighed. Du finder nogle opskrifter til autoprogrammerne i din instruktionsbog.

De automatiske tilberedningsprogrammer 1 til 8, 18 og 19 inkluderer forvarmning og viser forvarmningsforløbet. Sæt maden i ovnen efter forvarmningsbip.

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

⚠ ADVARSEL

Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

Kode	Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
A 1	Kartoffelgratin	1,0-1,5	Rist	3
		Tilbered frisk kartoffelgratin i et ovnfast fad, 22-24 cm. Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes retten på midten af risten.		
A 2	Grøntsagsgratin	0,8-1,2	Rist	3
		Tilbered frisk grøntsagsgratin i et ovnfast fad, 22-24 cm. Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes retten på midten af risten.		
A 3	Lasagne	1,0-1,5	Rist	3
		Tilbered hjemmelavet lasagne i et 22-24 cm ovnfast fad. Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes retten på midten af risten.		
A 4	Æbletærte	1,2-1,4	Rist	2
		Tilbered æblekage med en 24-26 cm rund metalbageform. Start programmet, efter biplyden for forvarmning har lydt, sæt dåsen på midten af stativet.		

Kode	Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
A 5	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rist	2
		Tilbered quichedej, læg i et rundt quichefad med 25 cm diameter. Start programmet, efter biplyde for forvarmning, tilføj fyld og sæt fadet i midten af risten.		
A 6	Sandkage	0,5-0,6	Rist	3
		Forbered dejen og kom den i en rund bageform af sort metal med en diameter på 26 cm. Start programmet, efter biplyden for forvarmning har lydt, sæt dåsen på midten af stativet.		
A 7	Marmorkage	0,7-0,8	Rist	2
		Forbered dejen og kom den i en rund gugelhopf- eller bundt-bageform. Start programmet, efter biplyden for forvarmning har lydt, sæt dåsen på midten af stativet.		
A 8	Hollandsk brødkage	0,7-0,8	Rist	2
		Forbered dejen og læg den i en rektangulært sort metal bradepande (længde 25 cm). Start programmet, efter biplyden for forvarmning har lydt, sæt dåsen på midten af stativet.		
A 9	Ovnstegt oksesteg	0,9-1,1	Rist + Universalbageplade	2
		1,1-1,3		1
		Krydr oksekødet og lad det stå i køleskabet i 1 time. Anbring på risten med fedtsiden opad.		
A 10	Urtestegte lammekoteletter	0,4-0,6	Rist + Universalbageplade	4
		0,6-0,8		1
		Mariner lammekoteletterne med krydderurter og krydderier og læg dem på en rist.		

Kode	Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
A 11	Kylling, hel	0,9-1,1	Rist + Universalbageplade	2
		1,1-1,3		1
		Skyl og rens kyllingen. Pensl kyllingen med olie og krydderier. Læg den med brystsiden nedad på risten og vend den om, så snart ovnen bipper.		
A 12	Kylling, bryst	0,4-0,6	Rist + Universalbageplade	4
		0,6-0,8		1
		Marinér brysterne og læg dem på risten.		
A 13	Ørred	0,3-0,5	Rist + Universalbageplade	4
		0,5-0,7		1
		Skyl og rens fisken og sæt hoved mod hale på risten. Tilsæt citronsaft, salt og krydderurter inden i fisken. Snit skindet med en kniv. Pensl olie og salt.		
A 14	Laksefilet	0,4-0,6	Rist + Universalbageplade	4
		0,6-0,8		1
		Skyl og rens steaksfileter. Læg fileterne med skindsiden opad på en rist.		
A 15	Stegte grøntsager	0,4-0,6	Universalbageplade	4
		0,6-0,8		
		Skyl og tilbered skiver af courgette, aubergine, peber, løg og cherrytomater. Pensl med olivenolie, krydderurter og krydderier. Fordel jævnt på bagepladen.		
A 16	Halve bagte kartofler	0,6-0,8	Universalbageplade	3
		0,8-1,0		
		Skær store kartofler (hver 200 g) i halve på langs. Læg med snitsiden opad på bageplade og pensl med olivenolie, krydderurter og krydderier.		

Smart madlavning

Kode	Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
A 17	Frosne ovnchips	0,3-0,5	Universalbageplade	3
		0,5-0,7		
		Fordel frosne ovnchips jævnt på bagepladen.		
A 18	Frossen pizza	0,3-0,6	Rist	3
		0,6-0,9		
		Læg den frosne pizza midt på risten. Start programmet, efter biplyde for forvarmning, indsæt risten. Den første indstilling er for tynd italiensk pizza, den anden indstilling for tyk deep pan-pizza.		
A 19	Hjemmelavet pizza	0,8-1,0	Universalbageplade	2
		1,0-1,2		
		Tilbered hjemmelavet pizza med gærdejen og læg den på pladen. Vægten inkluderer dej og topping, såsom sauce, grøntsager, skinke og ost. Start programmet, efter forvarmning af biplyde, indsæt bagepladen.		
A 20	Hævning gærdej	0,5-0,6	Rist	2
		0,7-0,8		
		Forbered dejen i en skål, dæk med husholdningsfilm. Sæt på midten af risten. Den første indstilling er for pizza- og kagedej, den anden indstilling for brøddej.		

Test-retter

I henhold til standard EN 60350-1

1. Bagning

Anbefalingerne for bagning henviser til en forvarmet ovn. Brug ikke den hurtige forvarmningsfunktion. Sæt altid bagepladerne med den skrå side mod dørens front.

Type mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Små kager	Universalbageplade	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Småkage	Universal bageplade + Universal bageplade	1+4		140	28-33
Fedtfri sandkage	Rist + Springform kageform (Mørk belagt, Ø 26 cm)	2		165	30-35*
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Æbletærte	Rist + 2 springforme * (Mørk belagt, Ø 20 cm)	1 anbragt diagonalt		160	70-80
	Universalbageplade + Rist + 2 springforme ** (Mørk belagt, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Øg tilberedningstiden med 5 minutter, hvis du laver mad i konventionel tilstand ved hjælp af et ovnfast glas (Ø 26 cm).

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

*** To kager placeres i midten oven på hinanden.

2. Grillning

Forvarm den tomme ovn i 5 minutter med funktionen Stor Grill.

Type mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Toast af hvidt brød	Rist	5		270 (maks.)	1-2
Burgere * (12 ea)	Rist + Universalbageplade (til at fange dryp)	4 1		270 (maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Vend efter 2/3 af tilberedningstiden er gået.

3. Stegning

Type mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kylling *	Rist + Universalbageplade (til at fange dryp)	3 1		205	80-100

* Vendes efter halv tid.

Indsamling af hyppige opskrifter til automatisk madlavning

Kartoffelgratin

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

Vejledning Skræl kartoflerne og skær dem i 3 mm tykkelse. Gnid smørret over hele overfladen af et gratinfad (22-24 cm). Fordel skiverne på et rent håndklæde og hold dem dækket med håndklædet, mens du forbereder resten af ingredienserne.
Bland resten af ingredienserne undtagen revet ost i en stor skål og rør godt rundt. Læg kartoffelskiverne i fadet lidt overlappende og hæld blandingen over kartoflerne. Fordel den revne ost over toppen og bag. Efter tilberedning serveres drysset med et par friske timianblade.

Grøntsagsgratin

Ingredienser 800 g grøntsager (courgette, tomat, løg, gulerod, peber, forkogte kartofler), 150 ml fløde, 50 g sammenpisket hele æg, 1 spsk hver af salt, krydderurter (peber, persille eller rosmarin), 150 g revet ost, 3 spsk olivenolie, nogle timianblade

Vejledning Vask grøntsagerne og skær dem i 3-5 mm tykkelse. Læg skiverne i et gratinfad (22-24 cm) og hæld olien på grøntsagerne. Bland resten af ingredienserne undtagen revet ost og hæld på grøntsagerne. Fordel den revne ost over toppen og bag. Servér derefter drysset med et par friske timianblade.

Smart madlavning

Lasagne

Ingredienser 2 spsk olivenolie, 500 g hakket oksekød, 500 ml tomatsauce, 100 ml oksefond, 150 g tørrede lasagneplader, 1 løg (hakket), 200 g revet ost, 1 tsk hver af tørrede persilleflager, oregano, basilikum

Vejledning Tilbered kødsauce med tomat. Varm olien op i en stegepande, og steg derefter hakket oksekød og hakket løg i ca. 10 min., indtil det er brunet over det hele. Hæld tomatsaucen og oksefond over, tilsæt de tørrede krydderurter. Bring i kog, og lad det simre i 30 min.
Kog lasagneplader efter pakkens anvisning. Læg lasagneplader, kødsovsen og osten i lag, og gentag derefter. Drys derefter jævnt med resterende ost på toppen af laget af nudler og bag.

Æbletærte

Ingredienser
- **Bagværk**: 275 g mel, 1/2 spsk salt, 125 g hvidt ricinussukker, 8 g vaniljesukker, 175 g koldt smør, 1 æg (pisket)
- **Fyld**: 750 g faste hele æbler, 1 spsk citronsaft, 40 g sukker, 1/2 spsk kanel, 50 g kerneløse rosiner, 2 spsk brødkrummer

Vejledning Sigt melet med saltet over en stor skål. Sigt ricinussukker og vaniljesukker hermed. Skær med 2 knive smørret gennem melet i små tern. Tilsæt 3/4 af det piskede æg. Ælt alle ingredienserne i foodprocessoren, indtil der kommer en smuldrende masse. Form dejen til en kugle med hænderne. Pak den ind i plastfolie og lad den stå på køl i cirka 30 min.
Smør springformen (24-26 cm diameter) og drys overfladen med mel. Rul 3/4 af dejen ud til en tykkelse på 5 mm. Kom det i bageformen (bund og sider).
Skræl og udkern æblerne. Skær dem i terninger på ca. 3/4 x 3/4 cm. Dryp æblerne med citronsaft og bland godt. Vask og tør ribs og rosiner. Tilsæt sukker, kanel, rosiner og ribs. Bland godt og drys bunden af dejen med brødkrummer. Tryk let.
Rul resten af dejen ud. Skær dejen i små strimler og læg dem på kryds og tværs på fyldet. Pensl tærten jævnt med resten af det sammenpiskede æg.

Quiche Lorraine

Ingredienser
- **Bagværk**: 200 g almindeligt mel, 80 g smør, 1 æg
- **Fyld**: 75 g fedtfri bacon i tern, 125 ml fløde, 125 g crème fraiche, 2 æg, pisket, 100 g revet ost fra Schweiz, salt og peber

Vejledning
For at lave dejen skal du putte mel, smør og æg i en skål og blande til en blød dej og derefter lade den hvile i køleskabet i 30 min. Rul dejen ud og læg den i det smurte keramiske fad til quiche (25 cm i diameter). Prik bunden med en gaffel. Bland æg, fløde, creme fraiche, ost, salt og peber. Hæld det på bagværket lige inden bagning.

Frugt-crumbler

Ingredienser
- **Topping**: 200 g mel, 100 g smør, 100 g sukker, 2 g salt, 2 g kanelpulver
- **Frugt**: 600 g blandet frugt

Vejledning
Bland alle ingredienser, indtil de er smuldrede til at lave topping. Fordel de blandede frugter i et ovnfad og drys crumblen på.

Hjemmelavet pizza

Ingredienser
- **Pizzadej**: 300 g mel, 7 g tørgær, 1 spsk olivenolie, 200 ml varmt vand, 1 spsk sukker og salt
- **Topping**: 400 g grøntsag i skiver (aubergine, courgette, løg, tomat), 100 g skinke eller bacon (hakket), 100 g revet ost

Vejledning
Kom mel, gær, olie, salt, sukker og varmt vand i en skål og bland til en fugtig dej. Ælt i en røremaskine eller i hånden ca 5-10 min. Dæk til med låg og sæt i ovnen i 30 minutter ved 35 °C for at hæve. Rul dejen ud på en meldrysset overflade til en rektangelform og læg den på bagepladen eller pizzapladen. Fordel tomatpuréen på dejen og læg skinke, champignon, oliven og tomat. Drys jævnt med ost på toppen og bag.

Ovnstegt oksesteg

Ingredienser
1 kg oksefilet, 5 g salt, 1 g peber, 3 g hver rosmarin, timian

Vejledning
Krydr oksekødet med salt, peber og rosmarin og lad det stå i køleskabet i 1 time. Sæt risten på. Sæt det i ovnen og tilbered.

Urtestegte lammekoteletter

Ingredienser
1 kg lammekoteletter (6 stykker), 4 store fed hvidløg (pressede), 1 spsk frisk timian (knust), 1 spsk frisk rosmarin (knust), 2 spsk salt, 2 spsk olivenolie

Vejledning
Bland salt, hvidløg, krydderurter og olie og tilsæt lammet. Vend til for at dække og lad stå ved stuetemperatur i mindst 30 minutter til 1 time.

Smart madlavning

Ribbenssteg

Ingredienser	2 rækker svinekød-spareribs, 1 spsk sorte peberkorn, 3 laurbærblade, 1 løg (hakket), 3 fed hvidløg (hakket), 85 g brun farin, 3 spsk Worcestershire sauce, 2 spsk tomatpuré, 2 spsk olivenolie
Vejledning	Lav en barbecuesauce. Varm olie op i en gryde og tilsæt løg. Tilbered indtil det er blødt og tilsæt de resterende ingredienser. Steg og reducer varmen og lad det simre i 30 minutter, indtil det er tyknet. Marinér ribben med barbecuesaucen i mindst 30 min. til 1 time.

Vedligeholdelse

Rengøring

⚠ ADVARSEL

- Sørg for, at ovnen og tilbehøret er afkølet før rengøring.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, hårde børster, skuresvampe eller klude, ståluld, knive eller andre slibende materialer.

Ovns indre

- Brug en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand til rengøring af ovnen indvendigt.
- Rengør ikke dørtætningen i hånden.
- Brug kun standard ovnrensere, for at undgå at beskadige de emaljerede ovnoverflader.
- For at fjerne genstridig snavs skal du bruge en speciel ovnrens.
- Da temperaturen i tilberedningsrummet stiger i en indledende periode, kan du finde nogle pletter på det indvendige glas af døren. Hvis dette er tilfældet, skal du slukke for ovnen og vente til den er afkølet. Brug derefter køkkenpapir eller neutralt rengøringsmiddel på en ren klud til at tørre det indvendige glas af.

Ovns ydre

Brug en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand til rengøring af ovnens ydre, såsom ovndøren, håndtaget og displayet, og tør med en køkkenrulle eller et tørt håndklæde.
Fedt og snavs kan blive tilbage, især omkring håndtaget på grund af den varme luft, der kommer indefra. Det anbefales at rengøre håndtaget efter hver brug.

Tilbehør

Vask tilbehøret efter hver brug, og tør det med et viskestykke. For at fjerne genstridige urenheder skal du lægge det brugte tilbehør i blød i varmt sæbevand i ca. 30 minutter før vask.

Katalytisk emaljeoverflade (kun relevante modeller)

De aftagelige dele er belagt med mørkegrå katalytisk emalje. De kan blive tilsmudset med olie og fedt sprøjtet rundt af den cirkulerende luft under varmluftopvarmning. Disse urenheder brænder dog af ved ovntemperaturer på 200 °C eller derover.

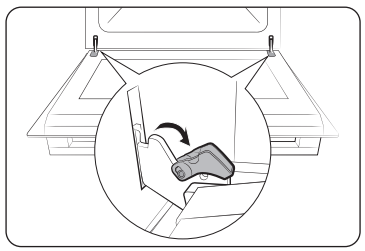
1. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
2. Rengør ovnens indre.
3. Vælg varmlufttilstand med maks. temperatur, og kør cyklussen i en time.

Dør

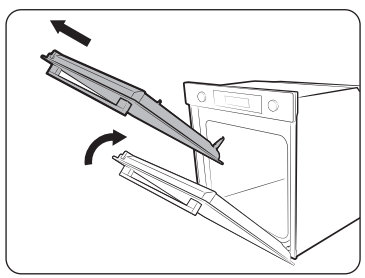
Fjern ikke ovndøren, medmindre det er til rengøringsformål. Følg disse instruktioner for at fjerne lågen til rengøring.

⚠ ADVARSEL

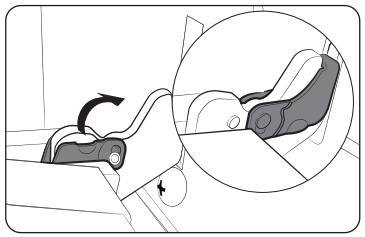
Ovndøren er tung.



1. Åbn døren og vip clipsene ved begge hængsler.



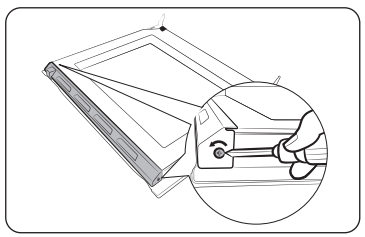
2. Luk lågen ca. 70°. Hold ovndøren i siderne med begge hænder, og løft og træk opad, indtil hængslerne er fjernet.
3. Rengør lågen med sæbevand og en ren klud.



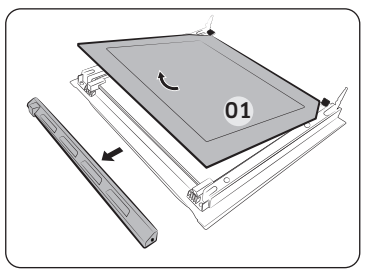
4. Når du er færdig, skal du følge trin 1 til 2 ovenfor i omvendt rækkefølge for at geninstallere døren. Sørg for, at clipsene er hængslet på begge sider.

Dørglas

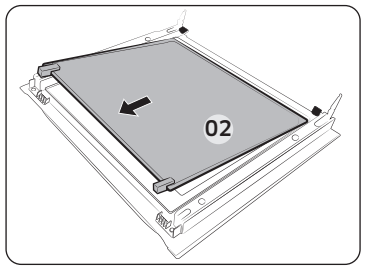
Alt efter model er ovnlågen udstyret med 3-4 glasplader placeret mod hinanden. Fjern ikke dørglasset, medmindre det er for rengøringsformål. Følg disse instruktioner for at fjerne dørglasset til rengøring.



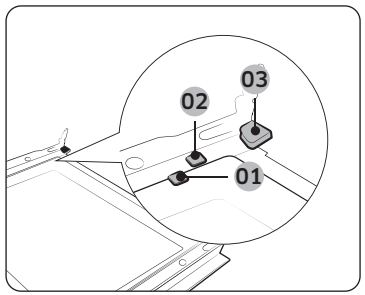
1. Brug en skruetrækker til at fjerne skruerne på venstre og højre side.



2. Tag afdækningerne af i pilens retninger
3. Fjern den første plade fra døren.

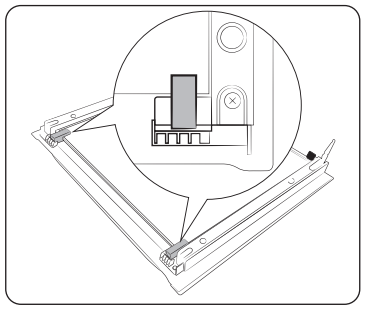


4. Fjern den anden plade fra døren i pilens retning.
5. Rengør glasset med sæbevand og en ren klud.



6. Når du er færdig, genindsæt pladerne som følger:
   - Sæt plade 2 ind under støtteklemme 1 og 2, og plade 1 i støtteklemme 3 i denne rækkefølge.

01 Støtteclip 1
02 Støtteclip 2
03 Støtteclip 3

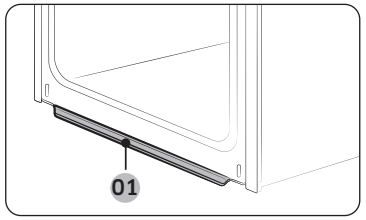


7. Kontrollér, om glasgummierne passer ind i, og fastgør glaspladen korrekt.
8. Følg trin 1-2 ovenfor i omvendt rækkefølge for at geninstallere døren.

⚠ ADVARSEL

For at forhindre varmelækager skal du sørge for at indsætte glaspladerne korrekt.

Vandsamler



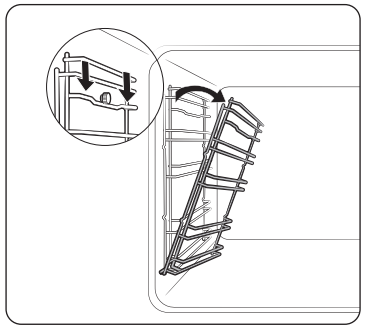
Vandopsamleren opsamler ikke kun overskydende fugt fra madlavningen, men også madrester. Tøm og rengør jævnligt vandopsamleren.

⚠ ADVARSEL

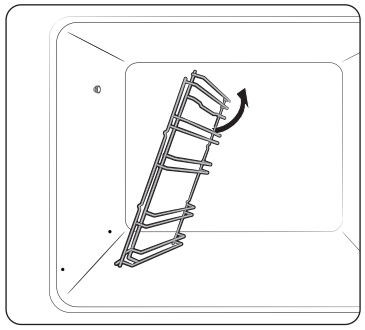
Hvis der lækker vand fra vandopsamleren, skal du kontakte os på et lokalt Samsung-servicecenter.

01 Vandsamler

Sideløbere (kun relevante modeller)



1. Tryk på den øverste linje på venstre sideskinne, og sænk cirka 45°.



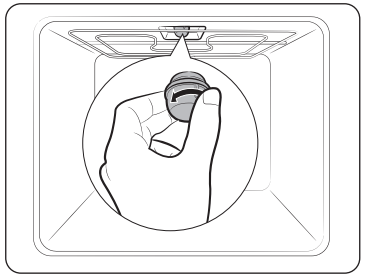
2. Træk og fjern den nederste linje på venstre sideskinne.
3. Fjern den højre sideløber på samme måde.
4. Rengør begge sideløbere.
5. Når du er færdig, skal du følge trin 1 til 2 ovenfor i omvendt rækkefølge for at genindsætte sideskinnerne.

BEMÆRK

Ovnen fungerer uden sideskinner og stativer på plads.

Udskiftning

Pærer



1. Fjern glashætten ved at dreje mod uret.
2. Udskift ovnlyset.
3. Rengør glashætten.
4. Når du er færdig, skal du følge trin 1 ovenfor i omvendt rækkefølge for at genindsætte glashætten.

ADVARSEL

- Før udskiftning af en pære, skal ovnen slukkes og netledningen tages ud.
- Brug kun 25-40 W/220-240 V, 300 °C varmebestandige pærer. Du kan købe godkendte pærer på et lokalt Samsung-servicecenter.
- Brug altid en tør klud, når du håndterer en halogenpære. Dette er for at forhindre, at pæren bliver manipuleret, fingeraftryk eller sved, hvilket resulterer i en forkortet levetid.

Fejlfinding

Kontrolpunkter

Hvis du støder på et problem med ovnen, skal du først tjekke tabellen nedenfor og prøve forslagene. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Problem	Årsag	Handling
Knapperne kan ikke trykkes korrekt.	• Hvis der er fremmedlegemer fanget mellem knapperne	• Fjern fremmedlegemet og prøv igen.
	• Touch-model: hvis der er fugt på ydersiden	• Fjern fugten og prøv igen.
	• Hvis låsefunktionen er indstillet	• Kontrollér, om låsefunktionen er indstillet.
Tiden vises ikke.	• Hvis der ikke er nogen strømforsyning	• Kontrollér, om der er strømforsyning.
Ovnen virker ikke.	• Hvis der ikke er nogen strømforsyning	• Kontrollér, om der er strømforsyning.
Ovnen stopper, mens den er i drift.	• Hvis den er taget ud af stikkontakten	• Tilslut strømmen igen.
Strømmen afbrydes under drift.	• Hvis kontinuerlig tilberedning tager lang tid	• Lad ovnen køle af efter langvarig madlavning.
	• Hvis køleventilatoren ikke virker	• Lyt efter lyden fra køleventilatoren.
	• Hvis ovnen er installeret et sted uden god ventilation	• Overhold de mellemrum, der er angivet i produktets installationsvejledning.
	• Ved brug af flere strømstik i samme stikkontakt	• Brug et enkelt stik.
Der er ingen strøm til ovnen.	• Hvis der ikke er nogen strømforsyning	• Kontrollér, om der er strømforsyning.
Ovnen er for varm under drift.	• Hvis ovnen er installeret et sted uden god ventilation	• Overhold de mellemrum, der er angivet i produktets installationsvejledning.
Døren kan ikke åbnes korrekt.	• Hvis der sidder madrester fast mellem døren og produktets indre	• Rengør ovnen godt og åbn derefter lågen igen.
Det indvendige lys er svagt eller tænder ikke.	• Hvis lampen tændes og derefter slukkes	• Lampen slukker automatisk efter et vist stykke tid for at spare strøm. Du kan tænde den igen ved at trykke på knappen til ovnens lys.
	• Hvis lampen er dækket af fremmedlegemer under madlavning	• Rengør indersiden af ovnen og kontrollér derefter.
Der opstår elektrisk stød på ovnen.	• Hvis strømmen ikke er korrekt jordet • Hvis du bruger en stikkontakt uden jordforbindelse	• Kontrollér, om strømforsyningen er korrekt jordet.
Der drypper vand.	• Der kan i nogle tilfælde være vand eller damp, afhængigt af maden. Dette er ikke en produktfejl.	• Lad ovnen køle af og tør derefter af med et tørt viskestykke.
Der kommer damp gennem en revne i døren.		
Der er vand tilbage i ovnen.		

Problem	Årsag	Handling
Lysstyrken inde i ovnen varierer.	• Lysstyrken ændres afhængigt af udgangseffektændringer.	• Ændringer i effektydelsen under madlavning er ikke funktionsfejl, så der er ingen grund til bekymring.
Tilberedningen er færdig, men køleventilatoren kører stadig.	• Ventilatoren kører automatisk i et vist stykke tid for at ventilere inde i ovnen.	• Dette er ikke en produktfejl, så der er ingen grund til bekymring.
Ovnen varmer ikke.	• Hvis døren er åben	• Luk døren og genstart.
	• Hvis betjeningsenhederne til ovnen ikke er indstillet korrekt	• Se kapitlet om betjening af ovnen og nulstil ovnen.
	• Hvis husholdningssikringen er sprunget, eller strømafbryderen er udløst.	• Udskift sikringen eller nulstil kredsløbet. Hvis det sker gentagne gange, skal du tilkalde en elektriker.
Der kommer røg ud under drift.	• Under indledende drift	• Der kan komme røg fra varmelegemet, når du bruger ovnen første gang. Dette er ikke en fejl, og hvis du kører ovnen 2-3 gange, bør det holde op med at ske.
	• Hvis der er mad på varmelegemet	• Lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og tag maden ud af ovnen.
Der er en brændt eller plastik-lugt, når du bruger ovnen.	• Hvis du bruger plastik eller andre beholdere, der ikke er varmebestandige	• Brug glasbeholdere, der er egnede til varme temperaturer.

Problem	Årsag	Handling
Ovnen tilbereder ikke ordentligt.	• Hvis døren ofte åbnes under madlavning	• Åbn ikke døren ofte, medmindre du tilbereder mad, der skal vendes. Hvis du ofte åbner døren, vil den indvendige temperatur være lavere, og det kan påvirke resultatet af din madlavning.
Damprensning virker ikke.	• Det skyldes, at temperaturen er for høj.	• Lad ovnen køle af og brug derefter.
Enkeltilberedningstilstand fungerer ikke.	• Hvis skillevæggen sættes i ovnen.	• Tag skillevæggen ud og brug den.

Fejlfinding

Informationskoder

Hvis ovnen ikke fungerer, kan du muligvis se en informationskode på displayet. Se nedenstående tabel og prøv forslagene.

Kode	Betydning	Handling
C-d1	Fejl i dørlåsen	Sluk for ovnen og genstart derefter. Hvis problemet fortsætter, skal du slukke for al strøm i 30 sekunder eller mere og derefter tilslutte igen. Hvis problemet ikke er løst, skal du kontakte et servicecenter.
C-20	Sensorfejl	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Forekommer kun under EEPROM Skriv/Læs	
C-F0	Hvis der ikke er nogen kommunikation mellem hovedprintkortet og subprintkortet	
C-F2	Opstår, når der opretholdes et kommunikationsproblem mellem Touch IC <-> Main eller Sub micom	Sluk for ovnen og genstart derefter. Hvis problemet fortsætter, skal du slukke for al strøm i 30 sekunder eller mere og derefter tilslutte igen. Hvis problemet ikke er løst, skal du kontakte et servicecenter.
C-d0	**Problem med knap** Opstår, når en knap trykkes og holdes nede i et stykke tid.	Rengør knapperne og sørg for, at der ikke er vand på/omkring dem. Sluk for ovnen og prøv igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Kode	Betydning	Handling
S-01	**Sikkerhedsafbrydelse** Ovnen har fortsat arbejdet ved en indstillet temperatur i længere tid. • Under 100 °C - 16 timer • Fra 105 °C til 240 °C - 8 tilmer • Fra 245 °C til maks. - 4 timer	Dette er ikke systemfejl. Sluk for ovnen og fjern maden. Prøv derefter igen normalt.

Tekniske specifikationer

SAMSUNG stræber efter at forbedre sine produkter til enhver tid. Både designspecifikationerne og denne brugervejledning kan derfor ændres uden varsel.

Tilslutningsspænding		230-240 V ~ 50 Hz
Maksimal tilsluttet belastningseffekt		3500-3850 W
Dimensioner (B x H x D)	Hovedenhed	595 x 596 x 570 mm
	Indbygget	560 x 579 x 549 mm
Lydstyrke		76 liter

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

Bilag

Produktdatablad

SAMSUNG	SAMSUNG	
Modelidentifikation	NV7B411****, NV7B412****, NV7B413****, NV7B414****, NV7B415****, NV7B411**C*, NV7B412**C*, NV7B414**C*	
Energieffektivitetsindeks pr. hulrum (EEI_{hulrum})	81,6	
Energieffektivitetsklasse pr. hulrum	A+	
Energiforbrug (elektricitet), der kræves for at opvarme en standardiseret belastning i et hulrum i en elektrisk opvarmet ovn under en cyklus i konventionel tilstand pr. hulrum (elektrisk slutenergi) ($EC_{elektrisk\ hulrum}$)	1,05 kWh/cyklus	
Energiforbrug, der kræves for at opvarme en standardmængde i et ovnrum i en elektrisk opvarmet ovn under en cyklus i blæserdrevet tilstand pr. ovnrum (elektrisk slutenergi) ($EC_{elektrisk\ hulrum}$)	0,71 kWh/cyklus	
Antal hulrum	1	
Varmekilde pr. hulrum (elektricitet eller gas)	elektricitet	
Volumen pr. hulrum (V)	76 L	
Type ovn	Indbygget	
Apparatets masse (M)	NV7B411****: 31,7 kg NV7B412****: 31,7 kg NV7B413****: 36,7 kg NV7B414****: 31,7 kg NV7B415****: 36,7 kg	NV7B411**C*: 33,7 kg NV7B412**C*: 33,7 kg NV7B414**C*: 33,7 kg

Data bestemt i henhold til standard EN 60350-1, EN 50564, Kommissionens forordninger (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014 og forordning (EF) nr. 1275/2008.

Tekniske specifikationer

Samlet strømforbrug ved standby (W) (Alle netværksporte er "til" tilstand)		1,9 W
Tidsperiode for strømstyringen (min.)		20 min.
Wi-fi	Strømforbrug i standby-tilstand (W)	1,9 W
	Tidsperiode for strømstyringen (min.)	20 min.
Stand-By-tilstand	Strømforbrug	1,0 W
	Tidsperiode for strømstyringen (min.)	30 min.

Energibesparende tips

- Under tilberedningen skal ovndøren forblive lukket, undtagen når maden vendes. Åbn ikke lågen ofte under tilberedningen for at opretholde ovntemperaturen og spare energi.
- Planlæg brugen af ovnen for at undgå at slukke for ovnen mellem tilberedning af en ting og den næste for at spare energi og reducere tiden til genopvarmning af ovnen.
- Hvis tilberedningstiden er mere end 30 minutter, kan ovnen slukkes 5-10 minutter før slutningen af tilberedningstiden for at spare energi. Den resterende varme vil fuldende tilberedningen.
- Tilbered så vidt muligt mere end én ting ad gangen.

BEMÆRK

Hermed erklærer Samsung, at dette radioudstyr er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU og med de relevante lovkrav i Storbritannien.
Den fulde tekst af EU-overensstemmelseserklæringen og den Britiske overensstemmelseserklæring er tilgængelig på følgende internetadresse: Den officielle overensstemmelseserklæring kan findes på http://www.samsung.com. gå til Support > Søg produktsupport, og indtast modelnavnet.

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

Open source-meddelelse

Softwaren inkluderet i dette produkt indeholder open source-software.
Følgende URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 fører til open source-licensoplysninger relateret til dette produkt.

Notater

SAMSUNG

SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
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
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

DG68-01414A-04

Innebygget ovn

Bruker- og installasjonshåndbok

NV7B411**** / NV7B412**** / NV7B413**** / NV7B414**** /
NV7B415**** / NV7B411**C* / NV7B412**C* / NV7B414**C*



SAMSUNG

Innhold

Bruk av denne håndboken 3

De følgende symbolene brukes i denne brukerhåndboken: 3

Sikkerhetsinstruksjoner 3

Viktig sikkerhetsforholdsregler 3
Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr) 6
Automatisk energisparingsfunksjon 6

Installasjon 6

Pakkens innhold 6
Strømtilkobling 7
Skapmontering 8

Før du begynner 10

Innledende innstillinger 10
Lukt i ny ovn 10
Smart sikkerhetsmekanisme 10
Myktlukkende dør 11
Tilbehør 11
Mekanisk lås 12

Bruk 13

Kontrollpanel 13
Vanlige innstillinger 14
Tilberedningsmoduser (unntatt for Grill) 17
Tilberedningsmoduser (Grill) 18
For å stoppe tilberedningen 20
Spesialfunksjon 20
Naturlig damp 21
Automatisk tilberedning 22
Rengjøring 22
Tidtaker 24
Lyd på/av 24
Wi-Fi på/av 24

Smart matlaging 25

Manuell matlaging 25
Programmer for automatisk tilberedning 28
Testretter 30
Samling av ofte brukte oppskrifter for Automatisk tilberedning 31

Vedlikehold 34

Rengjøring 34
Utskifting 37

Feilsøking 38

Kontrollpunkter 38
Informasjonskoder 40

Tekniske spesifikasjoner 41

Vedlegg 41

Produktdataark 41
Åpen kilde-erklæring 42

Bruk av denne håndboken

Takk for at du valgte en SAMSUNG innebygget ovn.
Denne brukerhåndboken inneholder viktig informasjon om sikkerhet og instruksjoner som er ment som hjelp ved bruk og vedlikehold av apparatet ditt.
Ta deg tid til å lese denne brukerhåndboken før du bruker ovnen og ta vare på denne boken for fremtidig referanse.

De følgende symbolene brukes i denne brukerhåndboken:

⚠ ADVARSEL

Fare eller usikker bruk som kan medføre **alvorlige personskader, død og/eller skade på eiendom**.

⚠ FORSIKTIG

Fare eller usikker bruk som kan medføre **personskader og/eller skade på eiendom**.

MERK

Nyttige tips, anbefalinger eller informasjon som hjelper brukerne med håndtering av produktet.

Sikkerhetsinstruksjoner

Installasjon av denne ovnen må utføres av en autorisert elektriker. Installatøren er ansvarlig for tilkobling av apparatet til strømnettet i henhold til aktuelle sikkerhetsanbefalinger.

VIKTIG SIKKERHETSFORHOLDSREGLER

⚠ ADVARSEL

Dette apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med svekkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller av personer som mangler relevant erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller får instruksjoner av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
Barn må være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
Innretningen for frakobling må være innlemmet i den faste kablingen i henhold til kablingsregler.
Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen etter installasjonen. Frakoblingen kan oppnås ved å ha støpselet tilgjengelig eller ved å legge inn en bryter i kablingen i samsvar med kablingsreglene.
Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, produsentens serviceagent eller en annen kvalifisert person for å unngå farer.

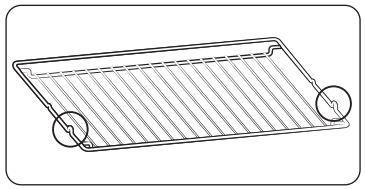
Sikkerhetsinstruksjoner

Den angitte festemetoden må ikke være avhengig av bruk av klebemidler, ettersom dette ikke regnes som en pålitelig festemetode.
Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, såfremt de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet.
Rengjøring og vedlikehold som kan utføres av brukeren, må ikke utføres av barn uten oppsyn. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
Under bruk blir apparatet varmt. Unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen.
ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
Ikke bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuses.
Hvis apparatet har rengjøringsfunksjon, må ekstra søl være fjernet før rengjøring og alt redskap skal være fjernet fra ovnen under damprengjøring eller selvrensing. Rengjøringsfunksjonen avhenger av modellen.

Hvis dette apparatet har rensingsfunksjoner, kan overflatene bli varmere enn vanlig under selvrensingen, og barn bør holdes unna mens dette utføres. For apparater med pyrolytisk renseprosess kan noen dyr, spesielt fugler være sensitive for gasser og lokale temperatursvingninger under den pyrolytiske renseprosessen og bør flyttes til et passende, godt ventilert område under denne prosessen.
Ventiler rommet under og etter pyro-renseprosessen.
Rengjøringsfunksjonen avhenger av modellen.
Bruk bare steketermometeret som anbefales for denne ovnen. (Bare steketermometermodell)
Det skal ikke brukes en damprenser.
ADVARSEL: Kontroller at apparatet er slått av før du skifter lyspæren for å unngå muligheten for elektrisk støt.
For å unngå overoppvarming må apparatet ikke monteres bak en dekorativ dør.
ADVARSEL: Dette apparatet og deler man kan komme borti, blir varme under bruk. Unngå å berøre varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kort tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

Døren eller den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i bruk.

Temperaturen til tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk. Overflatene kan bli varme under bruk.



Sett inn grillristen i posisjon med de utstikkende delene (stoppere på begge sider) mot fronten slik at grillristen støtter hvileposisjonen for tung last.

⚠ **FORSIKTIG**

Hvis ovnen er skadet under transporten, må den ikke tilkobles.

Dette apparatet må bare kobles til strømnettet av en spesielt autorisert elektriker.

Ved feil eller skade på apparatet må det ikke gjøres forsøk på å bruke det.

Reparasjoner skal bare utføres av en autorisert tekniker. Ukorrekte reparasjoner kan medføre betydelig skade på deg og andre. Hvis ovnen trenger reparasjon, må du ta kontakt med et SAMSUNG servicesenter eller din forhandler.

Elektriske ledninger og kabler må ikke berøre ovnen.

Ovnen bør kobles til strømforsyningen ved hjelp av en godkjent kretsbryter eller sikring. Bruk aldri adaptere for flere plugger eller skjøteledninger.

Strømforsyningen for apparatet bør slås av når det repareres eller rengjøres.

Vær forsiktig når andre elektriske apparater kobles til kontakter i nærheten av ovnen.

Hvis dette apparatet har en damp- eller damptilberedningsfunksjon, må dette apparatet ikke brukes hvis vanntilførselsbeholderen er skadet. (Bare damp- eller dampfunksjonsmodeller)

Hvis beholderen er sprukket eller ødelagt, må den ikke brukes, ta kontakt med ditt nærmeste servicesenter. (Bare damp- eller dampfunksjonsmodeller)

Denne ovnen er bare beregnet for tilberedning av mat i husholdninger.

Under bruk vil overflatene i ovnens interiør bli så varme at de kan medføre forbrenninger. Ikke berør varmeelementer eller innvendige flater i ovnen før de har fått tid til å bli avkjølt.

Oppbevar aldre brennbare materialer i ovnen.

Ovnsflatene blir varme når apparatet brukes med høy temperatur i en lengre tidsperiode.

Vær forsiktig under tilberedning når ovnsdøren åpnes da varm luft og damp kan slippe raskt ut.

Under tilberedning av retter som inneholder alkohol, kan alkoholen fordampe på grunn av de høye temperaturene og dampen kan antennes hvis den kommer i kontakt med varme deler i ovnen.

Av hensyn til sikkerheten må det ikke brukes høytrykksspylere eller dampstrålerensere.

Barn bør holdes på trygg avstand når ovnen er i bruk.

Frossen mat som for eksempel pizzaer, bør tilberedes på den store risten. Hvis bakeformen benyttes, kan den bli deformert på grunn av den store variasjonen i temperaturer.

Ikke hell vann i bunnen av ovnen når den er varm. Dette kan medføre skade på emaljeflaten.

Ovnsdøren må være lukket under tilberedning.

Ikke legg aluminiumsfolie i bunnen av ovnen og ikke plasser noen bakeformer eller former på bunnen. Aluminiumsfolien blokkerer varmen og dette kan forårsake skade på emaljeflatene og medføre dårlige tilberedningsresultater.

Fruktsafter etterlater flekker og disse kan bli permanente på emaljeflatene i ovnen.

Ved tilberedning av svært fuktige kaker brukes en dyp panne.

Ikke la bakeutstyr stå på den åpne ovnsdøren.

Hold barn borte fra døren ved åpning og lukking da de kan slå seg på døren eller få fingrene i klem i døren.

Ikke trå, len deg, sitt på eller plasser tunge ting på døren.

Ikke åpne døren med unødvendig stor kraft.

ADVARSEL: Ikke koble apparatet fra strømforsyningen selv om tilberedningsprosessen er fullført.

ADVARSEL: Ikke la døren stå åpen mens ovnen tilbereder.

Sikkerhetsinstruksjoner

Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)



(Gjelder i land med avfallssortering)

Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.
Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

For informasjon om Samsungs miljøengasjement og produktspesifikke lovpålagte forpliktelser, f.eks. REACH, WEEE, batterier, kan du gå til: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automatisk energisparingsfunksjon

Lys: Under tilberedningsprosessen kan du slå av ovnslampen ved å trykke på "Ovnslys"-knappen. For å spare energi slås ovnslampen av noen minutter etter at tilberedningsprogrammet har startet.

Installasjon

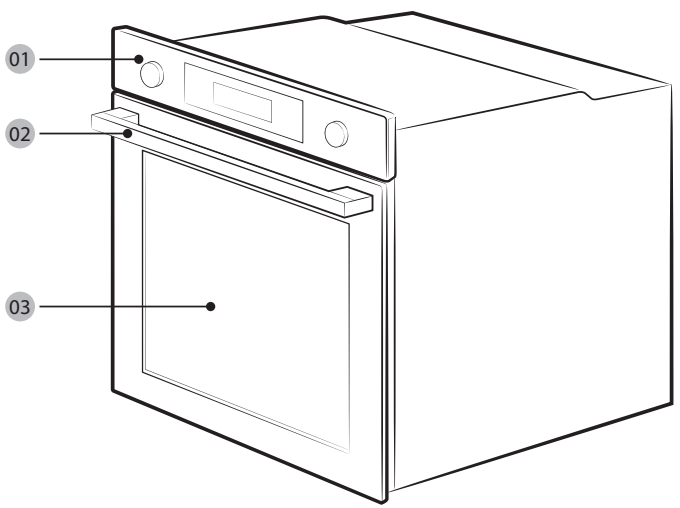
⚠ ADVARSEL

Dette produktet er beregnet for innebygde produkter.
Ovnen må bare installeres av en kvalifisert tekniker. Installatøren er ansvarlig for tilkobling av apparatet til strømnettet, og aktuelle sikkerhetsforskrifter for ditt område skal overholdes.

Pakkens innhold

Kontroller at alle delene og alt tilbehøret følger med i produktpakken. Hvis du har problemer med ovnen eller tilbehøret, kan du kontakte ditt lokale Samsung-kundesenter eller forhandleren.

Et overblikk over ovnen



01 Kontrollpanel **02** Dørhåndtak **03** Dør

Tilbehør

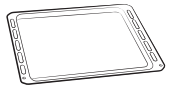
Ovnen leveres med forskjellige typer tilbehør som hjelper deg til å tilberede ulike typer mat.



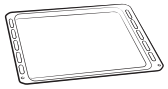
Grillrist



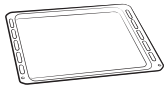
Grillristinnsats *



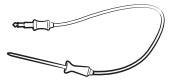
Bakeform *



Universalform *



Ekstra dyp form *



Steketermometer *



Dampbrett *

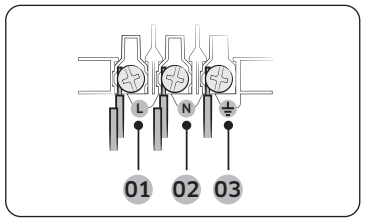


2 skruer (M4 L25)

MERK

Tilgjengelighet for tilbehør som er merket med stjerne (*), er avhengig av ovnsmodellen.

Strømtilkobling



01 BRUN eller SVART
02 BLÅ eller HVIT
03 GUL og GRØNN

Sett ovnspluggen inn i en elektrisk kontakt. Hvis det ikke er noen tilgjengelig pluggkontakt på grunn av aktuelle strømbegrensninger, må det brukes en flerpols isolasjonsbryter (med minst 3 mm avstand) for å tilfredsstille sikkerhetsforskrifter. Bruk en strømledning med tilstrekkelig lengde som støtter spesifikasjonen H05 RR-F eller H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm².

Nominell strøm (A)	Minste tverrsnitt
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Kontroller utgangsspesifikasjonene på etiketten som er festet på ovnen.
Åpne bakdekselet på ovnen med en skrutrekker og fjern skruene på ledningsklemmen. Koble deretter strømledningen til de aktuelle koblingsterminalene.
(⏚)-terminalen er beregnet for jording. Koble først de gule og grønne ledningene (jording) som skal være lengre enn de andre. Hvis du bruker en pluggkontakt, må pluggen være tilgjengelig etter at ovnen er installert. Samsung er ikke ansvarlig for ulykker som følger av manglende eller feil jording.

⚠ ADVARSEL

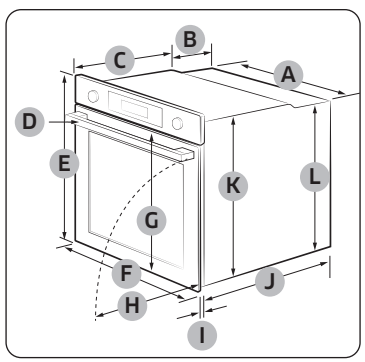
Ikke trå på eller vri ledningene under installasjonen, og hold dem borte fra varmestrålende deler av ovnen.

Installasjon

Skapmontering

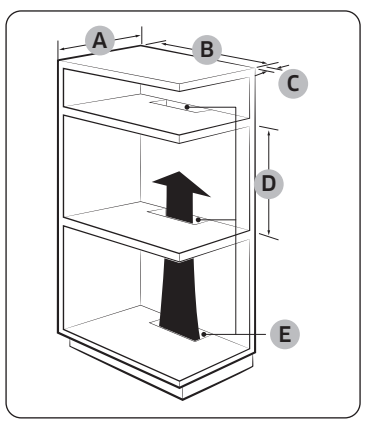
Hvis ovnen installeres i et innebygget skap, må skapets plastoverflater og limte deler være motstandsdyktige opptil 90 °C. Samsung er ikke ansvarlig for skader på møbler fra ovnens varmestråling.
Ovnen må være korrekt ventilert. For ventilasjon må det være en åpning på omtrent 50 mm mellom nedre hylle i skapet og støtteveggen. Hvis du installerer ovnen under en koketopp, må koketoppens installasjonsinstruksjoner følges.

Påkrevde installasjonsdimensjoner



Ovn (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

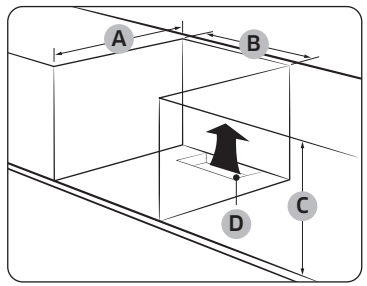


Innebygd skap (mm)

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

MERK

Det innebygde skapet må ha ventiler **(E)** for å ventilere varmen og sirkulere luften.

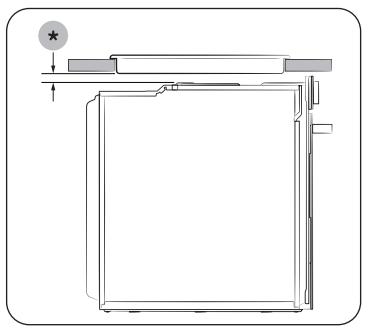


Nedsenket kabinett (mm)

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

MERK

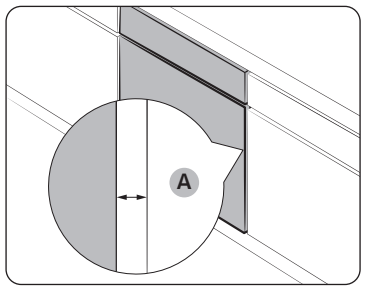
Det innebygde skapet må ha ventiler **(D)** for å ventilere varmen og sirkulere luften.



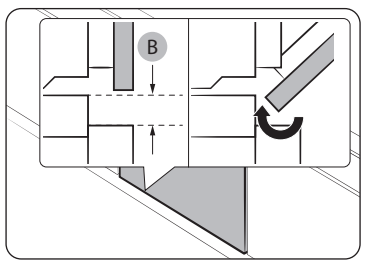
Installasjon med en komfyrtopp

Ved installasjon av en komfyrtopp må installasjonsveiledningen for komfyrtoppen kontrolleres med hensyn til plasskravene **(*)**.

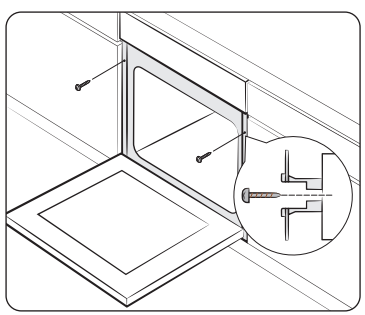
Montere ovnen



Sørg for at det er en åpning **(A)** på minst 5 mm mellom ovnen og hver av sidene på skapet.



Sørg for at det er minst 3 mm åpning **(B)** slik at døren åpnes og lukkes enkelt.



Plasser ovnen i skapet og fest ovnen godt på begge sider med 2 skruer.

Etter at installasjonen er fullført, fjernes beskyttelsesfilmen, tape og andre forpakningsmaterialer, og det medfølgende tilbehøret tas ut av ovnen. For å fjerne ovnen fra skapet må strømmen til ovnen først frakobles og deretter fjernes 2 skruer på hver side av ovnen.

⚠ ADVARSEL

Ovnen krever ventilasjon for normal drift. Ikke blokker ventilene i noen situasjoner.

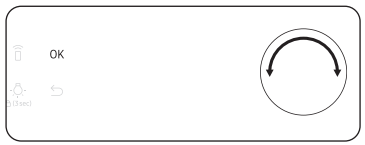
MERK

Den aktuelle utformingen av ovnen kan være forskjellig avhengig av modellen.

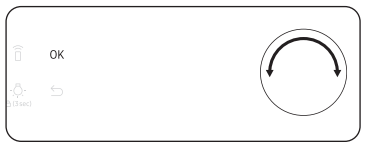
Før du begynner

Innledende innstillinger

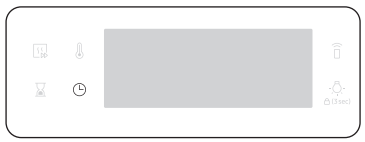
Når du slår på ovnen for første gang, vises standardtiden "12:00" på displayet hvor timeelementet ("12") blinker. Følg trinnene nedenfor for å stille aktuell tid.



1. Når time-elementet blinker, vris verdivelgeren (velger på høyre side) for å angi time, og trykk deretter på **OK** for å gå til minutt-elementet.



2. Når minutt-elementet blinker, vris verdivelgeren for å angi minutt, og trykk deretter på **OK**.



For å endre aktuell tid etter denne innledende innstillingen, holdes ⏲-knappen nede i 3 sekunder og deretter følges trinnene ovenfor.

Lukt i ny ovn

Før ovnen brukes for første gang, rengjøres innsiden av ovnen for å fjerne lukten i den nye ovnen.

1. Fjern alt tilbehør inne i ovnen.
2. Kjør ovnen med Konveksjon 200 °C eller Vanlig 200 °C i en time. Denne brenner eventuelle produksjonsstoffer i ovnen.
3. Når det er ferdig, slås ovnen av.

MERK

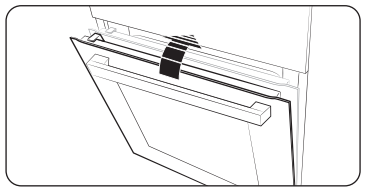
- Ved første gangs bruk vil du kunne se røyk inne i ovnen mens den er i drift. Dette er imidlertid ingen produksjonsfeil.
- Når temperaturen i tilberedningsrommet øker i en innledende periode, vil du kunne se noen flekker på det innvendige glasset i døren. Hvis dette skjer, slås ovnen av og det ventes til den er avkjølt. Bruk deretter kjøkkenpapir eller nøytralt rengjøringsmiddel med en ren klut for å tørke av det innvendige glasset.
- Det er også viktig å sørge for at du bruker ovnen i et godt ventilert kjøkkenmiljø.

Smart sikkerhetsmekanisme

Hvis du åpner døren mens ovnen er i drift, slås ovnslampen på og både viften og varmeelementene stopper driften. Dette er for å hindre fysiske skader som f.eks. forbrenninger og også for å hindre unødvendig energitap. Når det skjer, er det bare å lukke døren og ovnen fortsetter å virke normalt siden dette ikke noen systemfeil.

Myktlukkende dør (bare aktuelle modeller)

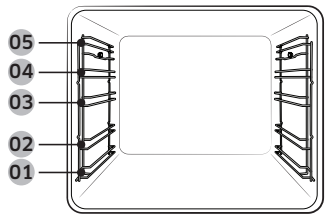
Samsungs innebygde ovn har en myktlukkende dør som lukker forsiktig, sikkert og lydløst. Når døren lukkes, fanger de spesialutformede hengslene døren noen centimeter før den endelige posisjonen. Dette er den perfekte løsningen for bedre komfort og gjør at døren lukkes lydløst og forsiktig.
(Tilgjengeligheten for denne funksjonen avhenger av ovnsmodellen.)



Døren begynner å lukkes mykt ved omtrent 15 grader og lukkes helt i løpet av omtrent 5 sekunder.

Tilbehør

Ved første gangs bruk rengjøres tilbehøret grundig med varmt vann, rengjøringsmiddel og en myk, ren klut.



01 Første rille
02 Andre rille
03 Tredje rille
04 Fjerde rille
05 Femte rille

- Sett inn tilbehøret på riktig sted i ovnen.
- La det være minst 1 cm avstand fra tilbehøret og bunnen av ovnen, og fra alt annet tilbehør.
- Vær forsiktig når du tar ut kokekar og/eller tilbehør fra ovnen. Varm mat eller varmt tilbehør kan føre til brannskader.
- Tilbehøret kan bli deformert mens de mottar varme. Når de er avkjølt, vil de gjenoppta sitt opprinnelige utseende og ytelse.

Før du begynner

Vanlig bruk

For bedre tilberedningsopplevelse bør du gjøre deg kjent med hvordan hvert tilbehør brukes.

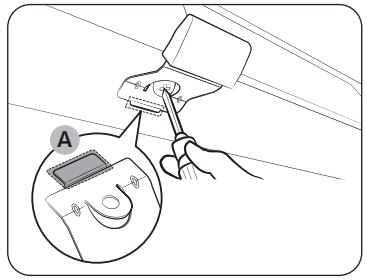
Grillrist	Grillristen er beregnet for grilling og steking. Sett inn grillristen i posisjon med de utstikkende delene (stoppere på begge sider) mot fronten
Grillristinnsats *	Grillristinnsatsen brukes sammen med formen, og forhindrer dryppende væske i bunnen av ovnen.
Bakeform *	Bakeformen (dybde: 20 mm) brukes for å bake kaker, småkaker og annet bakverk. Plasser den hellende siden mot fronten.
Universalform *	Universalformen (dybde: 30 mm) brukes for tilberedning og steking. Bruk grillristinnsatsen for å hindre at væske drypper i bunnen av ovnen. Plasser den hellende siden mot fronten.
Ekstra dyp form *	Den ekstra dype formen (dybde: 50 mm) brukes for steking med eller uten grillristinnsatsen. Plasser den hellende siden mot fronten.
Steketermometer *	Steketermometeret måler den innvendige temperaturen i kjøttet som tilberedes. Bruk bare steketermometeret som leveres med ovnen.
Utskyvbare skinner *	Bruk platen på de utskyvbare skinnene for å sette inn formen på følgende måte: **1.** Trekk skinneplaten ut av ovnen. **2.** Sett formen på skinneplaten og skyv skinneplaten inn i ovnen. **3.** Steng ovnsdøren.
Dampbrett *	Bruk bare dampbrettet i Naturlig damp-modus. Sett formen midt på bunnen i hulrommet og fyll den med rent vann. Da formen blir varm under og rett etter tilberedningen, må det alltid brukes ovnshansker, eller vent til ovnen er helt avkjølt for å fjerne formen.

MERK

Tilgjengelighet for tilbehør som er merket med stjerne (*), er avhengig av ovnsmodellen.

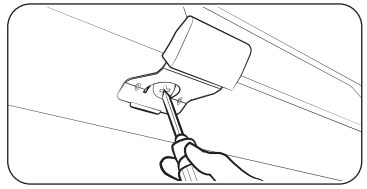
Mekanisk lås (kun aktuelle modeller)

Installasjon



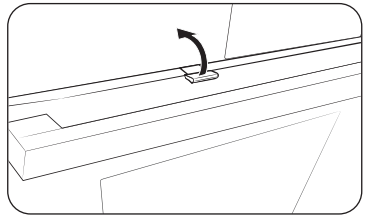
1. Sett inn den tynne delen **(A)** av den mekaniske låsen i det tilhørende sporet i låshåndtaket som vist.
2. Stram skruen i låshåndtaket.

Avinstallering



- Løsne og fjern skruen fra låshåndtaket.

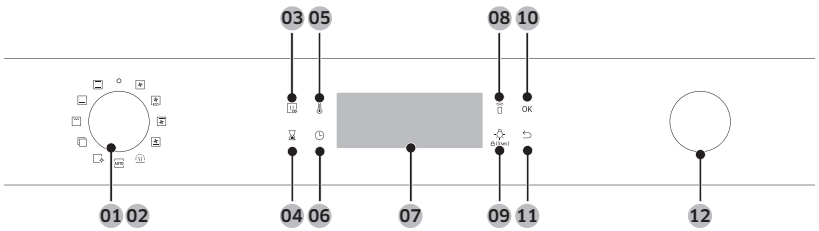
Låse/låse opp



- For å åpne døren må låshåndtaket løftes litt opp for å låse opp døren. Deretter åpnes døren.
- For å låse døren lukkes bare døren igjen. Den mekaniske låsen låser døren automatisk.

Kontrollpanel

Frontpanelet kan leveres i en rekke forskjellige materialer og farger. For å bedre kvaliteten kan det faktiske utseendet til ovnen endres uten forvarsel.



01 Effekt	Vri til venstre/høyre for å slå ovnen på/av.
02 Modusvelger	Drei mot venstre/høyre for å velge tilberedningsmodus eller -funksjon.
03 Rask forvarming	Rask forvarming varmer ovnen raskt til en innstilt temperatur. • Trykk alternativet Rask forvarming av eller på. • Bare tilgjengelig med Enkel-modus. (Konveksjon, Vanlig, Overvarme og konveksjon, Undervarme og konveksjon) • Deaktivert når temperaturen er innstilt lavere enn 100 °C.
04 Tidtaker	Hjelper deg til å holde orden på tiden og varigheten av tilberedningen mens du lager mat.
05 Temperatur	Bruk til å angi temperatur.
06 Tilberedningstid	Berør for å angi tilberedningstid.
07 Display	Viser nødvendig informasjon om en valgt modus eller nåværende innstillinger.
08 Smartkontroll	Trykk i 3 sekunder for å aktivere/deaktivere Smart Control.
09 Ovnslampe (Barnesikring)	Trykk her for å slå lyset i ovnen på eller av. Ovnslampen slås automatisk på når døren er åpen eller når ovnsdriften starter. Og den slås automatisk av etter en bestemt periode uten aktivitet for å spare strøm. Barnesikring: For å hindre ulykker deaktiverer Barnesikringen alle kontroller. Hold nede i 3 sekunder for å aktivere, eller hold nede i 3 sekunder igjen for å deaktivere låsen på kontrollpanelet.
10 OK	Trykk for å bekrefte innstillingene.
11 Bakside	Avbryt de nåværende innstillingene og gå tilbake til standarden.
12 Verdivelger	Bruk verdivelgeren for å: • Angi tilberedningstiden eller temperaturen. • Velg et underelement i overliggende menyer: Rengjøring, Automatisk tilberedning, Spesialfunksjon eller Grill. • Velg en porsjonsstørrelse for Programmer for automatisk tilberedning.

MERK

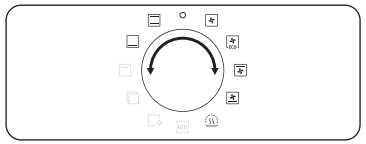
Berøring av displayet mens det brukes plasthansker eller ovnshansker vil kanskje ikke virke korrekt.

Bruk

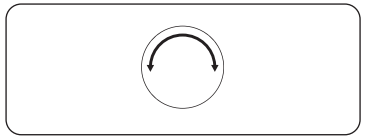
Vanlige innstillinger

Det er vanlig å endre standardtemperaturen og/eller tilberedningstiden for alle tilberedningsmoduser. Følg trinnene nedenfor for å justere temperaturen og/eller tilberedningstiden for den valgte tilberedningsmodusen.

Temperatur



1. Drei modusvelgeren for å velge en modus eller funksjon. Standardtemperaturen for hvert valg vises.



2. Vri verdivelgeren for å angi ønsket temperatur.

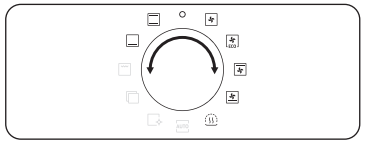


3. Trykk på **OK** for å bekrefte endringene.

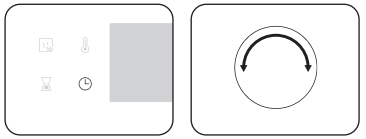
MERK

- Hvis du ikke utfører noen andre innstillinger i løpet av noen få sekunder, starter ovnen automatisk tilberedningen med standardinnstillingene.
- For å endre innstilt temperatur trykkes 🌡 -knappen og trinnene ovenfor følges.
- Den nøyaktige temperaturen inne i ovnen kan måles med autorisert termometer og metode som definert av en autorisert institusjon.
  Bruk av andre termometere kan medføre målefeil.

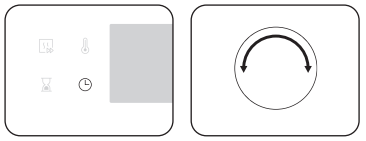
Tilberedningstid



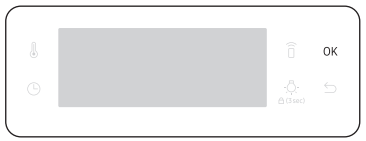
1. Drei modusvelgeren for å velge en modus eller funksjon.



2. Trykk 🕒-knappen og vri deretter verdivelgeren for å angi en ønsket tid på opptil 23 timer 59 minutter.



3. Alternativt kan du utsette sluttiden for tilberedningen til et ønsket tidspunkt. Trykk på 🕒-knappen og bruk verdivelgeren for å angi et sluttpunkt. Se **Utsatt slutt** for mer informasjon.

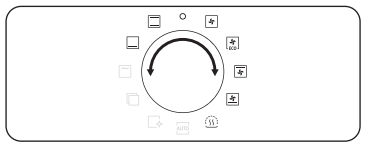


4. Trykk på **OK** for å bekrefte endringene.

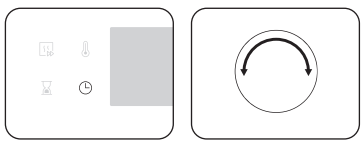
MERK

- Du kan tilberede uten å angi tilberedningstid hvis du ønsker det. I så fall starter ovnen tilberedningen ved angitt temperatur uten tidsinformasjon, og du må stoppe ovnen manuelt når tilberedningen er ferdig.
- For å endre innstilt tilberedningstid trykkes 🕒-knappen og trinnene ovenfor følges.

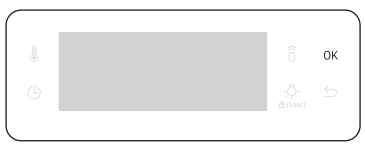
Sluttid



1. Drei modusvelgeren for å velge en modus eller funksjon.



2. Trykk ◷ to ganger, og vri verdivelgeren for å angi en ønsket sluttid.



3. Trykk på **OK** for å bekrefte endringene.

MERK

- Du kan tilberede uten å angi sluttid hvis du ønsker det. I så fall starter ovnen tilberedningen ved angitt temperatur uten tidsinformasjon, og du må stoppe ovnen manuelt når tilberedningen er ferdig.
- For å endre sluttiden trykkes ◷ to ganger og trinnene ovenfor følges.

Utsatt slutt

En utsatt slutt kan angis for å gjøre tilberedningen mer praktisk.

Eksempel 1

Anta at du velger en oppskrift kl. 14:00 som det tar én time å tilberede, og som du ønsker at ovnen skal ha ferdig kl. 18:00. For å angi sluttiden endres Klar kl.-tidspunktet til 18:00. Ovnen begynner tilberedningen kl. 17:00 og avslutter kl. 18:00, i henhold til det du har angitt.

Gjeldende klokkeslett: 14:00 Angi tilberedningstid: 1 time Angi Utsatt slutt-tid: 18:00

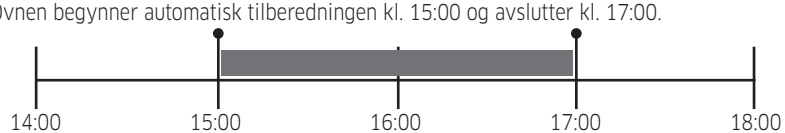
Ovnen begynner automatisk tilberedningen kl. 17:00 og avslutter kl. 18:00.



Eksempel 2

Gjeldende klokkeslett: 14:00 Angi tilberedningstid: 2 timer Angi Utsatt slutt-tid: 17:00

Ovnen begynner automatisk tilberedningen kl. 15:00 og avslutter kl. 17:00.



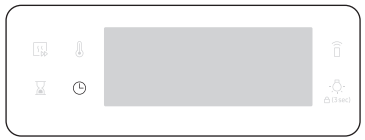
⚠ FORSIKTIG

Du må ikke oppbevare mat som er tilberedt, for lenge i ovnen. Dette vil kunne føre til at maten blir ødelagt.

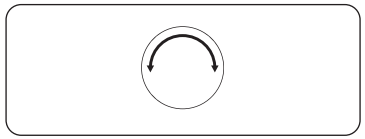
Bruk

For å slette tilberedningstiden

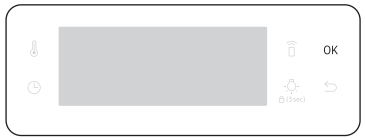
Du kan slette tilberedningstiden. Dette er nyttig hvis du ønsker å stoppe ovnen manuelt til enhver tid under prosessen.



1. Mens ovnen tilbereder trykkes ⏲-knappen for å vise standard tilberedningstid.



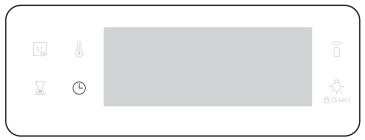
2. Vri verdivelgeren for å angi tilberedningstiden til "0:00". Alternativt trykkes bare ⮌.



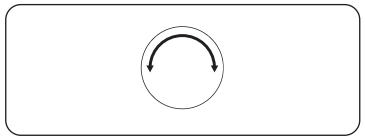
3. Trykk på **OK**.

For å slette sluttiden

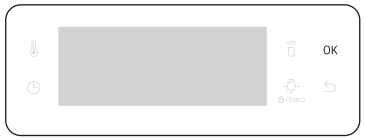
Du kan slette sluttiden. Dette er nyttig hvis du ønsker å stoppe ovnen manuelt til enhver tid under prosessen.



1. Mens ovnen tilbereder trykkes ⏲ to ganger for å vise innstilt sluttid.

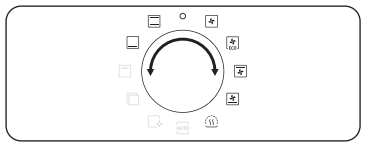


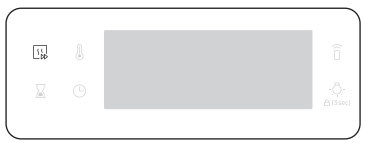
2. Vri verdivelgeren for å angi sluttiden til nåværende tid. Alternativt trykkes bare ⮌.

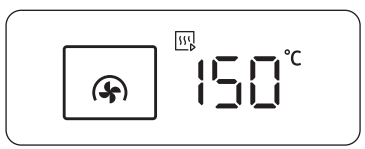


3. Trykk på **OK**.

Tilberedningsmoduser (unntatt for Grill)







1. Drei modusvelgeren for å velge en tilberedningsmodus.
2. Angi tilberedningstiden og/eller temperaturen etter behov. Se avsnittet **Vanlige innstillinger** for detaljer.
3. Alternativt kan du forvarme ovnen raskt. For å gjøre dette trykkes -knappen og måltemperaturen innstilles. Den tilhørende indikatoren vises i displayet.

Ovnen starter forvarming med -ikonet inntil den interne temperaturen når måltemperaturen. Når forvarmingen er ferdig, forsvinner indikatoren sammen med et pip. Forvarming anbefales for alle tilberedningsmoduser med mindre annet anbefales i Smart matlaging.

MERK

Du kan endre tilberedningstiden og/eller temperatur under tilberedningen.

Tilberedningsmoduser (unntatt for Grill)

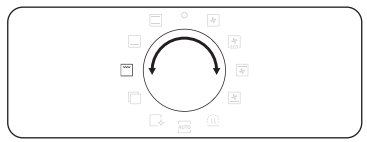
Tilberedningsmoduser med en stjerne (*) er tilgjengelig for rask forvarming og deaktivert når temperaturen er innstilt lavere enn 100 °C.

Modus		Temperaturområde (°C)	Foreslått temperatur (°C)
	Konveksjon	* 30-250	160
		Det bakre varmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt. Bruk denne modusen for baking og steking på forskjellige nivåer samtidig.	
	Vanlig	* 30-250	180
		Varmen genereres av varmeelementene over og under. Denne funksjonen skal brukes for standard baking og steking av de fleste retter.	
	Overvarme og konveksjon	* 40-250	180
		Overvarmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt. Bruk denne modusen for steking som krever en sprø overflate (for eksempel kjøtt eller lasagne).	
	Undervarme og konveksjon	* 40-250	200
		Undervarmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt. Bruk denne modusen for pizza, brød eller kake.	
	Undervarme	100-230	150
		Varmeelementene i bunnen genererer varme. Bruk denne modusen på slutten av bakingen eller tilberedningen for å brune bunnen på en quiche eller pizza.	

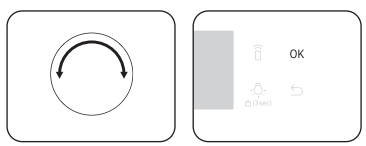
Bruk

Modus		Temperaturområde (°C)	Foreslått temperatur (°C)
ECO	Eco-konveksjon	30-250	160
		Eco-konveksjon bruker det optimaliserte varmesystemet for å spare energi under tilberedningen. Tilberedningstiden øker litt, men tilberedningsresultatet blir det samme. Merk at denne modusen ikke krever forvarming. **MERK** Eco-konveksjonsmodus for varming som brukes for å bestemme energiklasse, er i samsvar med EN60350-1	
	Hold varm	40-100	60
		Bruk denne bare til å holde mat som allerede er tilberedt, varm.	

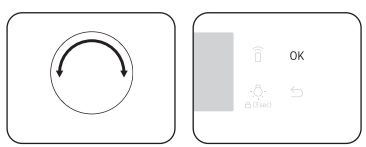
Tilberedningsmoduser (Grill)



1. Drei modusvelgeren for å velge .



2. Bruk verdivelgeren for å:velge en **Stor grill (G 1)** eller **Eco-grill (G 2)** eller **Viftegrill (G 3)**, og trykk deretter **OK**.



3. Bruk verdivelgeren til å angi temperaturen, og trykk deretter på **OK**.

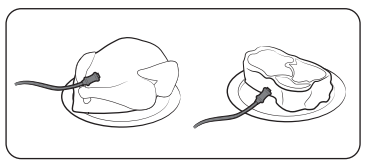
Tilberedningsmoduser (Grill)

Modus		Temperaturområde (°C)	Foreslått temperatur (°C)
G 1	Stor grill	100-270	220
		Den store grillen genererer varme. Bruk denne modusen for bruning av matens overflate (for eksempel kjøtt, lasagne eller grateng).	
G 2	Eco-grill	100-270	220
		Den lille grillen genererer varme. Bruk denne modusen til matvarer som krever mindre varme, for eksempel fisk og fylte baguetter.	
G 3	Viftegrill	100-250	180
		To varmeelementer på oversiden genererer varme, og viften fordeler varmen jevnt. Bruk denne modusen for grilling av kjøtt eller fisk.	

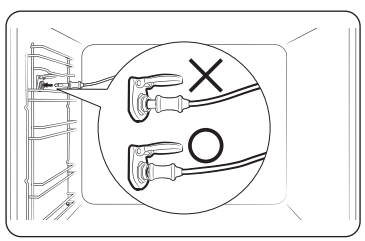
Tilberedning med steketermometer (bare aktuelle modeller)

Steketermometeret måler den innvendige temperaturen i kjøttet som tilberedes. Når temperaturen når måltemperaturen, stopper ovnen og avslutter tilberedningen.

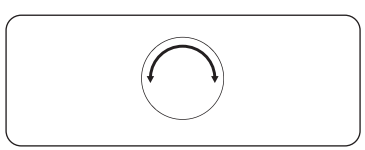
- Bruk bare steketermometeret som leveres med ovnen.
- Du kan ikke innstille tilberedningstiden hvis steketermometeret er innkoblet.



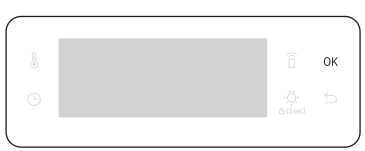
1. På funksjonspanelet trykkes for å velge en tilberedningsmodus og temperatur.
2. Sett spissen på steketermometeret inn i midten av kjøttet som skal tilberedes. Sørg for at gummihåndtaket ikke er satt inn.



3. Sett pluggen for steketermometeret inn i kontakten på veggen på venstre side. Sørg for at du ser indikatoren Steketermometer satt inn, når termometerkontakten er tilkoblet.



4. Trykk -knappen igjen og vri verdivelgeren (velger på høyre side) for å angi den interne temperaturen i kjøttet.



5. Trykk **OK** for å starte tilberedningen. Ovnen fullfører tilberedningen med en melodi når den interne temperaturen i kjøttet når den innstilte temperaturen.

⚠ ADVARSEL om akrylamid

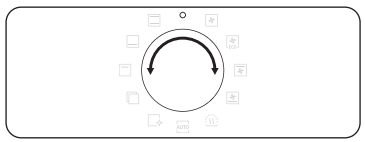
- For å hindre skader må steketermometeret ikke brukes med spiddtilbehøret.
- Når tilberedningen er ferdig, blir steketermometeret svært varmt. For å forhindre forbrenninger bruker du ovnshansker til å ta ut maten.

MERK

Ikke alle moduser støtter bruk av steketermometeret. Hvis du bruker steketermometeret i moduser som ikke støttes, vil indikator for aktuell modus blinke. Når dette skjer, fjernes steketermometeret med en gang.

Bruk

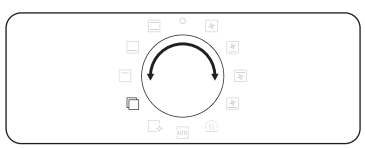
For å stoppe tilberedningen



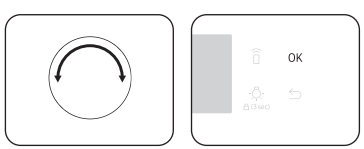
Når tilberedningen pågår, vris modusvelgeren til "O". Ovnen slås av i noen få sekunder. Dette er for å unngå mottak av feil kommandoer fra brukere, og ovnen venter noen sekunder slik at brukeren kan korrigere valget sitt.

Spesialfunksjon

Legg til spesialfunksjoner eller tilleggsfunksjoner for å forbedre tilberedningsopplevelsen.

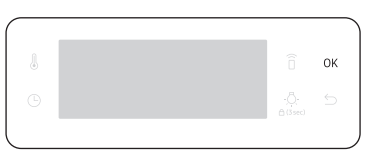


1. Drei modusvelgeren for å velge .



2. Bruk verdivelgeren for å velge en funksjon og trykk deretter på **OK**. Standardtemperaturen vises.

3. Angi steketemperaturen om nødvendig. Se avsnittet **Vanlige innstillinger** for detaljer.

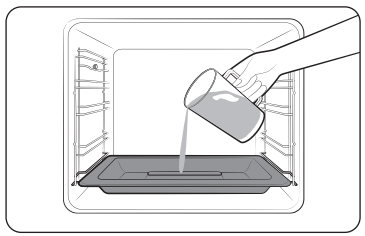


4. Trykk på **OK** for å starte funksjonen.

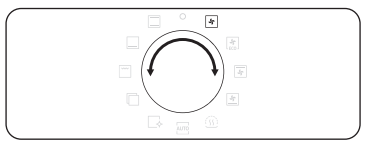
Modus		Temperaturområde (°C)	Foreslått temperatur (°C)	Instruksjoner
F 1	Varmrett	30-80	50	Bruk dette for å varme retter eller ildfast form.
F 2	Tining	30-60	30	Denne modusen brukes for tining av frosne produkter, bakevarer, frukt, kake, krem og sjokolade. Tinetiden er avhengig av type, størrelse og mengde matvarer.

Naturlig damp (kun aktuelle modeller)

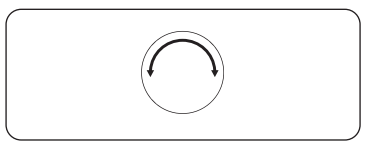
Med Naturlig damp kan du bake brød som er sprøtt på utsiden og fuktig på innsiden. Vi anbefaler å forvarme ovnen for å oppnå bedre resultater.



1. Sett inn dampbrettet i bunnen av hulrommet.
2. Formen må bare fylles med 250 ml vann når ovnen er kald.



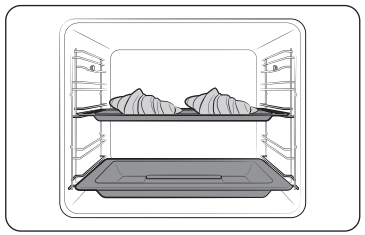
3. Still inn **Konveksjon** -modus og velg **Naturlig damp** .



4. Vri verdivelgeren for å angi temperaturen.



5. Trykk **OK** for å starte forvarming.



6. Sett maten i ovnen på hvilken som helst rist, og start matlagingen.

MERK

- Ikke etterfyll vann under stekingen eller når ovnen er varm.
- Når ovnen er helt avkjølt etter bruk av Naturlig damp-funksjonen, brukes en våt klut for å tørke bunnen av hulrommet.
- For å fjerne vannavsetninger som dannes etter bruk av ovnen i en lengre periode, brukes en myk klut med passende rengjøringsmiddel.

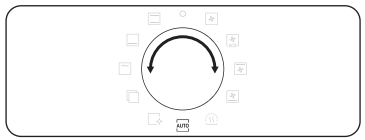
Naturlig damp virker bare med **Konveksjon** -modus.

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Croissanter, 4-6 stk.	Universalform	3	190	20-25
Luftig eplepai	Universalform	3	190	20-25
Dansk bakverk	Universalform	3	190	20-30
Brødruller	Universalform	3	180	20-30
Hvitt brød	Grillrist	2	180	30-40

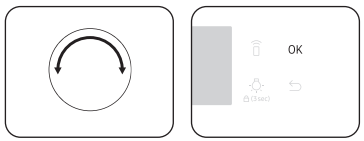
Bruk

Automatisk tilberedning

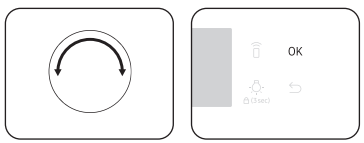
For nybegynnere innen matlaging tilbyr ovnen hele 20 automatiske tilberedingsoppskrifter. Du kan dra nytte av disse funksjonene for å spare tid og forenkle læringsprosessen. Tilberedningstiden og temperaturen justeres etter den valgte oppskriften.



1. Drei modusvelgeren for å velge AUTO.



2. Bruk verdivelgeren for å velge et program og trykk deretter på **OK**.



3. Vri verdivelgeren for å velge en porsjonsstørrelse. Vektområdet avhenger av programmet.
4. Trykk **OK** for å starte tilberedningen.

MERK

- Noen av elementene i **Programmer for automatisk tilberedning** inkluderer forvarming. For disse elementene vises fremdriften for forvarming. Sett maten i ovnen etter forvarmingspipet. Deretter trykkes **Tilberedningstid** for å starte Automatisk tilberedning.
- For mer informasjon, se avsnittet **Programmer for automatisk tilberedning** i denne håndboken.

Rengjøring

To rengjøringsmoduser er tilgjengelige. Denne funksjonen sparer tid ved å fjerne behovet for jevnlig manuell rengjøring. Den gjenværende tiden vises på displayet under denne prosessen.

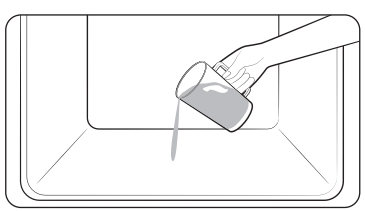
Funksjon		Instruksjoner
C 1	Damprengjøring	Dette er praktisk for å rengjøre lett tilsmussing ved hjelp av damp.
C 2	Selvrensing *	Selvrensing leverer termisk rengjøring med høy temperatur. Den brenner av rester av olje for å tilrettelegge for manuell rengjøring. 1 t 50 min (standard innstilling) / 2 t 10 min / 2 t 30 min

MERK

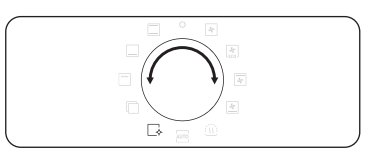
Funksjonen med stjerne (*) er bare tilgjengelig med aktuelle modeller.

Damprengjøring

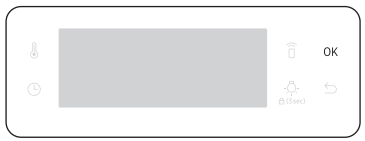
Dette er praktisk for å rengjøre lett tilsmussing ved hjelp av damp. Denne funksjonen sparer tid ved å fjerne behovet for jevnlig manuell rengjøring. Den gjenværende tiden vises på displayet under denne prosessen.



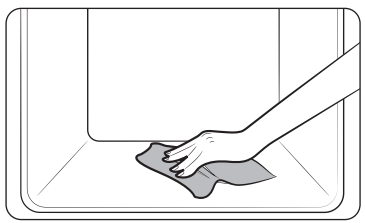
1. Hell 400 ml vann ned i bunnen av ovnen og lukk ovnsdøren.



2. Drei modusvelgeren for å velge .



3. Bruk verdivelgeren for å velge **C 1** og trykk deretter på **OK**.
   Damprengjøring kjører i 26 minutter.



4. Bruk en tørr klut til å rengjøre inne i ovnen.

⚠ ADVARSEL

Du må ikke åpne døren før syklusen er ferdig. Vannet inne i ovnen er svært varmt og kan føre til brannskader.

MERK

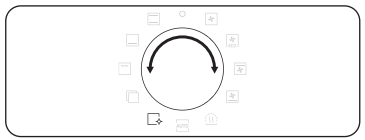
- Hvis ovnen er svært tilsmusset med fett, for eksempel etter steking eller grilling, anbefales det å fjerne gjenstridig smuss manuelt ved å bruke et rensemiddel før Damprengjøring aktiveres.
- La ovnsdøren stå på gløtt når syklusen er ferdig. Dette gjør at den innvendige emaljeflaten tørker grundig.
- Rengjøring kan ikke aktiveres hvis det er varmt inne i ovnen. Vent til ovnen har kjølt seg ned, og prøv på nytt.
- Ikke hell vann i bunnen så det spruter opp. Gjør det forsiktig. Ellers vil vannet gå over kanten foran.

Selvrensing

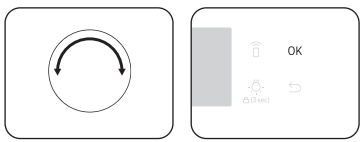
Selvrensing leverer termisk rengjøring med høy temperatur. Den brenner av rester av olje for å tilrettelegge for manuell rengjøring.

MERK

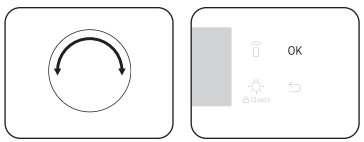
Selvrensingsfunksjonen er bare tilgjengelig med aktuelle modeller.



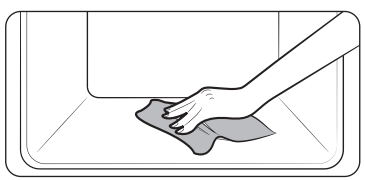
1. Fjern alt tilbehør, inkludert sideholdere, og tørk manuelt av store biter av urenheter fra innsiden av ovnen. Ellers kan disse forårsake flammer under rengjøringssyklusen som kan medføre brann.
2. Drei modusvelgeren for å velge .



3. Bruk verdivelgeren for å velge **C 2** og trykk deretter på **OK**.



4. Vri verdivelgeren for å velge en rengjøringstid fra 3 nivåer: 1 t 50 min (standard innstilling), 2 t 10 min, 2 t 30 min.
5. Trykk **OK** for å starte rengjøringen.



6. Når det er gjort, må det ventes til ovnen er avkjølt, og deretter tørkes døren langs kantene med en våt klut.

Bruk

⚠ FORSIKTIG

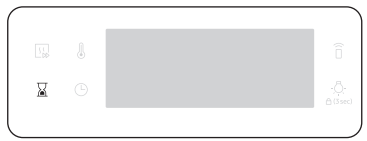
- Ikke berør ovnen da ovnen blir svært varm under syklusen.
- For å unngå ulykker må barn holdes borte fra ovnen.
- Etter at syklusen er ferdig, må ovnen ikke slås av mens kjøleviften kjører for å avkjøle ovnen.

MERK

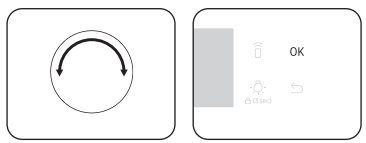
- Når syklusen starter, blir ovnen varm på innsiden. Deretter låses døren av sikkerhetsmessige årsaker. Når syklusen er ferdig og ovnen er avkjølt, låses døren opp.
- Sørg for å tømme ovnen før rengjøringen. Tilbehøret kan deformeres på grunn av høye temperaturer inne i ovnen.

Tidtaker

Tidtakeren hjelper deg til å holde orden på tiden og varigheten av tilberedningen mens du lager mat.



1. Trykk på ⌛.

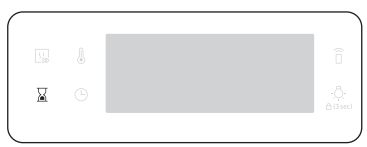


2. Vri verdivelgeren for å angi tiden, og trykk deretter på **OK**.
   Du kan angi tiden til maks. 23 timer og 59 minutter.

MERK

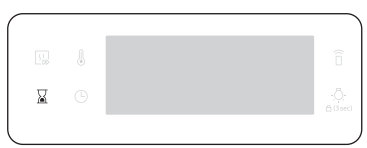
- Når tiden har gått, piper ovnen og "0:00" blinker på skjermen.
- Du kan når som helst endre tidtakerinnstillingene.

Lyd på/av



1. TFor å skru av lyden, trykker du på og holder ⌛ inne i 3 sekunder. Da begynner **1** å blinke.
2. Velg **1**, og trykk **OK**. Vri verdivelgeren for å skru På, og trykk **OK**.
3. For å skru på lyden igjen, gjentar du trinn **1** og **2**, skru Av, og trykk **OK**.

Wi-Fi på/av



1. For å skru på Wi-Fi, trykker du på og holder ⌛ inne i 3 sekunder. Da begynner **1** å blinke.
2. Velg **2**, og trykk **OK**. Vri verdivelgeren for å skru På, og trykk **OK**.
3. For å skru WiFi av igjen, gjentar du trinn **1** og **2**, skru Av, og trykk **OK**.

Smart matlaging

Manuell matlaging

⚠ ADVARSEL om akrylamid

Akrylamid som produseres under baking av stivelsesholdig mat som f.eks. potetchips, pommes frites og brød kan forårsake helseproblemer. Det anbefales å tilberede disse matvarene ved lave temperaturer og unngå for lang tilberedning, sprøsteking eller brenning.

MERK

- Forvarming anbefales for alle tilberedningsmoduser med mindre annet spesifiseres i Smart matlaging.
- Ved bruk av Eco-grill settes maten midt i tilbehørformen.

Tilbehør-tips

Ovnen leveres med forskjellige antall og typer av tilbehør. Du vil kanskje se at noe tilbehør mangler fra tabellen nedenfor. Men selv om du ikke har fått utlevert det samme tilbehøret som er spesifisert i denne Smart matlaging, kan du følge med på det du allerede har, og oppnå de samme resultatene.

- Bakeformen og universalformen kan brukes om hverandre.
- Ved tilberedning av mat med oljer, anbefales det å sette en form under grillristen for å samle opp oljerester. Hvis du har grillristinnsatsen, kan du bruke den sammen med formen.
- Hvis du har universalformen eller den ekstra dype formen, eller begge, er det bedre å bruke den dypeste for tilberedning av mat med oljer.

Baking

Vi anbefaler å forvarme ovnen for best mulig resultat.

Mat	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Sukkerbrødkake	Grillrist, Ø 25-26 cm form	2		160-170	35-40
Marmorkake	Grillrist, Gugelhopf-form	3		175-185	50-60
Terte	Grillrist, Ø 20 cm terteform	3		190-200	50-60
Gjærkake i form med frukter og smuler	Universalform	2		160-180	40-50
Smuldrepai	Grillrist, 22-24 cm ovnsfat	3		170-180	25-30
Scones	Universalform	3		180-190	30-35
Lasagne	Grillrist, 22-24 cm ovnsfat	3		190-200	25-30
Marengs	Universalform	3		80-100	100-150
Sufflé	Grillrist, sufflé-kopper	3		170-180	20-25
Eplekake med gjær	Universalform	3		150-170	60-70
Hjemmelaget pizza, 1-1,2 kg	Universalform	2		190-210	10-15
Frossen butterdeig, fylt	Universalform	2		180-200	20-25

Smart matlaging

Mat	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Quiche	Grillrist, 22-24 cm ovnsfat	2		180-190	25-35
Eplepai	Grillrist, Ø 20 cm form	2		160-170	65-75
Avkjølt pizza	Universalform	3		180-200	5-10

Steking

Mat	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kjøtt (biff/svin/lam)					
Mørbradbiff, 1 kg	Grillrist + universalform	3 1		160-180	50-70
Utbenet kalvelår, 1,5 kg	Grillrist + universalform	3 1		160-180	90-120
Svinestek, 1 kg	Grillrist + universalform	3 1		200-210	50-60
Svinerull, 1 kg	Grillrist + universalform	3 1		160-180	100-120
Lammelår på benet, 1 kg	Grillrist + universalform	3 1		170-180	100-120
Fjærkre (kylling/and/kalkun)					
Hel kylling, 1,2 kg *	Grillrist + universalform	3 1		205	80-100
Kyllingstykker	Grillrist + universalform	3 1		200-220	25-35

Mat	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Andebryst	Grillrist + universalform	3 1		180-200	20-30
Liten kalkun, hel, 5 kg	Grillrist + universalform	3 1		180-200	120-150
Grønnsaker					
Grønnsaker, 0,5 kg	Grillrist + universalform	3 1		220-230	15-20
Bakte potethalvdeler, 0,5 kg	Grillrist + universalform	3 1		200	45-50
Fisk					
Fiskefilet, bakt	Grillrist + universalform	3 1		200-230	10-15
Stekt fisk	Grillrist + universalform	3 1		180-200	30-40

* Vend når halve tiden er gått.

Grilling

Vi anbefaler å forvarme ovnen i 5-10 minutter ved å bruke Stor grill-modus. Vend når halve tiden er gått.

Mat	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Brød					
Toast	Grillrist	5		240-250	2-4
Ostesmørbrød	Universalform	4		200	4-8
Biff					
Stek *	Grillrist + universalform	4 1		230-250	15-20
Burgere *	Grillrist + universalform	4 1		230-250	15-20
Svin					
Svinekoteletter	Grillrist + universalform	4 1		230-250	20-30
Pølser	Grillrist + universalform	4 1		230-250	10-15
Fjærkre					
Kylling, bryst	Grillrist + universalform	4 1		230-240	30-35
Drumsticks, kylling	Grillrist + universalform	4 1		230-240	25-35

* Vend etter 2/3 av tilberedningstid.

Frossent ferdigmåltid

Mat	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frossen pizza	Grillrist	3		200-220	15-25
Frosne pommes frites	Universalform	3		220-225	20-25
Frosne kroketter	Universalform	3		220-230	25-30

Forhåndssteking

Denne modusen inkluderer en automatisk oppvarmingssyklus opp til 220 °C. Overvarmen og konveksjonsviften kjører under prosessen med steking av kjøttet. Etter dette trinnet tilberedes maten forsiktig ved lav temperatur etter forhåndsvalg. Denne prosessen utføres mens overvarmen og undervarmen er i drift. Denne modusen passer for steking av kjøtt og fjærkre.

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (timer)
Oksestek	Grillrist + universalform	3 1	80-100	3-4
Svinestek	Grillrist + universalform	3 1	80-100	4-5
Lammestek	Grillrist + universalform	3 1	80-100	3-4
Andebryst	Grillrist + universalform	3 1	80-100	2-3

Smart matlaging

Eco-konveksjon

Denne modusen bruker det optimaliserte varmesystemet slik at du kan spare energi under tilberedning av rettene. Tidene i denne kategorien er foreslått uten forvarming før tilberedning for å spare mer energi.

Du kan øke eller redusere tilberedningstiden og/eller temperatur etter ønske.

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Smuldrepai, 0,8-1,2 kg	Grillrist	2	160-180	40-60
Bakte poteter, 0,4-0,8 kg	Universalform	2	190-200	50-70
Pølser, 0,3-0,5 kg	Grillrist + universalform	3 1	160-180	15-25
Frosne pommes frites, 0,3-0,5 kg	Universalform	3	180-200	20-30
Frosne potetchips, 0,3-0,5 kg	Universalform	3	190-210	20-30
Fiskefileter, bakte, 0,4-0,8 kg	Grillrist + universalform	3 1	200-220	20-30
Sprø fiskefileter, innbakt, 0,4-0,8 kg	Grillrist + universalform	3 1	200-220	20-30
Stekt mørbradbiff, 0,8-1,2 kg	Grillrist + universalform	2 1	180-200	50-70
Stekte grønnsaker, 0,4-0,6 kg	Universalform	3	200-220	20-30

Programmer for automatisk tilberedning

Den følgende tabellen presenterer 20 automatiske programmer for tilberedning, steking og baking.

Den inneholder mengder, vektområder og passende anbefalinger. Tilberedningsmoduser og tider er forhåndsprogrammert for å gjøre det enkelt for deg. Du finner noen oppskrifter for de automatiske programmene i instruksjonsboken.

Program 1 til 8, 18 og 19 for automatisk tilberedning inkluderer forvarming og visning av forvarmingsfremdriften. Sett maten i ovnen etter forvarmingspipet.

Deretter trykkes **Tilberedningstid** for å starte Automatisk tilberedning.

⚠ ADVARSEL

Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 1	Potetgrateng	1,0-1,5	Grillrist	3
		Klargjør fersk potetgrateng i en ildfast form, 22-24 cm. Start programmet, og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
A 2	Grønnsaksgrateng	0,8-1,2	Grillrist	3
		Klargjør fersk grønnsakgrateng i en ildfast form, 22-24 cm. Start programmet, og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
A 3	Lasagne	1,0-1,5	Grillrist	3
		Klargjør hjemmelaget lasagne i en ildfast form, 22-24 cm. Start programmet, og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
A 4	Eplepai	1,2-1,4	Grillrist	2
		Klargjør eplepaien i en rund metall-bakeform, 24-26 cm. Start programmet, og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 5	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grillrist	2
		Klargjør quiche-deigen, og legg på en rund quiche-plate med 25 cm diameter. Start programmet, legg på fyll og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
A 6	Sukkerbrødkake	0,5-0,6	Grillrist	3
		Klargjør deigen, og legg i en rund metall-bakeform med 26 cm diameter. Start programmet, og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
A 7	Marmorkake	0,7-0,8	Grillrist	2
		Klargjør deigen, og legg i en rund metall-gugelhopfform eller formkakeform. Start programmet, og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
A 8	Nederlandsk formkake	0,7-0,8	Grillrist	2
		Klargjør deigen, og legg i en firkantet, svart metall-bakeform (lengde 25 cm). Start programmet, og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
A 9	Stekt mørbradbiff	0,9-1,1	Grillrist + universalform	2
		1,1-1,3		1
		Krydre biffen og la den ligge i kjøleskapet i 1 time. Legg på grillristen med den fete siden opp.		
A 10	Urtestekte lammekoteletter	0,4-0,6	Grillrist + universalform	4
		0,6-0,8		1
		Mariner lammekotelettene med urter og krydder og legg dem på grillristen.		

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 11	Kylling, hel	0,9-1,1	Grillrist + universalform	2
		1,1-1,3		1
		Skyll og rens kyllingen. Pensle kyllingen med olje og krydder. Legg den med brystsiden ned på grillristen og vend når ovnen piper.		
A 12	Kylling, bryst	0,4-0,6	Grillrist + universalform	4
		0,6-0,8		1
		Mariner brystene og legg dem på grillristen.		
A 13	Ørret	0,3-0,5	Grillrist + universalform	4
		0,5-0,7		1
		Rens og rengjør fisken og legg hode mot hale på grillristen. Tilsett sitronsaft, salt og urter inne i fisken. Skjær av skinnflaten med kniv. Pensle med olje og salt.		
A 14	Laksefilet	0,4-0,6	Grillrist + universalform	4
		0,6-0,8		1
		Rens og rengjør filetene. Legg filetene med skinnsiden opp på grillristen.		
A 15	Stekte grønnsaker	0,4-0,6	Universalform	4
		0,6-0,8		
		Rens og klargjør skiver med squash, aubergine, paprika, løk og cherrytomater. Pensle med olivenolje, urter og krydder. Fordel jevnt på fatet.		
A 16	Bakte potethalvdeler	0,6-0,8	Universalform	3
		0,8-1,0		
		Skjær store poteter (hver på 200 g) i halvdeler i lengderetningen. Legg med kuttsiden opp på fatet og pensle med olivenolje, urter og krydder.		

Smart matlaging

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 17	Frosne pommes frites	0,3-0,5	Universalform	3
		0,5-0,7		
		Fordel de frosne pommes fritene utover fatet.		
A 18	Frossen pizza	0,3-0,6	Grillrist	3
		0,6-0,9		
		Plasser frossen pizza i midten i grillristen. Start programmet og sett inn risten når forvarmingspipet høres. Den første innstillingen er for tynn italiensk pizza, den andre innstillingen er for tykk pannepizza.		
A 19	Hjemmelaget pizza	0,8-1,0	Universalform	2
		1,0-1,2		
		Klargjør hjemmelaget pizza med gjærdeig og sett den i risten. Vekten omfatter deig og topping, som f.eks. saus, grønnsaker, skinke og ost. Start programmet og sett inn risten når forvarmingspipet høres.		
A 20	Heving av gjærdeig	0,5-0,6	Grillrist	2
		0,7-0,8		
		Klargjør deig i bolle, dekk til med plastfolie. Plasser midt i stativet. Den første innstillingen er for pizza- og kakedeig, den andre innstillingen er for brøddeig.		

Testretter

I henhold til standard EN 60350-1

1. Baking

Anbefalingene for baking referer til forvarmet ovn. Ikke bruk Rask forvarming-funksjonen. Plasser alltid former med den hellende siden mot dørfronten.

Mattype	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Småkaker	Universalform	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Smørkjeks	Universalform + Universalform	1+4		140	28-33
Sukkerbrødkake uten fett	Grillrist + kakeform (mørkt belegg, Ø 26 cm)	2		165	30-35*
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Eplepai	Grillrist + 2 kakeformer * (mørkt belegg, Ø 20 cm)	1 plassert diagonalt		160	70-80
	Universalform + grillrist + 2 kakeformer ** (mørkt belegg, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Øk tilberedningstiden med 5 minutter hvis du tilbereder i Vanlig modus med ovnssikker glassbolle (Ø 26 cm).

** To kaker er plassert på risten bak til venstre og foran til høyre.

*** To kaker er plassert i midten oppå hverandre.

2. Grilling

Forvarm tom ovn i 5 minutter ved å bruke Stor grill-funksjonen.

Mattype	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Skiver med hvitt brød	Grillrist	5		270 (maks.)	1-2
Biffburgere * (12 ea)	Grillrist + universalform (for å fange opp drypp)	4 1		270 (maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Vend etter 2/3 av tilberedningstid.

3. Steking

Mattype	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kylling *	Grillrist + universalform (for å fange opp drypp)	3 1		205	80-100

* Vend når halve tiden er gått.

Samling av ofte brukte oppskrifter for Automatisk tilberedning

Potetgrateng

Ingredienser 800 g poteter, 100 ml melk, 100 ml fløte, 50 g knuste hele egg, 1 spiseskje salt for hver, pepper, muskat, 150 g revet ost, smør, timian

Fremgangsmåte Skrell potetene og skjær i skiver på 3 mm tykkelse. Gni smøret inn i hele flaten i en gratengform (22-24 cm). Spre skivene på et rent håndkle og hold dem tildekket med håndkleet mens du klargjør resten av ingrediensene.
Bland resten av ingrediensene med unntak av revet ost i en stor bolle og rør godt. Legg potetskivene i lag som dekker litt over hverandre i formen og hell blandingen over potetene. Spre den revede osten på toppen og stek. Etter tilberedningen serveres strødd med noen ferske timianblader.

Grønnsaksgrateng

Ingredienser 800 g grønnsaker (squash, tomat, løk, gulrot, paprika, forhåndskokte poteter), 150 ml fløte, 50 g knuste hele egg, 1 spiseskje salt for hver, urter (pepper, persille eller rosmarin), 150 g revet ost, 3 spiseskjeer olivenolje, noen timianblader

Fremgangsmåte Vask grønnsakene og skjær i skiver på 3-5 mm tykkelse. Legg skivene i lag i en gratengform (22-24 cm) og hell oljen over grønnsakene.
Bland resten av ingrediensene med unntak av revet ost og hell over grønnsakene. Spre den revede osten på toppen og stek. Server strødd med noen ferske timianblader.

Smart matlaging

Lasagne

Ingredienser 2 spiseskjeer olivenolje, 500 g kjøttdeig, 500 ml tomatsaus, 100 ml kjøttkraft, 150 g tørkede lasagne-ark, 1 løk (hakket), 200 g revet ost, 1 spiseskje av hver med persilleblader, oregano og basilikum

Fremgangsmåte Klargjør tomat-kjøttsaus. Varm oljen i en stekepanne, tilbered deretter kjøttdeig og hakket løk i omtrent 10 minutter inntil alt er brunet. Hell over tomatsausen og kjøttkraften, tilsett tørkede urter. Bring opp til koking, og la det surre i 30 min.
Tilbered lasagne-nudler i henhold til instruksjoner på pakken. Legg lasagne-nudler, kjøttsaus og ost i lag, og gjenta. Spre jevnt med gjenværende ost på toppen av laget med nudler og stek.

Eplepai

Ingredienser
- **Bakverk**: 275 g mel, 1/2 spiseskje salt, 125 g hvitt strøsukker, 8 g vaniljesukker, 175 g kaldt smør, 1 egg (knust)
- **Fyll**: 750 g faste hele epler, 1 spiseskje sitronsaft, 40 g sukker, 1/2 spiseskje kanel, 50 g steinfrie rosiner, 2 spiseskjeer brødsmuler

Fremgangsmåte Sikt melet med saltet over en stor bolle. Sikt strøsukkeret og vaniljesukkeret sammen med dette. Skjær smøret med 2 kniver gjennom melet i små terninger. Tilsett 3/4 av det knuste egget. Kna alle ingrediensene i kjøkkenmaskinen inntil det blir en smuldret masse. Form deigen til en ball med hendene. Pakk inn i plastfolie og la den ligge avkjølt i omtrent 30 min.
Smør kakeformen (24-26 cm diameter) og dryss mel på overflaten. Rull ut 3/4 av deigen til 5 mm tykkelse. Plasser i formen (bunn og sider).
Skrell eplene og ta ut kjernene. Skjær dem i terninger på omtrent 3/4 x 3/4 cm. Sprøyt eplene med sitronsaft og rør godt. Vask og tørk rosinene. Tilsett sukker, kanel og rosiner. Bland godt og spre brødsmuler på bunnen av deigen. Trykk lett.
Rull ut resten av deigen. Skjær deigen i små striper og legg dem på kryss og tvers på fyllet. Pensle paien jevnt med resten av det knuste egget.

Quiche Lorraine

Ingredienser
- **Bakverk**: 200 g rent mel, 80 g smør, 1 egg
- **Fyll**: 75 g bacon i fettfrie terninger, 125 ml fløte, 125 g crème fraiche, 2 egg, knust, 100 g revet ost fra Sveits, salt og pepper

Fremgangsmåte For å lage bakverket legges mel, smør og egg i en bolle og dette blandes til en myk deig som legges til hvile i kjøleskapet i 30 min. Rull ut deigen og plasser i en smurt keramisk form for quiche (25 cm diameter). Prikk bunnen med en gaffel. Bland egg, fløte, crème fraiche, ost, salt og pepper. Hell dette på deigen rett før stekingen.

Smuldrepai

Ingredienser
- **Topping**: 200 g mel, 100 g smør, 100 g sukker, 2 g salt, 2 g kanelpudder
- **Frukt**: 600 g blandede frukter

Fremgangsmåte Bland alle ingredienser inntil den er smulet for å lage topping. Spre de blandede fruktene i en ovnsform og spre smulene.

Hjemmelaget pizza

Ingredienser
- **Pizzadeig**: 300 g mel, 7 g tørrgjær, 1 spiseskje olivenolje, 200 ml varmt vann, 1 spiseskje sukker og salt
- **Topping**: 400 g skivede grønnsaker (aubergine, squash, løk, tomat), 100 g skinke eller bacon (hakket), 100 g revet ost

Fremgangsmåte Legg mel, gjær, olje, salt, sukker og varmt vann i en bolle og bland til en fuktig deig. Kna i en mikser eller for hånd i omtrent 5-10 min. Dekk med lokk og plasser i ovnen i 30 min ved 35 °C for å heve. Rull ut deigen på en meldekket flate til en firkantet form og legg på brettet eller pizza-pannen. Spre tomatpuré på deigen og plasser skinke, sopp, oliven og tomat. Spre jevnt med ost på toppen og stek.

Stekt mørbradbiff

Ingredienser 1 kg mørbrad av biff, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g av hver av rosmarin, timian

Fremgangsmåte Krydre biffen med salt, pepper og rosmarin og la den ligge i kjøleskapet i 1 time. Plasser på grillristen. Legg den i ovnen og tilbered.

Urtestekte lammekoteletter

Ingredienser 1 kg lammekoteletter (6 stykker), 4 store hvitløksfedd (presset), 1 spiseskje frisk timian (knust), 1 spiseskje frisk rosmarin (knust), 2 spiseskjeer salt, 2 spiseskjeer olivenolje

Fremgangsmåte Bland saltet, hvitløken, urtene og oljen og tilsett på lammet. Vend kappen og la den ligge i romtemperatur i minst 30 min til 1 time.

Smart matlaging

Stativ med svineribbe

Ingredienser	2 stativ med spare ribs av svin, 1 spiseskje svarte pepperkorn, 3 laurbærblader, 1 løk (hakket), 3 hvitløksfedd (hakket), 85 g brunt sukker, 3 spiseskjeer Worcestershire-saus, 2 spiseskjeer tomatpuré, 2 spiseskjeer olivenolje
Fremgangsmåte	Lag en grillsaus. Varm olje i en sauspanne og tilsett løken. Tilbered inntil den er myk og tilsett resterende ingredienser. Grillstek og reduser varme og la det surre i 30 min inntil det har tyknet. Mariner ribben med grillsausen i minst 30 min til 1 time.

Vedlikehold

Rengjøring

⚠ ADVARSEL

- Sørg for at ovnen og tilbehøret er kalde før rengjøring.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, harde børster, skureklosser eller kluter, stålull, kniver eller noen andre slipende materialer.

Ovnens interiør

- For rengjøring av ovnens interiør brukes en ren klut og et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann.
- Ikke rengjør dørtetningen for hånd.
- For å unngå skader på emaljerte ovnsflater må det bare brukes standard ovnsrensemidler.
- For å fjerne gjenstridig smuss brukes et spesielt ovnsrensemiddel.
- Når temperaturen i tilberedningsrommet øker i en innledende periode, vil du kunne se noen flekker på det innvendige glasset i døren. Hvis dette skjer, slås ovnen av og det ventes til den er avkjølt. Bruk deretter kjøkkenpapir eller nøytralt rengjøringsmiddel med en ren klut for å tørke av det innvendige glasset.

Ovnens eksteriør

For rengjøring av ovnens eksteriør som f.eks. ovnsdøren, håndtak og display, brukes en ren klut og et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann, og tørk med kjøkkenpapir eller tørt håndkle.
Fett og smuss kan fortsatt finnes, spesielt rundt håndtaket, på grunn av den varme lufte som kommer fra innsiden. Det anbefales å rengjøre håndtaket etter hver bruk.

Tilbehør

Vask tilbehøret etter hver bruk, og tørk det med et lite håndkle. For å fjerne gjenstridige urenheter senkes det brukte tilbehøret i varmt såpevann i omtrent 30 minutter før vasking.

Katalytiske emaljeflater (bare aktuelle modeller)

De demonterbare delene er dekket med mørkegrå katalytisk emalje. De kan tilsmusses med olje og fett som spres i den sirkulerende luften under konveksjonsoppvarming. Disse urenhetene brennes imidlertid av ved ovnstemperaturer på 200 °C eller høyere.

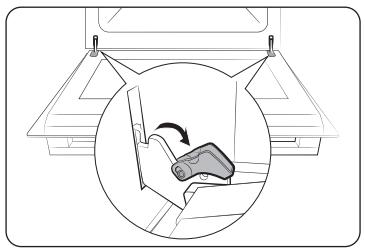
1. Fjern alt tilbehør inne i ovnen.
2. Rengjør innsiden av ovnen.
3. Velg Konveksjon-modus med maks. temperatur og kjør syklusen i en time.

Dør

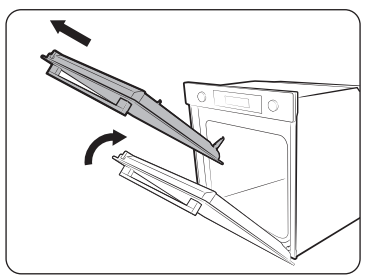
Ikke fjern ovnsdøren med mindre det gjøres for rengjøringsformål. For å fjerne døren for rengjøring følges disse instruksjonene.

⚠ ADVARSEL

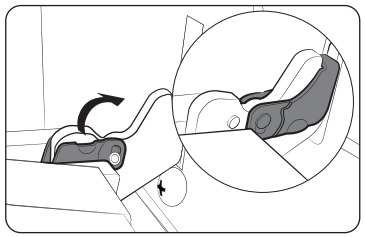
Ovnsdøren er tung.



1. Åpne døren og vipp opp klipsene ved begge hengsler.



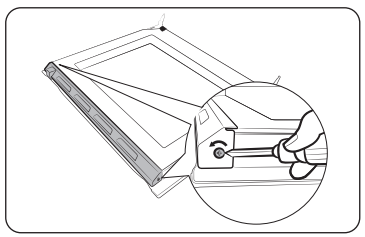
2. Steng døren omtrent 70°. Hold ovnsdøren på sidene med begge hender, og løft og trekk oppover inntil hengslene er fjernet.
3. Rengjør døren med såpevann og en ren klut.



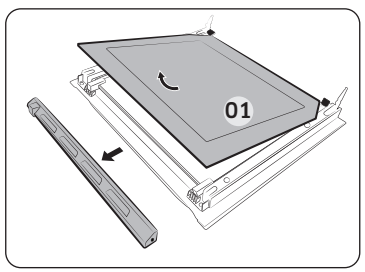
4. Når det er utført, følges trinn 1 til 2 i omvendt rekkefølge for å montere døren igjen. Sørg for at klipsene er hengslet på begge sider.

Dørglass

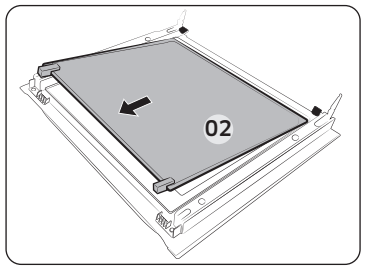
Avhengig av modellen er ovnsdøren utstyrt med 3-4-lags glass som er montert mot hverandre. Ikke fjern dørglasset med mindre det gjøres for rengjøringsformål. For å fjerne dørglasset for rengjøring følges disse instruksjonene.



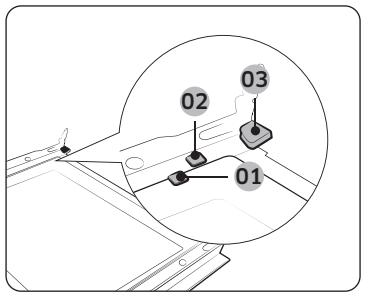
1. Bruk en skrutrekker for å fjerne skruene på venstre og høyre side.



2. Løsne dekslene i pilenes retninger
3. Fjern det første glasslaget fra døren.

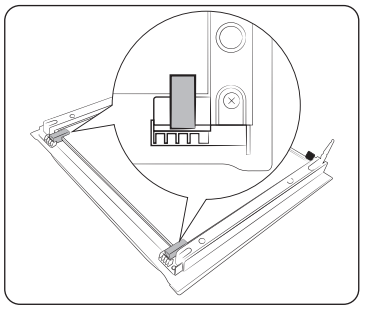


4. Fjern det andre glasslaget fra døren i pilens retning.
5. Rengjør glasset med såpevann og en ren klut.



6. Når det er utført, settes glassene inn som følger:
   - Sett inn glass 2 mellom støtteklips 1 og 2, og glass 1 i støtteklips 3 i denne rekkefølgen.

01 Støtteklips 1
02 Støtteklips 2
03 Støtteklips 3

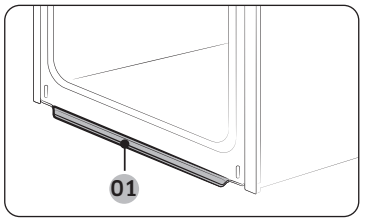


7. Kontroller at glassgummien passer inn og sikrer glasslaget korrekt.
8. Følg trinn 1 til 2 ovenfor i omvendt rekkefølge for å montere døren igjen.

⚠ ADVARSEL

For å hindre lekkasjer må det påses at glasslagene settes korrekt inn igjen.

Vannoppsamler



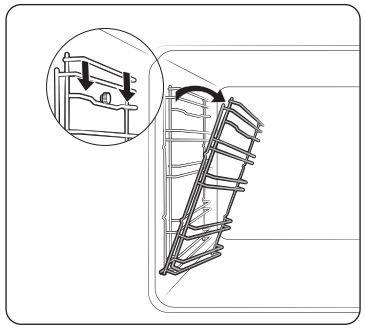
01 Vannoppsamler

Vannoppsamleren samler ikke bare overflødig fuktighet fra tilberedningen, men også matrester. Tøm og rengjør vannoppsamleren jevnlig.

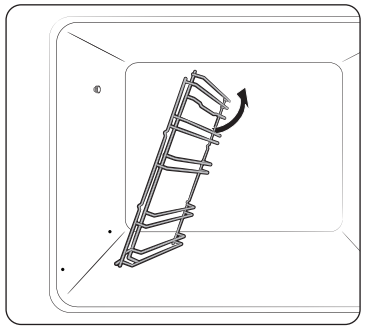
⚠ ADVARSEL

Hvis du oppdager vannlekkasje fra vannoppsamleren, må du ta kontakt med oss på et lokalt Samsung servicesenter.

Sidestativ (kun aktuelle modeller)



1. Press den øverste delen av venstre sidestativ og senk det omtrent 45º.



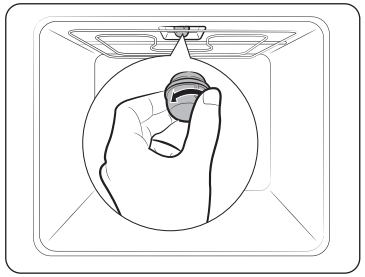
2. Trekk og fjern nedre del av det venstre sidestativet.
3. Fjern det høyre sidestativet på samme måte.
4. Rengjør begge sidestativene.
5. Når det er utført, følges trinn 1 til 2 ovenfor i omvendt rekkefølge for å sette inn sidestativene igjen.

MERK

Ovnen fungerer uten sidestativene og stativene i montert posisjon.

Utskifting

Pærer



1. Fjern glasslokket ved å dreie mot klokkeretningen.
2. Skift ovnslampen.
3. Rengjør glasslokket.
4. Når det er utført, følges trinn 1 ovenfor i omvendt rekkefølge for å sette inn glasslokket igjen.

ADVARSEL

- Før en pære erstattes må ovnen slås av og strømledningen trekkes ut.
- Bruk bare 25-40 W/220-240 V, 300 °C varmebestandige pærer. Du kan kjøpe godkjente pærer i et lokalt Samsung servicesenter.
- Bruk alltid en tørr klut når du håndterer halogenpærer. Dette er for å hindre at det kommer fingeravtrykk eller svette på pæren, noe som medfører redusert levetid.

Feilsøking

Kontrollpunkter

Hvis du opplever et problem med ovnen, bør du først gå gjennom tabellen nedenfor og prøve å utføre forslagene. Hvis problemet fortsetter, bør du kontakte et lokalt Samsung-servicesenter.

Problem	Årsak	Tiltak
Knappene kan ikke trykkes inn skikkelig.	• Hvis det er fremmedlegemer fanget mellom knappene	• Fjern fremmedlegemet og prøv igjen.
	• Berøringsmodell: Hvis det er fuktighet på eksteriøret	• Fjern fuktigheten og prøv igjen.
	• Hvis låsefunksjonen er valgt	• Kontroller om låsefunksjonen er valgt.
Det vises ikke noe klokkeslett.	• Hvis det ikke tilføres noe strøm	• Kontroller om det tilføres strøm.
Ovnen virker ikke.	• Hvis det ikke tilføres noe strøm	• Kontroller om det tilføres strøm.
Ovnen stopper under bruk.	• Hvis pluggen er trukket ut fra kontakten	• Koble til strømmen igjen.
Ovnen slår seg av under bruk.	• Hvis kontinuerlig tilberedning tar lang tid	• La ovnen kjøle seg ned når den har vært i bruk over en lengre periode.
	• Hvis kjøleviften ikke fungerer	• Hør etter om du kan høre kjøleviften.
	• Hvis ovnen er installert på et sted uten god ventilasjon	• Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.
	• Ved bruk av flere plugger i den samme kontakten	• Bruk en enkel plugg.
Ovnen får ikke strøm.	• Hvis det ikke tilføres noe strøm	• Kontroller om det tilføres strøm.
Utsiden av ovnen blir for varm under bruk.	• Hvis ovnen er installert på et sted uten god ventilasjon	• Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.
Døren kan ikke åpnes skikkelig.	• Hvis det sitter fast matrester mellom døren og produktets interiør	• Rengjør ovnen godt og åpne deretter døren igjen.
Ovnslyset er svakt eller slår seg ikke på.	• Hvis lampen slås på og deretter av	• Lampen slås automatisk av etter en viss tid for å spare strøm. Du kan slå den på igjen ved å trykke på ovnslampeknappen.
	• Hvis lampen er blitt tildekket av fremmedlegemer under tilberedning	• Rengjør innsiden av ovnen, og sjekk på nytt.
Elektrisk støt oppstår i ovnen.	• Hvis strømmen ikke er korrekt jordet • Hvis du bruker en kontakt uten jording	• Kontroller om strømforsyningen er korrekt jordet.
Det drypper vann.	• Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i ovnen. Dette er ikke en feil med produktet.	• La ovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Det kommer damp gjennom en sprekk i døren.		
Det ligger igjen vann i ovnen.		

Problem	Årsak	Tiltak
Styrken på lyset i ovnen varierer.	• Styrken på lyset varierer avhengig av endringer i strømuttaket.	• Endringer i strømuttaket under tilberedning er ikke funksjonsfeil, så det er ingen grunn til bekymring.
Tilberedningen er ferdig, men kjøleviften går fremdeles.	• Viften fortsetter å gå i en viss tid for å ventilere innsiden av ovnen.	• Dette er ikke en funksjonsfeil, så det er ingen grunn til bekymring.
Ovnen varmer ikke.	• Hvis døren er åpen	• Steng døren og start på nytt.
	• Hvis ovnskontrollene er feil angitt	• Se kapitlet om drift av ovnen og tilbakestill ovnen.
	• Hvis sikringer i huset har gått eller kretsbryteren er utløst	• Skift sikringen eller tilbakestill kretsen. Hvis det skjer gjentatte ganger, må elektriker tilkalles.
Det kommer røyk fra ovnen under bruk.	• Under innledende drift	• Første gang du bruker ovnen, kan det komme røyk fra varmeelementet. Dette er ikke en funksjonsfeil, og når du har brukt ovnen 2–3 ganger, bør det slutte.
	• Hvis det er mat på varmeelementet	• La ovnen kjøle seg tilstrekkelig ned, og fjern matrestene fra varmeelementet.
Det lukter brent eller plast når ovnen er i bruk.	• Hvis det brukes beholdere av plast eller annet som ikke er varmebestandig	• Bruk beholdere av glass som er egnet for høye temperaturer.

Problem	Årsak	Tiltak
Ovnen tilbereder ikke maten skikkelig.	• Hvis døren åpnes ofte under tilberedning	• Døren må ikke åpnes ofte, med mindre du tilbereder matvarer som må snus. Hvis du åpner døren ofte, reduseres temperaturen i ovnen, noe som kan ha innvirkning på resultatene.
Damprengjøring virker ikke.	• Dette er fordi temperaturen er for høy.	• La ovnen kjøle seg ned og bruk den igjen.
Enkel tilberedningsmodus virker ikke.	• Hvis skillevegg er satt inn i ovnen.	• Ta ut skilleveggen og bruk den igjen.

Feilsøking

Informasjonskoder

Hvis ovnen ikke fungerer, kan det hende at det vises en informasjonskode på skjermen. Gå gjennom tabellen nedenfor, og prøv å utføre forslagene.

Kode	Betydning	Tiltak
C-d1	Funksjonsfeil i dørlås	Slå av ovnen og start deretter på nytt. Hvis problemet fortsetter, slås all strøm av i 30 sekunder eller mer og koble deretter til på nytt. Hvis problemet ikke er rettet, må du ta kontakt med et servicesenter.
C-20	Funksjonsfeil i føler	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Forekommer bare under lesing og skriving av EEPROM	
C-F0	Hvis det ikke er noen kommunikasjon mellom PCB-hovedenhet og PCB-underenhet	
C-F2	Forekommer når det fortsatt er et kommunikasjonsproblem mellom berørings-IC og Hoved- eller Under-micom	Slå av ovnen og start deretter på nytt. Hvis problemet fortsetter, slås all strøm av i 30 sekunder eller mer og koble deretter til på nytt. Hvis problemet ikke er rettet, må du ta kontakt med et servicesenter.
C-d0	Knappeproblem Forekommer når en knapp trykkes og holdes i lengre tid.	Rengjør knappene og sørg for at det ikke er noe vann på/rundt dem. Slå av ovnen og prøv igjen. Hvis problemet fortsetter, bør du kontakte et lokalt Samsung-servicesenter.

Kode	Betydning	Tiltak
S-01	Sikkerhetsutkobling Ovnen har fortsatt driften ved en angitt temperatur i lengre tid. • Under 100 °C - 16 timer • Fra 105 °C til 240 °C - 8 timer • Fra 245 °C til Maks. - 4 timer	Dette er ikke en systemfeil. Slå av ovnen og fjern maten. Prøv deretter igjen på normal måte.

Tekniske spesifikasjoner

SAMSUNG ønsker hele tiden å forbedre sine produkter. Både designspesifikasjoner og disse brukerinstruksjonene kan derfor endres uten varsel.

Tilkoblingsspenning		230-240 V ~ 50 Hz
Maksimal tilkoblet lasteffekt		3500-3850 W
Dimensjoner (B x H x D)	Hovedenhet	595 x 596 x 570 mm
	Innebygd	560 x 579 x 549 mm
Volum		76 liter

* Dette produktet inneholder en lyskilde i energiklasse <G>.

Vedlegg

Produktdataark

SAMSUNG	SAMSUNG	
Modellidentifikasjon	NV7B411****, NV7B412****, NV7B413****, NV7B414****, NV7B415****, NV7B411**C*, NV7B412**C*, NV7B414**C*	
Energieffektivitetsklasse per hulrom (EEI $_{hulrom}$)	81,6	
Energieffektivitetsklasse per hulrom	A+	
Energiforbruk (elektrisitet) som er nødvendig for å varme opp en standardisert last i et hulrom i en elektrisk oppvarmet ovn i løpet av en syklus i konvensjonell modus per hulrom (elektrisk sluttenergi) (EC $_{elektrisk\ hulrom}$)	1,05 kWh/syklus	
Energiforbruk som er nødvendig for å varme opp en standardisert last i et hulrom i en elektrisk oppvarmet ovn i løpet av en syklus i tvungen viftemodus per hulrom (elektrisk sluttenergi) (EC $_{elektrisk\ hulrom}$)	0,71 kWh/syklus	
Antall hulrom	1	
Varmekilde per hulrom (elektrisitet eller gass)	elektrisitet	
Volum per hulrom (V)	76 L	
Ovnstype	Innebygd	
Apparatets tyngde (M)	NV7B411****: 31,7 kg NV7B412****: 31,7 kg NV7B413****: 36,7 kg NV7B414****: 31,7 kg NV7B415****: 36,7 kg	NV7B411**C*: 33,7 kg NV7B412**C*: 33,7 kg NV7B414**C*: 33,7 kg

Data fastsatt i henhold til standard EN 60350-1, EN 50564, og kommisjonsforskriftene (EU) No 65/2014 og (EU) No 66/2014, og forordning (EC) NO 1275/2008.

Vedlegg

Generelt strømforbruk i hvilemodus (W) (Alle nettverksporter i "på"-tilstand)		1,9 W
Tidsperiode for strømstyring (min)		20 min.
Wi-Fi	Hvilemodus strømforbruk (W)	1,9 W
	Tidsperiode for strømstyring (min)	20 min.
Hvilemodus	Strømforbruk	1,0 W
	Tidsperiode for strømstyring (min)	30 min.

Energisparingstips

- Under tilberedningen bør ovnsdøren være lukket, unntatt når maten snus. Ikke åpne døren ofte under tilberedningen, slik at du holder temperaturen i ovnen og sparer energi.
- Planlegg bruken av ovnen for å unngå å slå av ovnen mellom tilberedning av en rett og den neste og reduser tiden for ny oppvarming av ovnen.
- Hvis tilberedningstiden er mer enn 30 minutter, kan ovnen slås av i 5-10 minutter før slutten av tilberedningstiden for å spare energi. Restvarmen vil fullføre tilberedningsprosessen.
- Der det mulig, bør det tilberedes mer enn en rett om gangen.

MERK

Samsung erklærer med dette at dette radioutstyret er i samsvar med direktiv 2014/53/EU og med aktuelle lovpålagte krav i Storbritannia.
Hele teksten i EU-samsvarserklæringen og den britiske samsvarserklæringen er tilgjengelig på følgende Internett-adresse: Den offisielle samsvarserklæringen finnes på http://www.samsung.com. Gå til Support > Search Product Support og skriv modellnavnet.

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

Åpen kilde-erklæring

Programvaren som finnes i dette produktet inneholder åpen kilde-programvare.
Den følgende URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 fører til åpen kilde-lisensinformasjon som gjelder dette produktet.

Notat

SAMSUNG

HAR DU SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PÅ
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
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

DG68-01414A-04

Kalusteuuni

Käyttö- ja asennusohje

NV7B411**** / NV7B412**** / NV7B413**** / NV7B414**** /
NV7B415**** / NV7B411**C* / NV7B412**C* / NV7B414**C*



SAMSUNG

Sisällysluettelo

Oppaan käyttö 3

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia kuvasymboleja: 3

Turvallisuusohjeet 3

Tärkeitä turvallisuusohjeita 3
Tämän tuotteen asianmukainen hävittäminen (sähkö- ja elektroniikkaromu) 6
Automaattinen energiansäästötoiminto 6

Asentaminen 6

Pakkauksen sisältö 6
Virtaliitäntä 7
Kaappikiinnitys 8

Alkuvalmistelut 10

Alkuasetukset 10
Uuden uunin haju 10
Älykäs turvamekanismi 10
Oven pehmeä sulkeminen 11
Lisävarusteet 11
Mekaaninen lukko 12

Toiminnot 13

Käyttöpaneeli 13
Yleiset asetukset 14
Kypsytystilat (grilliä lukuun ottamatta) 17
Kypsytystilat (grilli) 18
Kypsennyksen lopettaminen 20
Erityistoiminto 20
Natural Steam 21
Automaattinen kypsennys 22
Puhdistus 22
Ajastin 24
Ääni päällä/pois päältä 24
Wi-Fi päällä/pois päältä 24

Älykkäät valmistustoiminnot 25

Manuaalinen ruoanlaitto 25
Automaattiset kypsennysohjelmat 28
Testiastiat 30
Kokoelma yleisimpiä Auto cook -reseptejä 31

Huolto 34

Puhdistus 34
Vaihtaminen 37

Vianmääritys 38

Tarkistettavat kohdat 38
Näyttökoodit 40

Tekniset tiedot 41

Liite 41

Laitteen tekniset tiedot 41
Avoimen lähdekoodin ilmoitus 42

Oppaan käyttö

Kiitos, että valitsit Samsungin kalusteuunin.
Tämä käyttöopas sisältää tärkeitä turvallisuustietoja ja ohjeita, joiden tarkoituksena on auttaa sinua laitteen käytössä ja huollossa.
Lue tämä käyttöopas ennen uunin käyttöä ja säilytä tämä ohjekirja myöhempää käyttöä varten.

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia kuvasymboleja:

⚠ VAROITUS

Vaarat tai vaaralliset käytännöt, jotka voivat aiheuttaa **vakavia henkilövahinkoja, kuoleman ja/tai omaisuusvahinkoja**.

⚠ HUOMIO

Vaarat tai vaaralliset käytännöt, jotka voivat aiheuttaa **henkilövahinkoja ja/tai omaisuusvahinkoja**.

HUOM

Hyödyllisiä vinkkejä, suosituksia tai tietoja, jotka auttavat käyttäjiä tuotteen käsittelyssä.

Turvallisuusohjeet

Tämän uunin saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Asentaja on vastuussa laitteen kytkemisestä verkkovirtaan noudattaen asianmukaisia turvallisuussuosituksia.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

⚠ VAROITUS

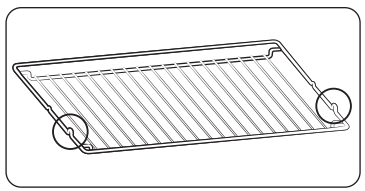
Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joilla on heikentyneet aistit, fyysiset, tai psyykkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole valvonut tai opastanut heitä laitteen käytössä.
Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
Irrotuslaitteet on sisällytettävä kiinteään johdotukseen johdotussääntöjen mukaisesti.
Tämä laite on kytkettävä irti verkosta asennuksen jälkeen.
Kytkentä voidaan toteuttaa siten, että pistotulppa on saatavilla tai että kiinteään johdotukseen liitetään kytkin johdotussääntöjen mukaisesti.
Jos verkkojohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.

Turvallisuusohjeet

Ilmoitettu kiinnitysmenetelmä ei saa perustua liimojen käyttöön, koska niitä ei pidetä luotettavana kiinnitysmenetelmänä.
Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden aistit, fyysiset, tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, jos heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa. Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
Laite kuumenee käytön aikana. On varottava koskettamasta uunin sisällä olevia lämmityselementtejä.
VAROITUS: Käsiksi päästävät osat kuumenevat käytössä. Pienet lapset on pidettävä poissa.
Älä käytä kovia hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia uunin luukun lasin puhdistamiseen, koska ne voivat naarmuttaa pintaa, mikä voi johtaa lasin rikkoutumiseen.
Jos tässä laitteessa on puhdistustoiminto, ylimääräiset roiskeet on poistettava ennen puhdistusta, eikä kaikkia astioita saa jättää uuniin höyrypuhdistuksen tai itsepuhdistuksen aikana.
Puhdistustoiminto riippuu mallista.

Jos tässä laitteessa on puhdistustoiminto, puhdistusolosuhteiden aikana pinnat voivat kuumentua tavallista kuumemmiksi, ja lapset on pidettävä poissa. Jotkin eläimet, erityisesti linnut, voivat olla herkkiä pyrolyyttisen puhdistusprosessin aikana syntyville höyryille ja paikallisille lämpötilan vaihteluille, ja ne olisi siirrettävä prosessin ajaksi sopivaan, hyvin tuuletettuun tilaan.
Tuuleta huone pyropuhdistuksen aikana ja sen jälkeen.
Puhdistustoiminto riippuu mallista.
Käytä vain tähän uuniin suositeltua paistomittaria. (Vain paistomittari-malli)
Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen lampun vaihtamista, jotta vältetään sähköiskun mahdollisuus.
Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen välttämiseksi.
VAROITUS: Laite ja sen käytettävissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. On varottava koskemasta lämmityselementteihin. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa, ellei heitä jatkuvasti valvota.
HUOMIO: Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhytkestoista keittoprosessia on valvottava jatkuvasti.

Luukku tai ulkopinta voi kuumentua laitteen käytön aikana. Käyttökelpoisten pintojen lämpötila voi olla korkea, kun laite on toiminnassa. Pinnat voivat kuumentua käytön aikana.



Aseta ritilä paikalleen siten, että ulkonevat osat (pysäyttimet molemmilla puolilla) ovat eteen päin, jotta ritilä tukee lepoasentoa suurille ruokamäärille.

⚠ HUOMIO

Jos uuni on vaurioitunut kuljetuksen aikana, älä kytke sitä.

Tämän laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu sähköasentaja.

Jos laitteessa on vika tai se on vaurioitunut, älä yritä käyttää sitä.

Korjaukset saa suorittaa vain valtuutettu teknikko. Virheellinen korjaus voi aiheuttaa huomattavan vaaran sinulle ja muille. Jos uuni tarvitsee korjausta, ota yhteyttä SAMSUNG-huoltokeskukseen tai jälleenmyyjään.

Sähköjohdot ja kaapelit eivät saa koskettaa uunia.

Uuni on liitettävä verkkovirtaan hyväksytyn katkaisijan tai sulakkeen avulla. Älä koskaan käytä useita pistokesovittimia tai jatkojohtoja.

Laitteen virransyöttö on kytkettävä pois päältä, kun sitä korjataan tai puhdistetaan.

Ole varovainen, kun liität sähkölaitteita uunin lähellä oleviin pistorasioihin.

Jos tässä laitteessa on höyry- tai höyrykypsennystoiminto, älä käytä laitetta, jos vedensyöttöpatruuna on vaurioitunut. (Vain höyry- tai höyrytoimintamalli)

Jos patruuna on murtunut tai rikki, älä käytä sitä ja ota yhteys lähimpään huoltokeskukseen. (Vain höyry- tai höyrytoimintamalli)

Tämä uuni on suunniteltu ainoastaan kotitalouden ruokien valmistukseen.

Käytön aikana uunin sisäpinnat kuumenevat tarpeeksi kuumiksi aiheuttamaan palovammoja. Älä koske lämpöelementteihin tai uunin sisäpintoihin ennen kuin ne ovat ehtineet jäähtyä.

Älä koskaan säilytä helposti syttyviä materiaaleja uunissa.

Uunin pinnat kuumenevat, kun laitetta käytetään korkeassa lämpötilassa pitkään.

Ole varovainen avatessasi uunin luukkua, sillä kuuma ilma ja höyry voivat poistua nopeasti.

Kun kypsennät alkoholia sisältäviä ruokia, alkoholi voi haihtua korkeiden lämpötilojen vuoksi, ja höyry voi syttyä tuleen, jos se joutuu kosketuksiin uunin kuuman osan kanssa.

Turvallisuutesi vuoksi älä käytä korkeapaineisia vedenpuhdistimia tai höyrysuihkupuhdistimia.

Lapset on pidettävä turvallisen välimatkan päässä, kun uuni on käytössä.

Pakastetut elintarvikkeet, kuten pizzat, on kypsennettävä isolla ritilällä. Jos käytetään leivinpeltiä, se voi muuttaa muotoaan lämpötilojen suuren vaihtelun vuoksi.

Älä kaada vettä uunin pohjalle, kun se on kuuma. Tämä voi vahingoittaa kiilteen pintaa.

Uunin luukun on oltava kiinni kypsennyksen aikana.

Älä vuoraa uunin pohjaa alumiinifoliolla äläkä aseta uunin päälle leivinpapereita tai -vuokia. Alumiinifolio estää lämpöä, mikä voi vaurioittaa emalipintoja ja aiheuttaa huonoja kypsennystuloksia.

Hedelmämehut jättävät tahroja, jotka voivat jäädä pysyvästi uunin emalipintoihin.

Kun kypsennät hyvin kosteita kakkuja, käytä syvää vuokaa.

Älä aseta leivonta-astioita avoimen uunin luukun päälle.

Pidä lapset poissa luukun luota, kun avaat tai suljet luukkua, sillä he voivat törmätä luukkuun tai saada sormensa kiinni oveen.

Älä astu, nojaa, istu tai aseta painavia esineitä luukun päälle.

Älä avaa luukkua tarpeettoman voimakkaasti.

VAROITUS: Älä irrota laitetta päävirtalähteestä edes kypsennysprosessin päätyttyä.

VAROITUS: Älä jätä luukkua auki uunin kypsennyksen aikana.

Turvallisuusohjeet

Tämän tuotteen asianmukainen hävittäminen (sähkö- ja elektroniikkaromu)



(Koskee maita, joissa on erilliskeräysjärjestelmä)

Tämä merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai kirjallisuudessa osoittaa, että tuotetta ja sen elektronisia lisävarusteita (esim. laturi, kuulokkeet, USB-kaapeli) ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana käyttöiän päätyttyä. Jotta jätteiden hallitsemattomasta hävittämisestä ei aiheutuisi haittaa ympäristölle tai ihmisten terveydelle, erottele nämä esineet muista jätteistä ja kierrätä ne vastuullisesti materiaaliresurssien kestävän uudelleenkäytön edistämiseksi.
Kotitalouskäyttäjien on otettava yhteyttä joko jälleenmyyjään, jolta he ovat ostaneet tämän tuotteen, tai paikalliseen hallintovirastoon saadakseen lisätietoja siitä, minne ja miten he voivat viedä nämä tuotteet ympäristön kannalta turvalliseen kierrätykseen.
Yrityskäyttäjien on otettava yhteyttä toimittajaan ja tarkistettava ostosopimuksen ehdot. Tätä tuotetta ja sen elektronisia lisävarusteita ei saa sekoittaa muihin hävitettäviin kaupallisiin jätteisiin.

Lisätietoja Samsungin ympäristösitoumuksista ja tuotekohtaisista viranomaisvelvoitteista, esim. REACH, WEEE, paristot, löydät osoitteesta:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automaattinen energiansäästötoiminto

Valo: Kypsennyksen aikana voit sammuttaa uunin valaisimen painamalla 'Uunin valo' -painiketta. Energiansäästön vuoksi uunin valaistus kytkeytyy pois päältä muutama minuutti sen jälkeen, kun kypsennysohjelma on alkanut.

Asentaminen

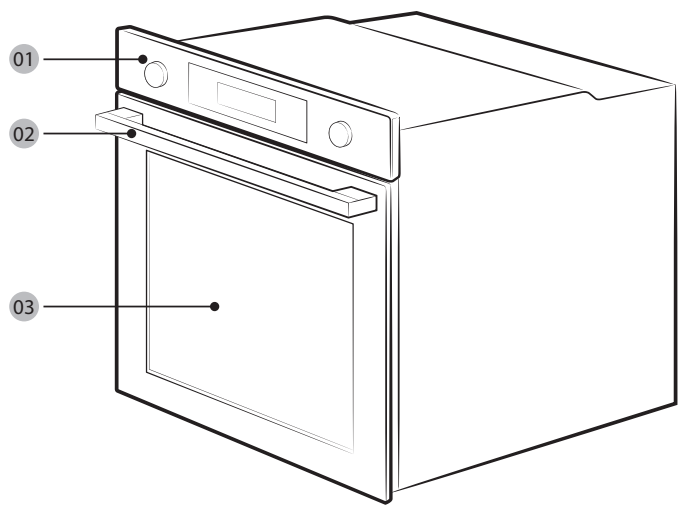
⚠ VAROITUS

Tämä tuote on tarkoitettu sisäänrakennetuille tuotteille.
Tämän uunin saa asentaa vain pätevä teknikko. Asentaja on vastuussa uunin kytkemisestä verkkovirtaan noudattaen alueesi turvallisuusmääräyksiä.

Pakkauksen sisältö

Varmista, että kaikki osat ja tarvikkeet sisältyvät tuotepakkaukseen. Jos uunissa tai lisävarusteissa on ongelmia, ota yhteys paikalliseen Samsungin asiakaskeskukseen tai jälleenmyyjään.

Uuni lyhyesti



01 Käyttöpaneeli **02** Luukun kahva **03** Luukku

Lisävarusteet

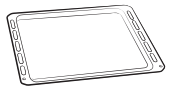
Uunin mukana toimitetaan erilaisia lisävarusteita, joiden avulla voit valmistaa erityyppisiä ruokia.



Ritilä



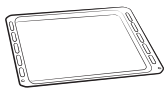
Ritiläohjain *



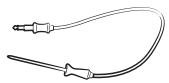
Leivinpelti *



Yleispelti *



Erittäin syvä pelti *



Paistomittari *



Höyrypelti *

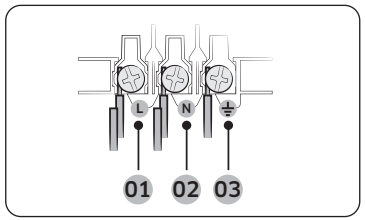


2 ruuvia (M4 L25)

HUOM

Tähdellä (*) merkittyjen lisävarusteiden saatavuus riippuu uunimallista.

Virtaliitäntä



Kytke uuni pistorasiaan. Mikäli pistoketyyppin mukaista pistorasiaa ei ole saatavilla johtuen sallituista virtarajoituksista, käytä moninapaista erotuskytkintä (vähintään 3 mm:n etäisyysväli) noudattaaksesi turvallisuusmääräyksiä. Käytä riittävän pitkää virtajohtoa, joka tukee määritystä H05 RR-F tai H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm².

01 RUSKEA tai MUSTA
02 SININEN tai VALKOINEN
03 KELTAINEN tai VIHREÄ

Nimellisvirta (A)	Vähimmäispoikkipinta-ala
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Tarkista lähtötehon spesifikaatiot uuniin kiinnitetystä tarrasta.
Avaa uunin takakansi ruuvimeisselillä ja irrota johtokiinnikkeen ruuvit. Kytke sitten virtajohdot asianomaisiin liitäntäliittimiin.
(⏚)-pääte on suunniteltu maadoitusta varten. Liitä ensin keltaiset ja vihreät johdot (maadoitus), joiden tulee olla pidempiä kuin toisten johtojen. Jos käytät pistorasiaa, pistorasiaan on päästävä käsiksi uunin asennuksen jälkeen. Samsung ei kanna vastuuta onnettomuuksista, jotka johtuvat puuttuvasta tai viallisesta maadoituksesta.

⚠ VAROITUS

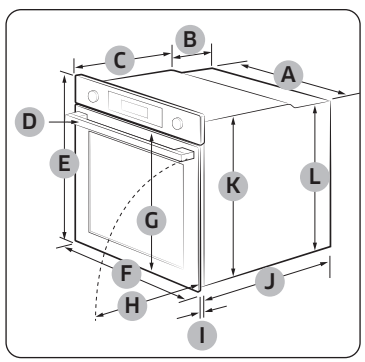
Älä astu johtojen päälle tai väännä niitä asennuksen aikana ja pidä ne kaukana uunin lämpöä säteilevistä osista.

Asentaminen

Kaappikiinnitys

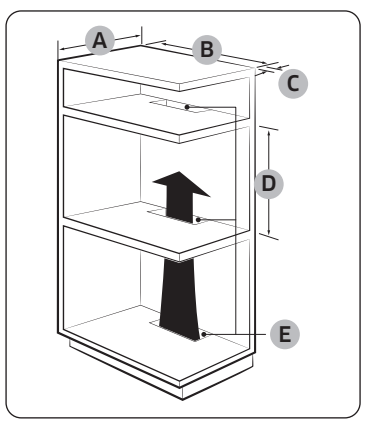
Jos uuni asennetaan sisäänrakennettuun kaappiin, kaapin muovipintojen ja liimaosien on kestettävä 90 °C:n lämpötilaa. Samsung ei ole vastuussa uunin lämpösäteilystä huonekaluille aiheutuvista vaurioista.
Uunin on oltava asianmukaisesti tuuletettu. Jätä noin 50 mm:n rako kaapin alahyllyn ja tukiseinän väliin ilmanvaihtoa varten. Jos asennat uunin keittotason alle, noudata keittotason asennusohjeita.

Vaaditut mitat asennusta varten



Uuni (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

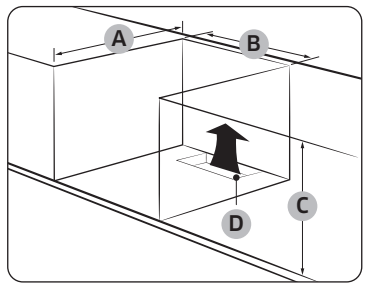


Sisäänrakennettu kaappi (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

HUOM

Sisäänrakennetussa kaapissa tulee olla tuuletusaukot **(E)** lämmön tuulettamiseksi ja ilman kiertoa varten.

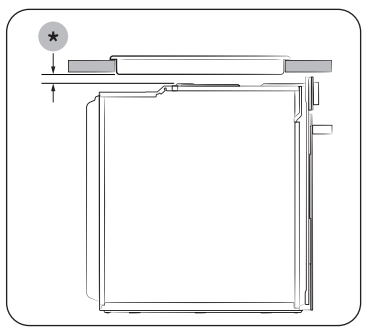


Allaskaappi (mm)

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

HUOM

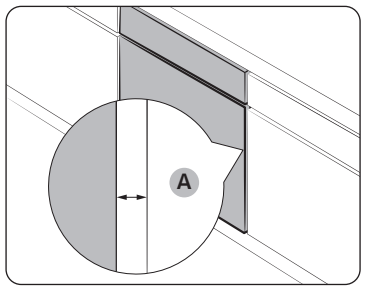
Sisäänrakennetussa kaapissa on oltava tuuletusaukot **(D)** lämmön tuulettamiseksi ja ilman kierrättämiseksi.



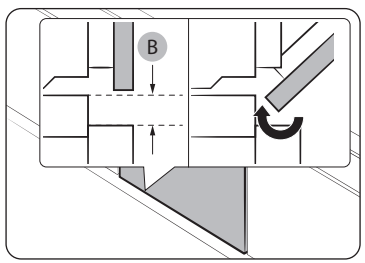
Asennus keittotason kanssa

Jos haluat asentaa keittotason uunin päälle, tarkista keittotason asennusohjeesta asennustilan tarve **(*)**.

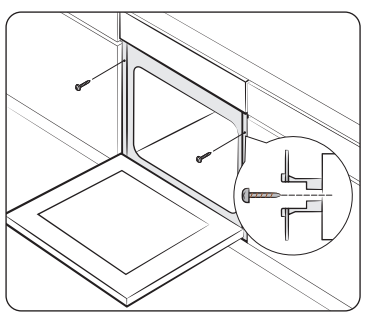
Uunin asentaminen



Varmista, että uunin ja kaapin kummankin sivun väliin jää vähintään 5 mm:n rako **(A)**.



Varmista vähintään 3 mm:n rako **(B)**, jotta luukku avautuu ja sulkeutuu sulavasti.



Asenna uuni kaappiin ja kiinnitä uuni tukevasti molemmilta puolilta 2 ruuvilla.

Kun asennus on valmis, poista suojakalvo, teippi ja muu pakkausmateriaali ja ota mukana toimitetut lisävarusteet ulos uunin sisältä. Irrottaaksesi uunin kaapista, irrota ensin virta uuniin ja irrota 2 ruuvia uunin molemmilla puolilla.

⚠ VAROITUS

Uuni vaatii ilmanvaihtoa toimiakseen normaalisti. Älä missään tapauksessa tuki tuuletusaukkoja.

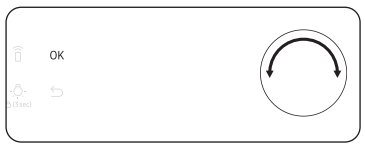
HUOM

Uunin todellinen ulkonäkö voi vaihdella mallin mukaan.

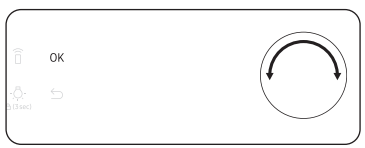
Alkuvalmistelut

Alkuasetukset

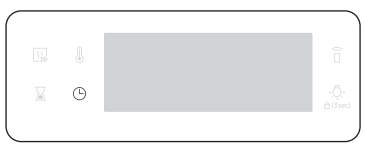
Käynnistäessäsi uunin ensimmäisen kerran, oletusaika "12:00" on näkyvillä näytöllä, jolla tuntielementti ("12") vilkkuu. Noudata alla olevia vaiheita nykyisen kellonajan asettamiseksi.



1. Tuntielementin vilkkuessa, käännä arvovalitsinta (oikeanpuoleinen valitsin) asettaaksesi tunnin ja paina sitten **OK** minuuttielementin siirtämiseksi.



2. Minuuttielementin vilkkuessa, käännä arvovalitsinta minuutin asettamiseksi ja paina sitten **OK**.



Muuttaaksesi nykyistä aikaa tämän lähtökohtaisen asetuksen jälkeen, pidä painettuna ◷ -painiketta 3 sekunnin ajan ja noudata yllä olevia vaiheita.

Uuden uunin haju

Ennen kuin uunia käytetään ensimmäistä kertaa, sen sisätilat tulee puhdistaa, jotta uuden uunin haju poistuisi.

1. Poista kaikki lisätarvikkeet uunista.
2. Lämmitä uuni ja käytä sitä kiertoilmalla 200 asteessa tai tavallisessa tilassa 200 asteessa tunnin ajan. Näin uunista poltetaan pois sinne valmistuksen aikana mahdollisesti jääneet aineet.
3. Kun tämä on tehty, sammuta uuni.

HUOM

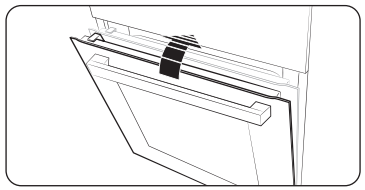
- Ensimmäisellä käyttökerralla uunin sisällä saattaa näkyä hieman savua uunin toimiessa. Tämä ei kuitenkaan ole tuotteen vika.
- Kun keittotilan lämpötila nousee alkuvaiheessa, luukun sisäpuolen lasissa saattaa näkyä laikkuja. Jos näin käy, sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy. Käytä sitten talouspaperia tai neutraalia pesuainetta ja puhdasta liinaa lasin sisäosan pyyhkimiseen.
- On myös tärkeää varmistaa, että käytät uunia hyvin ilmastoidussa keittiössä.

Älykäs turvamekanismi

Jos avaat oven uunin ollessa käytössä, uunin valo kytkeytyy päälle ja sekä puhallin, että lämmityselementit lakkaavat toimimasta. Tämän tarkoituksena on suojata käyttäjiä vahingoilta, esimerkiksi palovammoilta, ja välttää turhaa energiahäviötä. Tämän tapahtuessa, sulje vain ovi ja uuni jatkaa normaalia toimintaansa, koska kyseessä ei ole järjestelmävika.

Oven pehmeä sulkeminen (vain sovelletuissa malleissa)

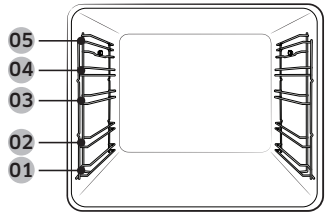
Samsungin kalusteuunissa on pehmeästi sulkeutuva luukku, joka sulkeutuu pehmeästi, turvallisesti ja äänettömästi.
Kun luukku suljetaan, erityisesti suunnitellut saranat tarttuvat oveen muutama senttimetri ennen lopullista asentoa. Tämä on täydellinen lisämukavuus, sillä luukun voi sulkea äänettömästi ja varovasti.
(Tämän ominaisuuden saatavuus riippuu uunimallista.)



Luukku alkaa sulkeutua pehmeästi noin 15 asteen kulmassa ja sulkeutuu kokonaan noin 5 sekunnissa.

Lisävarusteet

Puhdista lisävarusteet ensimmäistä kertaa huolellisesti lämpimällä vedellä, pesuaineella ja pehmeällä puhtaalla liinalla.



01 Taso 1

02 Taso 2

03 Taso 3

04 Taso 4

05 Taso 5

- Aseta lisävaruste oikeaan asentoon uunin sisälle.
- Varaa vähintään 1 cm:n etäisyys lisävarusteesta ja uunin pohjasta sekä muista lisävarusteista.
- Ole varovainen ottaessasi keittoastioita ja/tai lisävarusteita pois uunista. Kuumat ateriat tai tarvikkeet voivat aiheuttaa palovammoja.
- Lisävarusteet voivat muuttaa muotoaan, kun ne lämpenevät. Kun ne ovat jäähtyneet, ne saavat takaisin alkuperäisen ulkonäkönsä ja suorituskykynsä.

Alkuvalmistelut

Peruskäyttö

Paremman ruoanlaittokokemuksen saamiseksi tutustu kunkin lisävarusteen käyttöön.

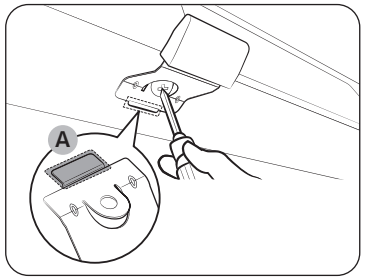
Ritilä	Ritilä on suunniteltu grillaukseen ja paahtamiseen. Aseta metalliritilä kohdalleen ulostyöntyvien osien avulla (pysäyttimet molemmilla puolilla) etupuolta kohti
Ritiläohjain *	Metalliritilän asetinta käytetään astian kanssa ja estämään nesteen päätyminen uunin pohjalle.
Leivinpelti *	Leivinpelti (syvyys: 20 mm) käytetään kakkujen, pikkuleipien ja muiden leivonnaisten valmistukseen. Laita vino puoli etuosaan.
Yleispelti *	Yleiskäyttöinen astia (syvyys: 30 mm) käytetään paistamiseen ja paahtamiseen. Käytä metalliastian asetinta estääksesi nesteen putoamisen uunin pohjalle. Laita vino puoli etuosaan.
Erittäin syvä pelti *	Erittäin syvä pelti (syvyys: 50 mm) käytetään paahtamiseen joko ritiläohjaimen kanssa tai ilman. Laita vino puoli etuosaan.
Paistomittari *	Paistomittari mittaa kypsennettävän lihan sisälämpötilan. Käytä vain uunin mukana toimitettua paistomittaria.
Teleskooppiohjain *	Aseta pelti teleskooppiohjaimella seuraavasti: **1.** Venytä kiskolevy ulos uunista. **2.** Aseta tarjotin kiskolevyyn ja työnnä kiskolevy uuniin. **3.** Sulje uunin luukku.
Höyrypelti *	Käytä höyrylokeroa vain Natural Steam -tilassa. Aseta pelti keskelle lokeron alaosaa ja täytä se puhtaalla vedellä. Koska tarjotin kuumenee kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen, käytä uunikintaita tai odota, että uuni jäähtyy kokonaan, ennen kuin otat pellin pois.

HUOM

Tähdellä (*) merkittyjen lisävarusteiden saatavuus riippuu uunimallista.

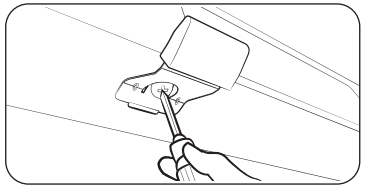
Mekaaninen lukko (vaihtelee mallin mukaisesti)

Asentaminen



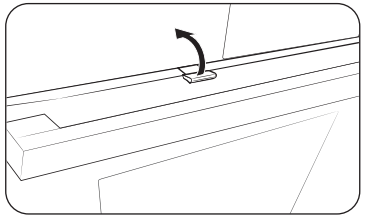
1. Aseta mekaanisen lukon ohut osa **(A)** lukon kahvan vastaavaan aukkoon kuvan mukaisesti.
2. Kiristä lukituskahvan ruuvi.

Poistaminen



- Löysää ja irrota ruuvi lukituskahvasta.

Lukitus/avaus

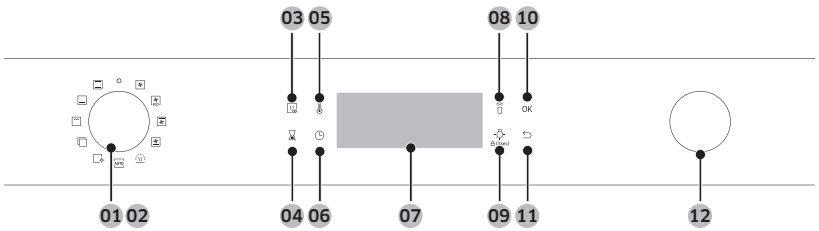


- Avaa luukku nostamalla lukituskahvaa hieman ylöspäin lukituksen avaamiseksi. Avaa sitten luukku.
- Jos haluat lukita luukun, sulje luukku. Mekaaninen lukko lukitsee luukun automaattisesti.

Toiminnot

Käyttöpaneeli

Etupaneelia on saatavana useissa eri materiaaleissa ja väreissä. Laadun parantamiseksi uunin todellinen ulkonäkö voi muuttua ilman huomautusta.



01 Virta	Käännä vasemmalle/oikealle kytkeäksesi uunin päälle / pois päältä.
02 Tilavalitsin	Käännä vasemmalle/oikealle valitaksesi keittotilan tai -toiminnon.
03 Nopea esilämmitys	Nopea esilämmitys lämmittää uunin nopeasti asetettuun lämpötilaan. • Kosketa Nopea Esilämmitys -valintaa kytkeäksesi sen päälle tai pois. • Saatavana vain yksittäistilassa. (Kiertoilma, Tavallinen, Ylälämpö + kiertoilma, Alalämpö + kiertoilma) • Ei käytössä, jos lämpötila on asetettu alle 100 °C.
04 Ajastin	Auttaa tarkistamaan ajan tai toiminta-ajan kypsennyksen aikana.
05 Lämpötila	Käytä lämpötilan asettamiseksi.
06 Kypsennysaika	Käytä kypsennysajan asettamiseksi.
07 Näyttö	Näyttää tarvittavat tiedot valitusta tilasta tai nykyisistä asetuksista.
08 Smart Control	Paina 3 sekunnin ajan ottaaksesi Smart Control toiminnon käyttöön/käytöstä.
09 Uunin valo (Lapsilukko)	Paina kytkeäksesi sisäisen valon päälle tai pois päältä. Uunin valo syttyy automaattisesti luukkua avatessa tai uunin käynnistyessä. Se sammuu automaattisesti sen oltua käyttämättömänä virran säästämiseksi. Lapsilukko: Onnettomuuksien estämiseksi, lapsilukko poistaa kaikki ohjaimet käytöstä. Pidä painettuna 3 sekunnin ajan aktivoidaksesi tai pidä painettuna 3 sekunnin ajan uudelleen poistaaksesi lukituksen aktivoinnin ohjauspaneelissa.
10 OK	Paina vahvistaaksesi asetuksesi.
11 Takaisin	Peruuta nykyiset asetukset ja palauta oletustilaan.
12 Arvovalitsin	Käytä arvovalitsinta seuraaviin: • Aseta keittoaika tai lämpötila. • Valitaksesi ylätason valikkojen alinimikkeen: Puhdistus, Automaattinen Kypsytys, Erityistoiminto tai Grillaus. • Valitse annoskoko **Automaattiset kypsennysohjelmat** varten.

HUOM

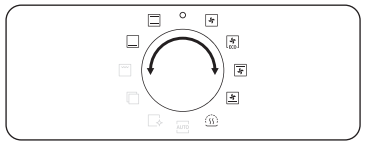
Näytön naputtaminen muovi- tai uunikäsineet kädessä ei välttämättä toimi oikein.

Toiminnot

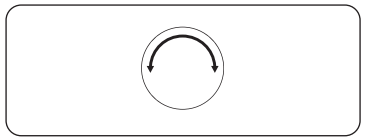
Yleiset asetukset

Usein tehty toimenpide on oletuslämpötilan ja/tai valmistusajan vaihtaminen kaikille valmistustiloille. Säädä lämpötila ja/tai valmistusaika valitulle valmistustilalle alla olevien ohjeiden mukaisesti.

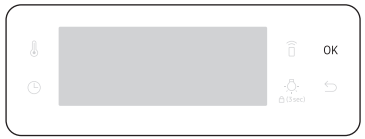
Lämpötila



1. Käännä tilavalitsinta valitaksesi tilan tai toiminnon. Kunkin valinnan oletuslämpötila tulee esiin.



2. Käännä arvovalitsinta asettaaksesi halutun lämpötilan.

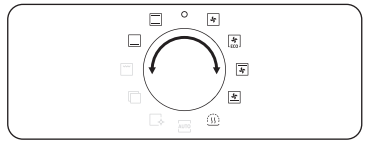


3. Paina **OK** vahvistaaksesi muutoksesi.

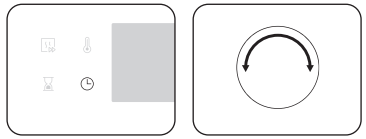
HUOM

- Mikäli et suorita mitään lisäasetuksia muutaman sekunnin kuluessa, uuni käynnistää kypsytyksen automaattisesti oletusasetuksilla.
- Lämpötilan vaihtamiseksi, paina 🌡 -painiketta ja noudata yllä olevia vaiheita.
- Uunin tarkka sisälämpötila voidaan mitata valtuutetulla lämpömittarilla ja valtuutetun laitoksen määrittelemällä menetelmällä.
  Muiden lämpömittareiden käyttö voi aiheuttaa mittausvirheen.

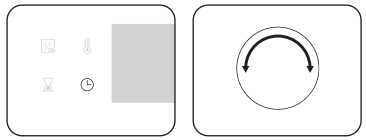
Kypsennysaika



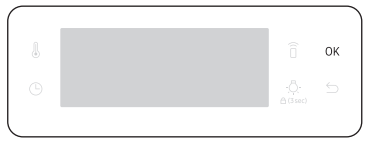
1. Käännä tilavalitsinta valitaksesi tilan tai toiminnon.



2. Paina 🕒 -painiketta ja käännä sitten arvovalitsinta asettaaksesi halutun ajan 23 tuntiin 59 minuuttiin asti.



3. Vaihtoehtoisesti, voit viivästyttää kypsytyksesi lopetusaikaa haluttuun pisteeseen. Paina 🕒 -painiketta ja käytä arvovalitsinta asettaaksesi lopetuspisteen. Ks. **Viivästetty päätös** saadaksesi lisätietoja.

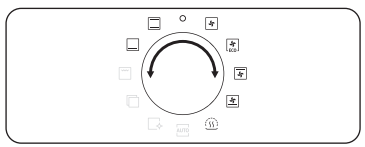


4. Paina **OK** vahvistaaksesi muutoksesi.

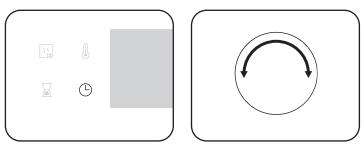
HUOM

- Voit halutessasi valmistaa ruokaa asettamatta kypsennysaikaa. Tässä tapauksessa, uuni käynnistää kypsytyksen asetetuissa lämpötiloissa ilman aikatietoja ja sinun tulee pysäyttää uuni manuaalisesti kypsytyksen ollessa valmis.
- Muuttaaksesi kypsytysaikaa, paina 🕒 -painiketta ja noudata yllä olevia vaiheita.

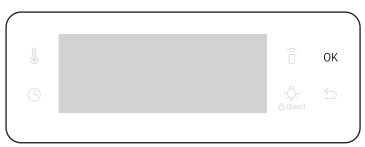
Lopetusaika



1. Käännä tilavalitsinta valitaksesi tilan tai toiminnon.



2. Paina ◷ kahdesti ja käännä arvovalitsin asettaaksesi päätösajan.



3. Paina **OK** vahvistaaksesi muutoksesi.

HUOM

- Voit halutessasi kypsennyttää ilman lopetusajan asettamista. Tässä tapauksessa, uuni käynnistää kypsytyksen asetetuissa lämpötiloissa ilman aikatietoja ja sinun tulee pysäyttää uuni manuaalisesti kypsytyksen ollessa valmis.
- Muuttaaksesi päätösajan, paina ◷ kahdesti ja noudata yllä olevia vaiheita.

Viivästetty päätös

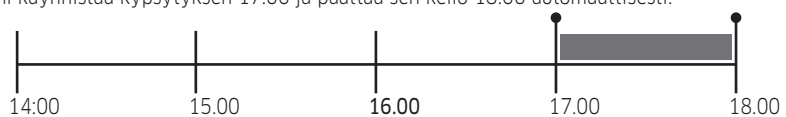
Viivästetty päätös on suunniteltu tekemään kypsytyksestä helpompaa.

Tapaus 1

Oletetaan, että valitset tunnin reseptin kello 14:00 ja haluat uunin lopettavan kypsytyksen kello 18:00. Asettaaksesi ajan, vaihda Valmis ajaksi kello 18:00. Uuni käynnistää kypsytyksen kello 17:00 ja lopettaa sen asettamallasi tavalla kello 18:00.

Tämän hetkinen aika:	Aseta kypsytysaika: 1 tunti	Aseta Viivästetty päätös -ajankohta: 18:00
14:00		

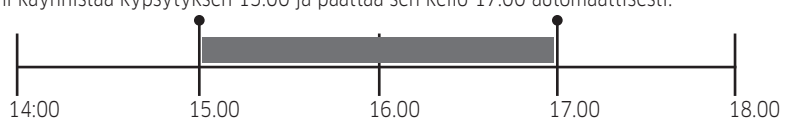
Uuni käynnistää kypsytyksen 17:00 ja päättää sen kello 18:00 automaattisesti.



Tapaus 2

Tämän hetkinen aika:	Aseta kypsytysaika: 2 tunti	Aseta Viivästetty päätös -ajankohta: 17:00
14:00		

Uuni käynnistää kypsytyksen 15.00 ja päättää sen kello 17.00 automaattisesti.



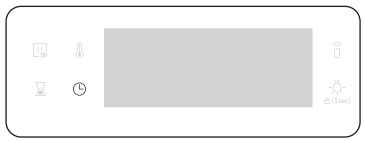
⚠ HUOMIO

Älä pidä valmistettua ruokaa uunissa liian pitkään. Ruoka voi pilaantua.

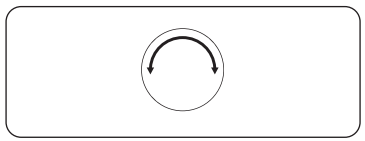
Toiminnot

Kypsytysajan poistaminen

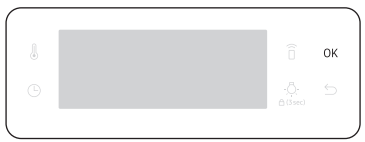
Voit poistaa kypsytysajan. Tämä on hyödyllistä, mikäli haluat pysäyttää uunin manuaalisesti milloin vain toimenpidekokonaisuuden aikana.



1. Uunin ollessa kypsytystilassa, paina ◷ -painiketta tuodaksesi näytölle kypsytyksen oletusajan.



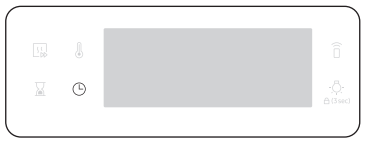
2. Käännä arvovalitsinta asettaaksesi kypsytysajaksi “0:00”. Vaihtoehtoisesti, paina vain ⮌.



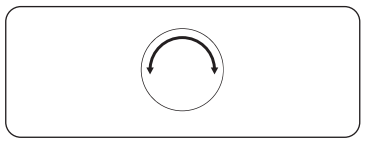
3. Paina **OK**.

Poistaaksesi päätösajan

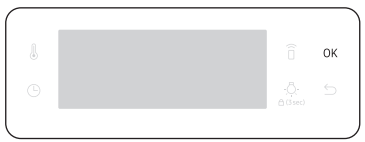
Voit poistaa päätösajan. Tämä on hyödyllistä, mikäli haluat pysäyttää uunin manuaalisesti milloin vain toimenpidekokonaisuuden aikana.



1. Uunin ollessa kypsytystilassa, paina ◷ kahdesti tuodaksesi näytölle asetetun päätösajan.

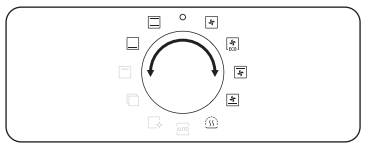


2. Käännä arvovalitsinta asettaaksesi päätösajaksi tämänhetkisen ajan. Vaihtoehtoisesti, paina vain ⮌.

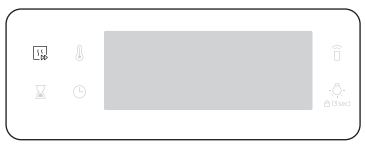


3. Paina **OK**.

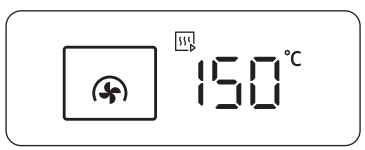
Kypsytystilat (grilliä lukuun ottamatta)



1. Käännä tilavalitsinta valitaksesi kypsytystilan.
2. Aseta tarvittaessa kypsennysaika ja/tai lämpötila. Katso lisätietoja kohdasta **Yleiset asetukset**.



3. Vaihtoehtoisesti, voit nopeasti esilämmittää uunin. Tehdäksesi näin, paina -painiketta ja aseta tavoitelämpötila.
   Vastaava ilmaisin tulee näkyviin näytöllä.



Uuni aloittaa esilämmityksen -kuvakkeen kanssa kunnes sisälämpötila saavuttaa tavoitelämpötilan.
Kun esilämmitys on valmis, merkkivalo häviää äänimerkin jälkeen.
Esilämmitystä suositellaan kaikille kypsytystiloille, ellei muuta ole määritetty Cooking smart -sisällössä.

HUOM

Voit muuttaa kypsennysaikaa ja/tai lämpötilaa kypsennyksen aikana.

Kypsytystilat (grilliä lukuun ottamatta)

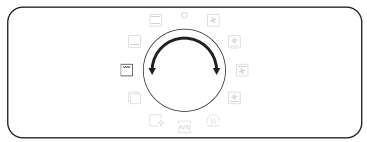
Tähdellä (*) merkityt kypsennystilat ovat käytettävissä nopeaa esilämmitystä varten, ja ne on poistettu käytöstä, kun lämpötila on alle 100 °C.

Tila		Lämpötila-alue (°C)	Ehdotettu lämpötila (°C)
	Kiertoilma	* 30-250	160
		Takimmainen lämmityselementti tuottaa lämpöä, joka jakautuu tasaisesti kiertoilmatuulettimen avulla. Käytä tätä tilaa paistamiseen ja paahtamiseen eri tasoilla samanaikaisesti.	
	Tavallinen	* 30-250	180
		Lämpö tuotetaan ylä- ja alalämmityselementeistä. Tätä toimintoa tulisi käyttää tavanomaiseen paistamiseen ja paahtamiseen useimmille ruokalajeille.	
	Ylälämpö + kiertoilma	* 40-250	180
		Ylin lämmityselementti tuottaa lämpöä, joka jakautuu tasaisesti kiertoilmatuulettimen avulla. Käytä tätä toimintatilaa paistamiseen, joka vaatii rapeaa pintaa (esimerkiksi liha tai lasagne).	
	Alalämpö + kiertoilma	* 40-250	200
		Pohjalämmityselementti tuottaa lämpöä, joka jakautuu tasaisesti kiertoilmatuulettimen avulla. Käytä tätä tilaa pizzalle, leivälle tai kakulle.	
	Alalämpö	100-230	150
		Pohjan lämmityselementti tuottaa lämpöä. Käytä tätä tilaa paistamisen tai kypsennyksen lopussa ruskistaaksesi piiraan tai pizzan pohjat.	

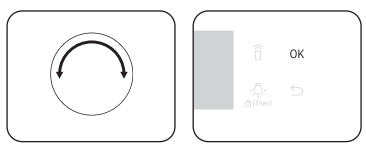
Toiminnot

Tila		Lämpötila-alue (°C)	Ehdotettu lämpötila (°C)
ECO	Ekokiertoilma	30-250	160
		Ekokiertoilma käyttää optimoitua lämmitysjärjestelmää energian säästämiseksi ruoanlaiton aikana. Kypsennysajat pitenevät hieman, mutta kypsennystulokset pysyvät samoina. Huomioi, että tämä tila ei vaadi esilämmitystä. **HUOM** Ekokiertoilma, jota käytetään energiatehokkuusluokan määrittämisessä EN60350-1:n mukaisesti	
	Pidä lämpimänä	40-100	60
		Käytä tätä vain pitääksesi ruoan lämpimänä, jota on juuri kypsytetty.	

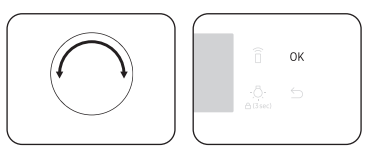
Kypsytystilat (grilli)



1. Käännä tilavalitsinta valitaksesi .



2. Käytä arvovalitsinta valitaksesi **Iso grilli (G 1)** tai **Ekogrilli (G 2)** tai **Kiertoilmagrilli (G 3)**, ja paina sitten **OK**.



3. Käytä arvovalitsinta asettaaksesi lämpötilan ja paina sitten **OK**.

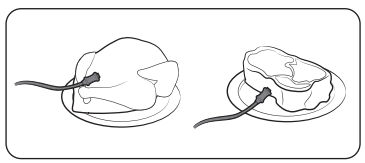
Kypsytystilat (grilli)

Tila		Lämpötila-alue (°C)	Ehdotettu lämpötila (°C)
G 1	Iso grilli	100-270	220
		Iso grilli tuottaa lämpöä. Käytä tätä tilaa ruoan (esimerkiksi lihan, lasagnen tai gratiinin) ruskistamiseen.	
G 2	Ekogrilli	100-270	220
		Lämpö säteilee grillistä pienellä alueella. Tätä toimintoa suositellaan pienille ruokamäärille, jotka tarvitsevat vähän lämpöä, kuten kala ja täytetyt patongi.	
G 3	Kiertoilmagrilli	100-250	180
		Kaksi päällimmäistä lämmityselementtiä tuottavat lämpöä, jota tuuletin levittää. Käytä tätä tilaa lihan tai kalan grillaamiseen.	

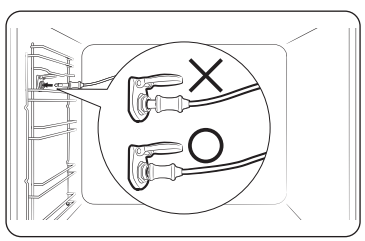
Ruoanvalmistus paistomittarilla (vaihtelee mallin mukaisesti)

Paistomittari mittaa lihan sisälämpötilan kypsennyksen aikana. Kun lämpötila saavuttaa tavoitelämpötilan, uuni pysähtyy ja lopettaa kypsennyksen.

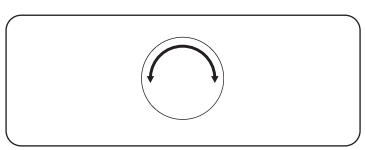
- Käytä vain uunin mukana toimitettua paistomittaria.
- Kypsennysaikaa ei voi asettaa, jos paistomittari on kytkettynä.



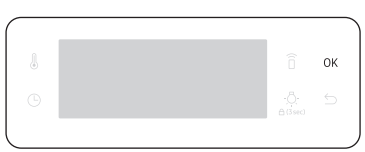
1. Ominaisuuspaneelissa, paina valitaksesi kypsytystilan ja lämpötilan.
2. Työnnä paistomittarin kärki kypsennettävän lihan keskelle. Varmista, että kuminen kahva ei ole työnnetty sisään.



3. Kytke mittarin liitin vasemmanpuoleisen seinän pistorasiaan. Varmista, että näytössä näkyy merkkivalo Paistomittari Kytketty, kun mittarin liitin on kytketty.



4. Paina -painiketta uudelleen ja käännä arvovalitsinta (oikean puoleinen valitsin) asettaaksesi lihan sisälämpötilan.



5. Paina **OK** käynnistääksesi kypsytyksen. Uuni lopettaa kypsennyksen äänellä, kun lihan sisälämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan.

⚠ VAROITUS akryyliamidista

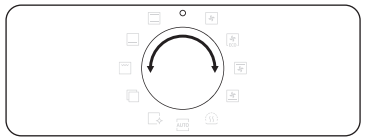
- Vaurioiden välttämiseksi älä käytä paistomittaria varras-lisävarusteen kanssa.
- Kun kypsennys on valmis, paistomittari on hyvin kuuma. Palovammojen välttämiseksi käytä uunikintaita ottaessasi ruokaa ulos.

HUOM

Kaikki tilat eivät tue paistomittarin käyttöä. Jos käytät paistomittaria sopimattomilla tiloilla, nykyisen tilan merkkivalo vilkkuu. Kun näin tapahtuu, ota paistomittari pois välittömästi.

Toiminnot

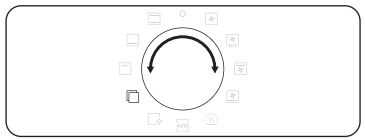
Kypsennyksen lopettaminen



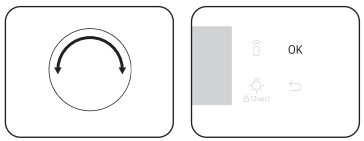
Kypsytyksen ollessa käynnissä, käännä tilavalitsin kohtaan "O". Uuni kytkeytyy pois päältä muutaman sekunnin kuluessa. Väärien toimintojen hyväksymisen välttämiseksi käyttäjiltä, uuni odottaa muutamien sekuntien ajan, jotta käyttäjät voivat korjata valintansa.

Erityistoiminto

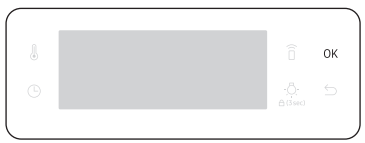
Lisää erityis- tai lisätoimintoja parantaaksesi kypsytyskokemustasi.



1. Käännä tilavalitsinta valitaksesi .



2. Käännä arvovalitsinta valitaksesi toiminnon ja paina sitten **OK**. Oletuslämpötila tulee näkyviin.
3. Aseta kypsennyslämpötila tarpeen tullen. Katso lisätietoja kohdasta **Yleiset asetukset**.

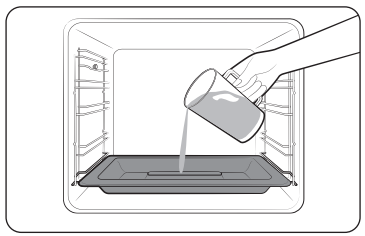


4. Paina **OK** käynnistääksesi kypsytyksen.

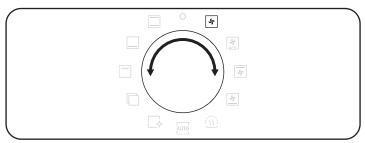
Tila		Lämpötila-alue (°C)	Ehdotettu lämpötila (°C)	Ohjeet
F 1	Astioiden lämmitys	30-80	50	Käytä tätä lautasten tai uuniastioiden lämmittämiseen.
F 2	Sulatus	30-60	30	Tätä tilaa käytetään pakastettujen tuotteiden, leivonnaisten, hedelmien, kakun, kerman ja suklaan sulattamiseen. Sulatusaika riippuu ruoan tyypistä, koosta ja määrästä.

Natural Steam (vaihtelee mallin mukaisesti)

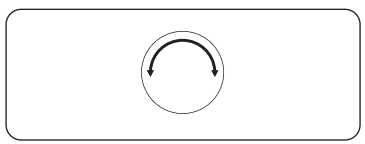
Natural Steamin avulla voit leipoa leipää, joka on ulkopinnaltaan rapeaa ja sisältä kosteaa. Suosittelemme uunin esilämmitystä parhaan tuloksen saavuttamiseksi.



1. Aseta höyryastia lokeron pohjalle.
2. Täytä astiaan 250 ml vettä vain uunin ollessa kylmä.



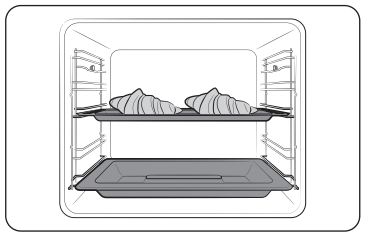
3. Aseta **Kiertoilma** -tila ja valitse **Luonnonhöyry** .



4. Käännä arvovalitsinta asettaaksesi lämpötilan.



5. Paina **OK** aloittaaksesi esilämmityksen.



6. Aseta ruoka uuniin mille tahansa tasolle ja aloita kypsennys.

HUOM

- Älä täytä vettä kypsennyksen aikana tai uunin ollessa kuuma.
- Uunin jäähdyttyä täysin Luonnonhöyry -toiminnon käytön jälkeen, käytä kosteaa liinaa pyyhkiäksesi lokeron pohjan.
- Poista kattilakivi, joka muodostuu uunin pitkäaikaisen käytön jälkeen, käyttämällä pehmeää liinaa, johon on lisätty puhdistusainetta.

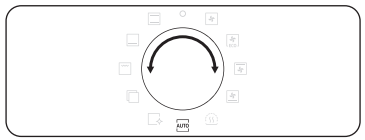
Luonnonhöyry toimii vain **Kiertoilma** -tilan kanssa.

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Croissantteja, 4-6 kappaletta	Yleispelti	3	190	20-25
Omenainen lehtitaikina	Yleispelti	3	190	20-25
Viineri	Yleispelti	3	190	20-30
Sämpylät	Yleispelti	3	180	20-30
Vehnäleipä	Ritilä	2	180	30-40

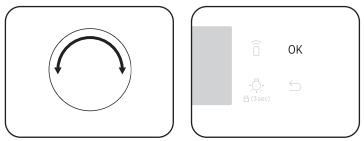
Toiminnot

Automaattinen kypsennys

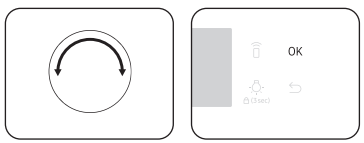
Kokemattomia kokkeja varten uuni tarjoaa yhteensä 20 automaattista ruoanvalmistusreseptiä. Hyödynnä tätä ominaisuutta säästääksesi aikaa tai nopeuttaaksesi oppimistasi. Kypsennysaika ja -lämpötila säädetään valitun reseptin mukaan.



1. Käännä tilavalitsinta valitaksesi AUTO.



2. Käännä arvovalitsinta valitaksesi ohjelman ja paina sitten **OK**.



3. Käännä arvovalitsinta valitaksesi annoskoon. Painoalue riippuu ohjelmasta.
4. Paina **OK** käynnistääksesi kypsytyksen.

HUOM

- Jotkin nimikkeistä sisällössä **Automaattiset kypsennysohjelmat** käsittävät esilämmityksen. Kyseisten nimikkeiden osalta edistyminen on näkyvillä. Laita ruoka uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen. Paina sitten **Kypsennysaika** käynnistääksesi Automaattisen kypsytyksen.
- Lisätietoja on tämän käyttöoppaan kohdassa **Automaattiset kypsennysohjelmat**.

Puhdistus

Käytettävissäsi on kaksi puhdistustilaa. Tämä toiminto säästää aikaa, koska säännöllinen manuaalinen puhdistus ei ole enää tarpeen. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä tämän prosessin aikana.

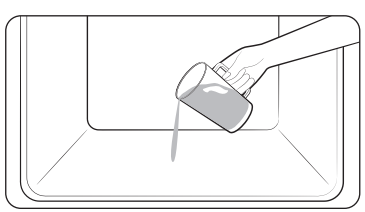
Toiminto		Ohjeet
C 1	Höyrypuhdistus	Tämä on hyödyllinen kevyen lian puhdistamiseen höyryttämällä.
C 2	Pyrolyyttinen *	Pyrolyyttinen sisältää korkean lämpötilan lämpöpuhdistuksen. Se polttaa öljyiset jäämät pois helpottaakseen manuaalista puhdistusta. 1 h 50 m (oletusasetus) / 2 h 10 m / 2 h 30 m

HUOM

Toiminto asteriskilla (*) on saatavana vain soveltuvissa malleissa.

Höyrypuhdistus

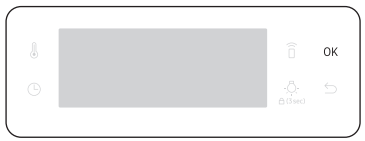
Tämä on hyödyllinen kevyen lian puhdistamiseen höyryttämällä. Tämä toiminto säästää aikaa, koska säännöllinen manuaalinen puhdistus ei ole enää tarpeen. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä tämän prosessin aikana.



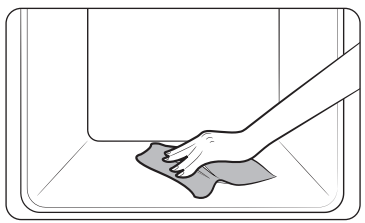
1. Kaada 400 ml (3/4) vettä uunin pohjalle ja sulje uunin luukku.



2. Käännä tilavalitsinta valitaksesi .



3. Käännä arvovalitsinta valitaksesi **C 1**, ja paina sitten **OK**.
   Höyrypuhdistus kestää 26 minuuttia.



4. Puhdista uunin sisäpuoli kuivalla liinalla.

⚠ VAROITUS

Älä avaa luukkua ennen kuin jakso on päättynyt. Uunin sisällä oleva vesi on hyvin kuumaa, ja se voi aiheuttaa palovammoja.

HUOM

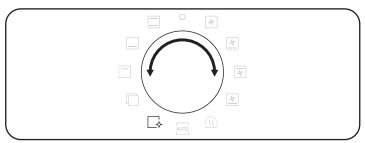
- Jos uuni on voimakkaasti rasvan likaama esimerkiksi paahtamisen tai grillaamisen jälkeen, on suositeltavaa poistaa sitkeät liat käsin puhdistusaineella ennen höyrypuhdistuksen aktivoimista.
- Jätä uunin luukku raolleen, kun jakso on päättynyt. Näin sisäpinnan emalipinta pääsee kuivumaan perusteellisesti.
- Jos uuni on sisältä kuuma, puhdistus ei aktivoidu. Odota, että uuni jäähtyy, ja yritä uudelleen.
- Älä kaada vettä pohjalle väkisin. Tee se varovasti. Muuten vesi valuu eteen.

Pyrolyyttinen

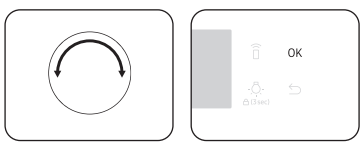
Pyrolyyttinen sisältää korkean lämpötilan lämpöpuhdistuksen. Se polttaa öljyiset jäämät pois helpottaakseen manuaalista puhdistusta.

HUOM

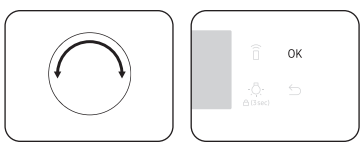
Pyrolyyttinen toiminto on käytettävissä vain soveltuvissa malleissa.



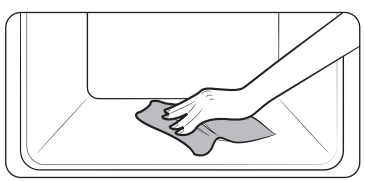
1. Poista kaikki lisävarusteet, myös sivukiskot, ja pyyhi käsin suurimmat epäpuhtaudet uunin sisältä. Muuten ne voivat aiheuttaa liekkejä puhdistusjakson aikana, mikä voi johtaa tulipaloon.
2. Käännä tilavalitsinta valitaksesi .



3. Käännä arvovalitsinta valitaksesi **C 2**, ja paina sitten **OK**.



4. Käännä arvovalitsinta valitaksesi puhdistusajan 3 tasosta: 1 h 50 min (oletusasetus), 2 h 10 min ja 2 h 30 min.
5. Paina **OK** käynnistääksesi puhdistuksen.



6. Kun olet valmis, odota, että uuni jäähtyy, ja pyyhi luukku reunoiltaan märällä liinalla.

Toiminnot

⚠ HUOMIO

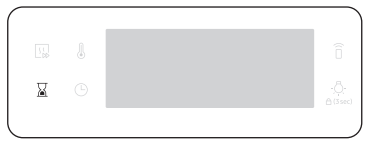
- Älä koske uuniin, koska uuni kuumenee hyvin kuumaksi jakson aikana.
- Onnettomuuksien välttämiseksi pidä lapset kaukana uunista.
- Kun puhdistusjakso on päättynyt, älä katkaise virtaa, kun jäähdytyspuhallin toimii uunin jäähdyttämiseksi.

HUOM

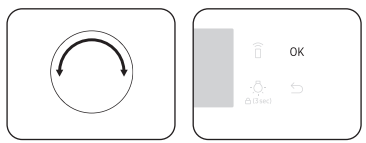
- Kun jakso käynnistyy, uuni kuumenee sisältä. Sen jälkeen luukku lukitaan varmuuden vuoksi. Kun jakso on päättynyt ja uuni jäähtyy, luukku avautuu.
- Varmista, että uuni on tyhjä ennen puhdistusta. Lisävarusteet voivat muuttaa muotoaan uunin sisällä vallitsevien korkeiden lämpötilojen vuoksi.

Ajastin

Ajastin auttaa sinua tarkistamaan ajan tai käytön keston kypsytyksen aikana.



1. Paina ⌛.

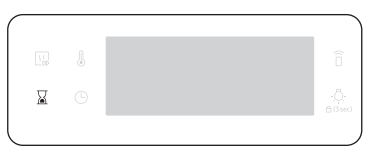


2. Käännä arvovalitsin asettaaksesi ajan ja paina sitten **OK**.
   Voit asettaa ajan enimmäiskestoksi 23 h ja 59 minuuttia.

HUOM

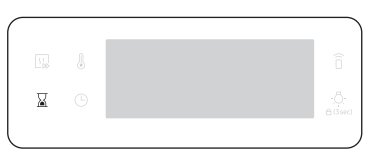
- Ajan kuluttua, uuni antaa äänimerkin vilkkuvalla “0:00” -viestillä näytöllä.
- Voit muuttaa ajastimen asetuksia milloin vain.

Ääni päällä/pois päältä



1. Vaimenna ääni painamalla pohjassa ⌛ -kuvaketta 3 sekunnin ajan. **1** alkaa vilkkua.
2. Valitse **1** ja paina **OK**. Käännä sitten arvovalitsinta päällä-kohtaan ja paina **OK.**
3. Poista vaimennus toistamalla vaiheet **1** ja **2**, valitse pois päältä ja paina **OK**.

Wi-Fi päällä/pois päältä



1. Kytke Wi-Fi päälle painamalla pohjassa ⌛ -kuvaketta 3 sekunnin ajan. **1** alkaa vilkkua.
2. Valitse **2** ja paina **OK**. Käännä sitten arvovalitsinta päällä-kohtaan ja paina **OK**.
3. Kytke Wi-Fi pois päältä toistamalla vaiheet **1** ja **2**, valitse pois päältä ja paina **OK**.

Älykkäät valmistustoiminnot

Manuaalinen ruoanlaitto

⚠ VAROITUS akryyliamidista

Tärkkelyspitoisten elintarvikkeiden, kuten perunalastujen, ranskalaisten perunoiden ja leivän, paistamisen aikana syntyvä akryyliamidi voi aiheuttaa terveysongelmia. On suositeltavaa kypsentää nämä ruoat matalissa lämpötiloissa ja välttää ylikypsennystä, voimakasta rapeutumista tai palamista.

HUOM

- Esilämmitystä suositellaan kaikille kypsytystiloille, ellei muutoin määritetty Cooking smart -sisällössä.
- Kun käytät Ekogrilli-asetusta, aseta ruoka lisävarustetarjottimen keskelle.

Vinkkejä lisävarusteiden käyttöön

Uunisi mukana tulee erilainen määrä tai erilaista lisävarustetta. Saatat huomata, että joitakin lisävarusteita puuttuu alla olevasta taulukosta. Kuitenkin, jopa silloin, kun sinulle ei ole toimitettu Cooking smart -sisällössä määritettyjä tarkkoja lisävarusteita, voit seurata ohjeita niiden varusteiden kanssa, jotka sinulla jo on ja saavuttaa samat tulokset.

- Leivinpelti ja yleispelti ovat vaihdettavissa keskenään.
- Kun kypsennät rasvaisia ruokia, on suositeltavaa laittaa pelti ritilän alle keräämään öljyjäämiä. Jos käytössäsi on ritilän lisäosa, voit käyttää sitä yhdessä pellin kanssa.
- Jos käytössäsi on yleispelti tai syväpelti tai molemmat, on parempi käyttää syvempää peltiä rasvaisten ruokien kypsentämiseen.

Leipominen

Suosittelemme uunin esilämmitystä parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Sokerikakku	Ritilä, Ø 25-26 cm pelti	2		160-170	35-40
Tiikerikakku	Ritilä, kuivakakkuvuoka	3		175-185	50-60
Torttu	Ritilä, Ø 20 cm torttupelti	3		190-200	50-60
Hiivakakku tarjottimella hedelmien ja murujen kanssa	Yleispelti	2		160-180	40-50
Murukakku	Ritilä, 22-24 cm uuniastia	3		170-180	25-30
Teeleivät	Yleispelti	3		180-190	30-35
Lasagne	Ritilä, 22-24 cm uuniastia	3		190-200	25-30
Marengit	Yleispelti	3		80-100	100-150
Kohokas	Ritilä, souffle-kupit	3		170-180	20-25
Hiivalla kohotettu omenakakku	Yleispelti	3		150-170	60-70
Kotitekoinen pizza, 1-1,2 kg	Yleispelti	2		190-210	10-15
Pakastetut lehtitaikinapiirakat	Yleispelti	2		180-200	20-25

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Piirakka	Ritilä, 22-24 cm uuniastia	2		180-190	25-35
Omenapiirakka	Ritilä, Ø 20 cm pelti	2		160-170	65-75
Kylmä pizza	Yleispelti	3		180-200	5-10

Paistaminen

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Liha (naudanliha/sianliha/karitsanliha)					
Naudan ulkofilee, 1 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		160-180	50-70
Luuton vasikankylki, 1,5 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		160-180	90-120
Porsaan paahtopaisti, 1 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		200-210	50-60
Porsaanpaisti, 1 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		160-180	100-120
Luullinen karitsanreisi, 1 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		170-180	100-120
Linnunliha (kana/ankka/kalkkuna)					
Kana, kokonainen, 1,2kg *	Ritilä + Yleispelti	3 1		205	80-100
Kananpalat	Ritilä + Yleispelti	3 1		200-220	25-35

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Ankanrinta	Ritilä + Yleispelti	3 1		180-200	20-30
Pieni kalkkuna, kokonainen, 5 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		180-200	120-150
Vihannekset					
Vihannekset, 0,5 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		220-230	15-20
Paistetun perunan puolikkaat, 0,5 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		200	45-50
Kala					
Paistettu kalafilee	Ritilä + Yleispelti	3 1		200-230	10-15
Paistettu kala	Ritilä + Yleispelti	3 1		180-200	30-40

* Käännä valmistuksen puolivälissä.

Grillaaminen

Suosittelemme esilämmittämään uunia 5-10 minuuttia käyttäessä suurta grillitilaa. Käännä valmistuksen puolivälissä.

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Leipä					
Paahtoleipä	Ritilä	5		240-250	2-4
Juustopahtoleipä	Yleispelti	4		200	4-8
Naudanliha					
Pihvi *	Ritilä + Yleispelti	4 1		230-250	15-20
Hampurilaispihvit *	Ritilä + Yleispelti	4 1		230-250	15-20
Sianliha					
Porsaankyljykset	Ritilä + Yleispelti	4 1		230-250	20-30
Makkarat	Ritilä + Yleispelti	4 1		230-250	10-15
Linnunliha					
Kananrinta	Ritilä + Yleispelti	4 1		230-240	30-35
Kanankoivet	Ritilä + Yleispelti	4 1		230-240	25-35

* Käännä, kun valmistusajasta on kulunut 2/3.

Pakastettu valmisateria

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Pakastettu pizza	Ritilä	3		200-220	15-25
Pakasteranskalaiset	Yleispelti	3		220-225	20-25
Pakastetut kroketit	Yleispelti	3		220-230	25-30

Pro-paahto

Tämä tila sisältää automaattisen lämmitysjakson 220 °C:een asti. Ylälämmitin ja kiertoilmapuhallin ovat toiminnassa lihan paahtamisen aikana. Tämän vaiheen jälkeen ruoka kypsennetään hellävaraisesti alhaisessa esivalintalämpötilassa. Tämä toimenpide tehdään ylä- ja alalämmittimien ollessa toiminnassa. Tämä tila sopii lihapaistille ja linnunlihalle.

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (tuntia)
Paahtopaisti	Ritilä + Yleispelti	3 1	80-100	3-4
Sianlihapaisti	Ritilä + Yleispelti	3 1	80-100	4-5
Karitsanpaisti	Ritilä + Yleispelti	3 1	80-100	3-4
Ankanrinta	Ritilä + Yleispelti	3 1	80-100	2-3

Älykkäät valmistustoiminnot

Ekokiertoilma

Tässä tilassa käytetään optimoitua lämmitysjärjestelmää, jotta säästät energiaa ruokien valmistuksen aikana. Tähän luokkaan kuuluvia aikoja ei suositella esilämmitettäväksi ennen kypsennystä energian säästämiseksi.

Voit lisätä tai vähentää kypsennysaikaa ja/tai lämpötilaa mieltymyksesi mukaan.

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Hedelmämureet, 0,8-1,2 kg	Ritilä	2	160-180	40-60
Kuoriperunat, 0,4-0,8 kg	Yleispelti	2	190-200	50-70
Makkarat, 0,3-0,5 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1	160-180	15-25
Pakastetut uunilastut, 0,3-0,5 kg	Yleispelti	3	180-200	20-30
Pakastetut perunalohkot, 0,3-0,5 kg	Yleispelti	3	190-210	20-30
Kalafileet, paistettu, 0,4-0,8 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1	200-220	20-30
Rapeat kalafileet, leivitetty, 0,4-0,8 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1	200-220	20-30
Paahdettu naudan ulkofilee, 0,8-1,2 kg	Ritilä + Yleispelti	2 1	180-200	50-70
Paahdetut vihannekset, 0,4-0,6 kg	Yleispelti	3	200-220	20-30

Automaattiset kypsennysohjelmat

Seuraavassa taulukossa esitellään 20 automaattista ohjelmaa kypsennystä, paistoa ja paistamista varten.

Se sisältää sen määrät, painoluokat ja asianmukaiset suositukset. Kypsennystilat ja -ajat on esiohjelmoitu mukavuutta varten. Ohjekirjasta löydät joitakin reseptejä automaattisia ohjelmia varten.

Automaattiset kypsennysohjelmat 1 - 8, 18 ja 19 sisältävät esilämmityksen ja näyttävät esilämmityksen edistymisen. Laita ruoka uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.

Paina sitten **Kypsennysaika** käynnistääksesi Automaattisen kypsytyksen.

⚠ VAROITUS

Käytä aina uunikintaita, kun otat ruokaa ulos.

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
A 1	Perunagratiini	1,0-1,5	Ritilä	3
		Valmista tuoreperunagratiinia 22-24 cm uuninkestävässä vuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta esilämmityksen äänimerkin jälkeen astia ritilälle.		
A 2	Kasvisgratiini	0,8-1,2	Ritilä	3
		Valmista tuorevihannesgratiinia 22-24 cm uuninkestävässä vuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta esilämmityksen äänimerkin jälkeen astia ritilälle.		
A 3	Lasagne	1,0-1,5	Ritilä	3
		Valmista kotitekoista lasagnea käyttämällä 22-24 cm uuninkestävää astiaa. Käynnistä ohjelma ja aseta esilämmityksen äänimerkin jälkeen astia ritilän keskelle.		
A 4	Omenapiirakka	1,2-1,4	Ritilä	2
		Valmista omenapiiras käyttämällä 24-26 cm pyöreää metallista leivinvuokaa. Käynnistä ohjelma ja aseta esilämmityksen äänimerkin jälkeen vuoka ritilän keskelle.		

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
A 5	Quiche lorraine -kinkkupiirakka	1,2-1,5	Ritilä	2
		Valmista quiche-taikina ja laita se pyöreään, halkaisijaltaan 25 cm:n vuokaan. Käynnistä ohjelma ja lisää esilämmityksen äänimerkin jälkeen täyte ja astia ritilän keskelle.		
A 6	Sokerikakku	0,5-0,6	Ritilä	3
		Valmista taikina ja aseta se mustaan metalliseen pyöreään uunivuokaan, jonka halkaisija on 26 cm. Käynnistä ohjelma ja aseta esilämmityksen äänimerkin jälkeen vuoka ritilän keskelle.		
A 7	Tiikerikakku	0,7-0,8	Ritilä	2
		Valmista taikina ja aseta metalliseen pyöreään gugelhopf tai bundt -vuokaan. Käynnistä ohjelma ja aseta esilämmityksen äänimerkin jälkeen vuoka ritilän keskelle.		
A 8	Hollantilainen leipäkakku	0,7-0,8	Ritilä	2
		Valmista taikina ja laita se mustaan metalliseen suorakulmion muotoiseen vuokaan (pituus 25 cm). Käynnistä ohjelma ja aseta esilämmityksen äänimerkin jälkeen vuoka ritilän keskelle.		
A 9	Paahdettu naudan ulkofilee	0,9-1,1	Ritilä + Yleispelti	2
		1,1-1,3		1
		Mausta naudanliha ja aseta jääkaappiin tunnin ajaksi. Aseta metalliritilälle rasvapuoli ylöspäin.		
A 10	Yrttiset lampaankyljykset	0,4-0,6	Ritilä + Yleispelti	4
		0,6-0,8		1
		Marinoi lampaankyljykset yrteillä ja mausteilla ja laita ne ritilälle.		

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
A 11	Kana, kokonainen	0,9-1,1	Ritilä + Yleispelti	2
		1,1-1,3		1
		Huuhtele ja puhdista kana. Sivele kana öljyllä ja mausteilla. Aseta rintapuoli alaspäin metalliritilälle ja käännä ympäri heti, kun uunista kuuluu äänimerkki.		
A 12	Kananrinta	0,4-0,6	Ritilä + Yleispelti	4
		0,6-0,8		1
		Marinoi rinnat ja aseta metalliritilälle.		
A 13	Taimen	0,3-0,5	Ritilä + Yleispelti	4
		0,5-0,7		1
		Huuhtele ja puhdista kala ja aseta kokonaisuudessaan metalliritilälle. Lisää sitruunamehu, suola ja yrtit kalan sisälle. Leikkaa kuoren pinta veitsellä. Sivele öljyä ja suolaa.		
A 14	Lohifilee	0,4-0,6	Ritilä + Yleispelti	4
		0,6-0,8		1
		Huuhtele ja puhdista pihvit. Aseta fileet nahkapuoli ylöspäin metalliritilälle.		
A 15	Paahdetut vihannekset	0,4-0,6	Yleispelti	4
		0,6-0,8		
		Huuhtele ja valmista viipaleet kesäkurpitsasta, munakoisosta, paprikasta, sipulista ja kirsikkatomaatista. Sivele oliiviöljyllä, yrteillä ja mausteilla. Levitä tasaisesti pellille.		
A 16	Paistetut perunanpuolikkaat	0,6-0,8	Yleispelti	3
		0,8-1,0		
		Leikkaa suuret perunat (kukin 200 g) puoliksi pituussuunnassa. Aseta pellille leikkauspuoli ylöspäin ja sivele oliiviöljyllä, yrteillä ja mausteilla.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
A 17	Pakasteranskalaiset	0,3-0,5	Yleispelti	3
		0,5-0,7		
		Levitä pakastetut uunilastut tasaisesti pellille.		
A 18	Pakastettu pizza	0,3-0,6	Ritilä	3
		0,6-0,9		
		Laita pakastettu pizza metalliritilän keskelle. Käynnistä ohjelma, kuullessasi esilämmityksen äänimerkin, aseta ritilä paikalleen. Ensimmäinen asetus on ohuelle italialaiselle pizzalle, toinen asetus paksulle pannupizzalle.		
A 19	Kotitekoinen pizza	0,8-1,0	Yleispelti	2
		1,0-1,2		
		Valmista kotitekoinen pizza hiivataikinalla ja aseta se pellille. Painoon kuuluvat taikina ja täytteet, kuten kastike, vihannekset, kinkku ja juusto. Käynnistä ohjelma ja esilämmityksen äänimerkin jälkeen aseta pelti paikalleen.		
A 20	Fermentoitu hiivataikina	0,5-0,6	Ritilä	2
		0,7-0,8		
		Valmista taikina kulhoon ja peitä se kelmulla. Laita telineen keskelle. Ensimmäinen asetus on pizza- ja kakkutaikinalle, toinen asetus leipätaikinalle.		

Testiastiat

Standardin EN 60350-1 mukaisesti

1. Leipominen

Suositukset perustuvat esilämmitetyn uunin käyttöön. Aseta aina peltien viisto reuna luukun puolelle. Älä käytä nopeaa esilämmitystoimintoa. Aseta aina peltien viisto reuna luukun puolelle.

Ruokatyyppi	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Pienet kakut	Yleispelti	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Murokakku	Yleispelti + Yleispelti	1+4		140	28-33
Rasvaton sokerikakku	Ritilä + Jousimuottikakkuvuoka (tummia, ø 26 cm)	2		165	30-35*
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Omenapiirakka	Ritilä + 2 Jousimuottikakkuvuokaa * (tumma pinnoitettu, Ø 20 cm)	1 asetettu viistoon		160	70-80
	Yleispelti + Ritilä + 2 Jousimuottikakkuvuokaa ** (tumma pinnoitettu, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Pidennä kypsennysaikaa 5 minuutilla, jos kypsennät tavanomaisessa tilassa ja käytät lasiastiaa (Ø 26 cm).

** Kaksi kakkua on asetettu ritilälle takavasemmalle ja etuoikealle.

*** Kaksi kakkua on asetettu keskelle toistensa päälle.

2. Grillaaminen

Esilämmitä tyhjää uunia 5 minuuttia Iso grilli -toiminnolla.

Ruokatyyppi	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Vehnäpaahtoleipä	Ritilä	5		270 (max.)	1-2
Naudan hampurilaiset * (kukin 12)	Ritilä + Yleispelti (keräämään tipat)	4 1		270 (max.)	1. 15-18 2. 5-8

* Käännä, kun valmistusajasta on kulunut 2/3.

3. Paistaminen

Ruokatyyppi	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Koko kana *	Ritilä + Yleispelti (keräämään tipat)	3 1		205	80-100

* Käännä valmistuksen puolivälissä.

Kokoelma yleisimpiä Auto cook -reseptejä

Perunagratiini

Ainesosat 800 g perunoita, 100 ml maitoa, 100 ml kermaa, 50 g vatkattua kananmunaa, 1 rkl suolaa, pippuria, muskottipähkinää, 150 g juustoraastetta, voita, timjamia

Ohjeet Kuori perunat ja viipaloi ne 3 mm:n paksuisiksi. Hiero voita koko (22-24 cm:n) gratiinivuoan pintaan. Levitä viipaleet puhtaalle pyyhkeelle ja pidä ne pyyhkeellä peitettynä sillä aikaa, kun valmistelet loput ainekset.
Sekoita loput ainekset juustoraastetta lukuun ottamatta suureen kulhoon ja sekoita hyvin. Asettele perunaviipaleet astiaan hieman päällekkäin ja kaada seos perunoiden päälle. Levitä juustoraaste päälle ja paista. Tarjoile kypsennyksen jälkeen muutaman tuoreen timjaminlehden kera.

Kasvisgratiini

Ainesosat 800 g vihanneksia (kesäkurpitsaa, tomaattia, sipulia, porkkanaa, paprikaa, esikypsennettyjä perunoita), 150 ml kermaa, 50 g vatkattua kananmunaa, 1 rkl suolaa, 1 rkl yrttiä (pippuria, persiljaa tai rosmariinia), 150 g juustoraastetta, 3 rkl oliiviöljyä, timjamin lehtiä

Ohjeet Pese vihannekset ja viipaloi ne 3-5 mm:n paksuisiksi. Kerrotaan viipaleet gratiinivuokaan (22-24 cm) ja kaada öljyä vihannesten päälle. Sekoita loput ainekset juustoraastetta lukuun ottamatta ja kaada vihannesten päälle. Levitä juustoraaste päälle ja paista. Tarjoile kypsennyksen jälkeen muutaman tuoreen timjaminlehden kera.

Älykkäät valmistustoiminnot

Lasagne

Ainesosat 2 rkl oliiviöljyä, 500 g naudan jauhelihaa, 500 ml tomaattikastiketta, 100 ml naudanlihalientä, 150 g kuivattuja lasagnelevyjä, 1 sipuli (hienonnettuna), 200 g juustoraastetta, 1 tl kuivattuja persiljahiutaleita, oreganoa, basilikaa kumpikin

Ohjeet Valmista tomaattilihakastike. Kuumenna öljy paistinpannussa ja kypsennä jauhelihaa ja hienonnettua sipulia noin 10 minuuttia, kunnes se on kauttaaltaan ruskistunut. Kaada päälle tomaattikastike ja naudanlihaliemi, lisää kuivatut yrtit. Kiehauta ja hauduta 30 minuuttia.
Keitä lasagnelevyjä pakkauksen ohjeiden mukaan. Kerrotaan lasagnelevy, lihakastike ja juusto ja toistetaan sitten. Ripottele loput juustosta tasaisesti lasagnekerrosten päälle ja paista.

Omenapiirakka

Ainesosat
- **Taikina**: 275 g jauhoja, 1/2 rkl suolaa, 125 g valkoista tomusokeria, 8 g vaniljasokeria, 175 g kylmää voita, 1 muna (vatkattu)
- **Täyte**: 750 g kiinteitä kokonaisia omenoita, 1 rkl sitruunamehua, 40 g sokeria, 1/2 rkl kanelia, 50 g siemenettömiä rusinoita, 2 rkl korppujauhoja

Ohjeet Siivilöi jauhot ja suola suuren kulhon yläpuolelle. Siivilöi joukkoon tomusokeri ja vaniljasokeri. Leikkaa 2 veitsellä voi jauhojen läpi pieniksi kuutioiksi. Lisää 3/4 vatkatusta kananmunasta. Vaivaa kaikki ainekset tehosekoittimessa, kunnes syntyy mureneva massa. Muotoile taikina palloksi käsilläsi. Kääri se muovifolioon ja jätä se jäähtymään noin 30 minuutiksi.
Voitele kakkuvuoka (halkaisija 24-26 cm) ja pölytä pinta jauhoilla. Kauli 3/4 taikinasta 5 mm paksuksi. Laita se vuokaan (pohjaan ja sivuille). Kuori omena ja poista omenan kota. Leikkaa ne noin 3/4 x 3/4 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. Ripottele omenoiden päälle sitruunamehua ja sekoita hyvin. Pese ja kuivaa herukat ja rusinat. Lisää sokeri, kaneli, rusinat ja herukat. Sekoita hyvin ja ripottele taikinan pohjalle korppujauhoja. Paina kevyesti.
Kauli loput taikinasta. Leikkaa taikina pieniksi suikaleiksi ja aseta ne ristikkäin täytteen päälle. Sivele piirakka tasaisesti lopulla vatkatulla kananmunalla.

Quiche lorraine -kinkkupiirakka

Ainesosat
- **Taikina**: 200 g jauhoja, 80 g voita, 1 kananmuna
- **Täyte**: 75 g kuutioitua rasvatonta pekonia, 125 ml kermaa, 125 g creme fraichea, 2 munaa, vatkattu, 100 g sveitsiläistä juustoraastetta, suolaa ja pippuria

Ohjeet Laita jauhot, voi ja kananmuna kulhoon ja sekoita ne pehmeäksi taikinaksi, jonka jälkeen lepää jääkaapissa 30 minuuttia. Kauli taikina ja aseta se voideltuun keraamiseen vuokaan (halkaisija 25 cm). Pistele pohjaan haarukalla. Sekoita muna, kerma, creme fraiche, juusto, suola ja pippuri. Kaada se taikinan päälle juuri ennen paistamista.

Murukakku

Ainesosat
- **Täyte**: 200 g jauhoja, 100 g voita, 100 g sokeria, 2 g suolaa, 2 g kanelijauhetta
- **Hedelmät**: 600 g sekalaisia hedelmiä

Ohjeet Sekoita kaikki ainekset keskenään, kunnes ne ovat murenevia kuorrutusta varten. Levitä hedelmäsekoitus uunivuokaan ja ripottele päälle murusia.

Kotitekoinen pizza

Ainesosat
- **Pizzataikina**: 300 g jauhoja, 7 g kuivahiivaa, 1 rkl oliiviöljyä, 200 ml lämmintä vettä, 1 rkl sokeria ja suolaa
- **Täyte**: 400 g vihannesviipaleita (munakoiso, kesäkurpitsa, sipuli, tomaatti), 100 g kinkkua tai pekonia (paloiteltuna), 100 g juustoraastetta

Ohjeet Laita jauhot, hiiva, öljy, suola, sokeri ja lämmin vesi kulhoon ja sekoita kosteaksi taikinaksi. Vaivaa sekoittimella tai käsin noin 5-10 minuuttia. Peitä kannella ja laita uuniin 30 minuutiksi 35 °C:n lämpötilaan kypsymään. Kauli taikina jauhotetulla alustalla suorakaiteen muotoiseksi ja aseta se tarjottimelle tai pizzapannulle. Levitä tomaattisose taikinan päälle ja aseta päälle kinkkua, sieniä, oliivia ja tomaattia. Ripottele tasaisesti juustoa päälle ja paista.

Paahdettu naudan ulkofilee

Ainesosat 1 kg naudan ulkofileetä, 5 g suolaa, 1 g pippuria, 3 g rosmariinia, timjamia ja timjamia kumpikin

Ohjeet Mausta naudanliha suolalla, pippurilla ja rosmariinilla ja jätä jääkaappiin 1 tunniksi. Aseta ritilälle. Laita se uuniin ja kypsennä.

Yrttiset lampaankyljykset

Ainesosat 1 kg lampaankyljyksiä (6 kpl), 4 suurta valkosipulinkynttä (murskattuina), 1 rkl tuoretta timjamia (murskattuna), 1 rkl tuoretta rosmariinia (murskattuna), 2 rkl suolaa, 2 rkl oliiviöljyä

Ohjeet Sekoita suola, valkosipuli, yrtit ja öljy ja lisää lammas. Käännä ja anna olla huoneenlämmössä vähintään 30 minuutista 1 tuntiin.

Älykkäät valmistustoiminnot

Porsaan grillikylki

Ainesosat	2 sianlihan kylkiluuta, 1 rkl mustapippuria, 3 laakerinlehteä, 1 sipuli (hienonnettu), 3 valkosipulinkynttä (hienonnettu), 85 g ruskeaa sokeria, 3 rkl Worcestershire-kastiketta, 2 rkl tomaattipyreetä, 2 rkl oliiviöljyä
Ohjeet	Tee grillikastike. Kuumenna öljy kattilassa ja lisää sipuli. Keitä, kunnes se on pehmennyt, ja lisää loput ainekset. Paahda ja vähennä lämpöä ja hauduta 30 minuuttia, kunnes se on paksuuntunut. Marinoi kylkiluita grillikastikkeessa vähintään 30 minuutista 1 tuntiin.

Huolto

Puhdistus

⚠ VAROITUS

- Varmista, että uuni ja lisävarusteet ovat jäähtyneet ennen puhdistusta.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, kovia harjoja, hankaustyynyjä tai -liinoja, teräsvillaa, veitsiä tai muita hankaavia materiaaleja.

Uunin sisätilat

- Käytä uunin sisäpuolen puhdistamiseen puhdasta liinaa ja mietoa puhdistusainetta tai lämmintä saippuavettä.
- Älä puhdista oven tiivistettä käsin.
- Käytä vain tavallisia uuninpuhdistusaineita, jotta emaloidut uunipinnat eivät vahingoitu.
- Käytä erityistä uuninpuhdistusainetta sitkeän lian poistamiseen.
- Kun keittotilan lämpötila nousee alkuvaiheessa, luukun sisäpuolen lasissa saattaa näkyä laikkuja. Jos näin käy, sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy. Käytä sitten talouspaperia tai neutraalia pesuainetta ja puhdasta liinaa lasin sisäosan pyyhkimiseen.

Uunin ulkopuoli

Käytä uunin ulkopuolisten osien, kuten uunin luukun, kahvan ja näytön puhdistamiseen puhdasta liinaa ja mietoa puhdistusainetta tai lämmintä saippuavettä, ja kuivaa se talouspaperilla tai kuivalla pyyhkeellä.
Rasvaa ja likaa voi jäädä erityisesti kahvan ympärille, koska sisältä tulee kuumaa ilmaa. On suositeltavaa puhdistaa kahva jokaisen käytön jälkeen.

Lisävarusteet

Pese tarvikkeet jokaisen käytön jälkeen ja kuivaa ne pyyhkeellä. Jos haluat poistaa sitkeät epäpuhtaudet, liota käytettyjä tarvikkeita lämpimässä saippuavedessä noin 30 minuuttia ennen pesua.

Katalyyttinen emalipinta (vaihtelee mallin mukaisesti)

Irrotettavat osat on päällystetty tummanharmaalla katalyyttisellä emalilla. Ne voivat likaantua kiertoilmalämmityksen aikana kiertävästä ilmasta roiskuvasta öljystä ja rasvasta. Nämä epäpuhtaudet kuitenkin palavat pois vähintään 200 °C:n uunilämpötilassa.

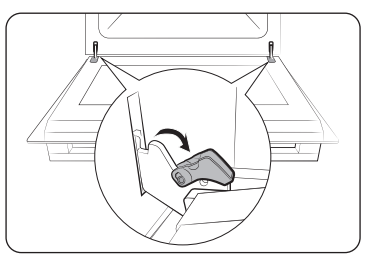
1. Poista kaikki lisätarvikkeet uunista.
2. Puhdista uunin sisätilat.
3. Valitse kiertoilma-tila ja maksimilämpötila ja suorita jakso tunnin ajan.

Luukku

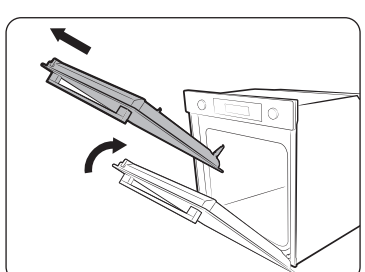
Älä irrota uunin luukkua, paitsi puhdistustarkoituksessa. Jos haluat irrottaa luukun puhdistusta varten, noudata seuraavia ohjeita.

⚠ VAROITUS

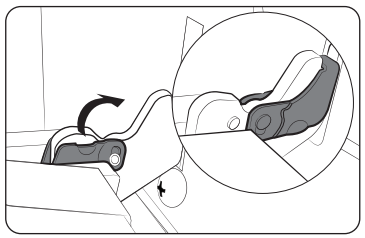
Uunin luukku on painava.



1. Avaa luukku ja käännä molempien saranoiden kiinnikkeet auki.



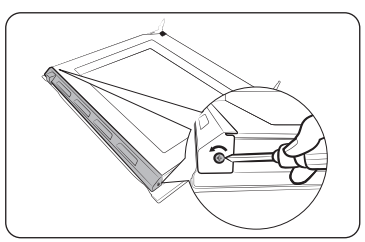
2. Sulje luukkua noin 70° astetta. Ota tukeva ote luukun reunojen keskikohdilta molemmin käsin ja vedä ylöspäin, kunnes saranat voidaan irrottaa.
3. Puhdista luukku saippuavedellä ja puhtaalla liinalla.



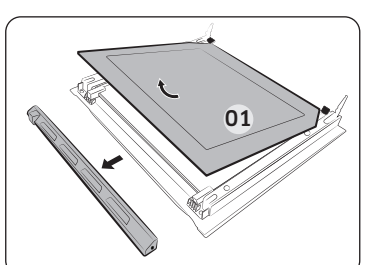
4. Puhdistuksen jälkeen kiinnitä luukku toistamalla vaiheet 1 ja 2 käänteisessä järjestyksessä. Saranavipu on suljettava molemmilta sivuilta.

Luukun lasi

Mallista riippuen uunin luukussa on 3-4 lasilevyä, jotka on asetettu vastakkain. Älä irrota uunin luukkua, paitsi puhdistustarkoituksessa. Jos haluat irrottaa luukun puhdistusta varten, noudata seuraavia ohjeita.

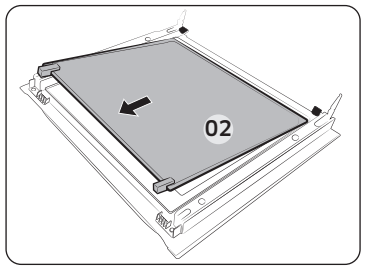


1. Käytä ruuvitalttaa irrottaaksesi ruuvit vasemmalla ja oikealla puolella.

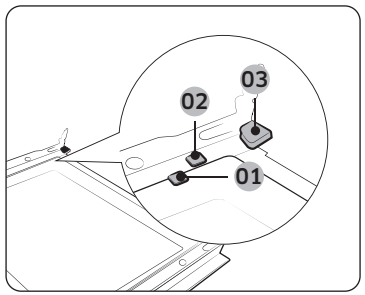


2. Irrota päällysteet nuolen osoittamiin suuntiin
3. Irrota ensimmäinen levy luukusta.

Huolto

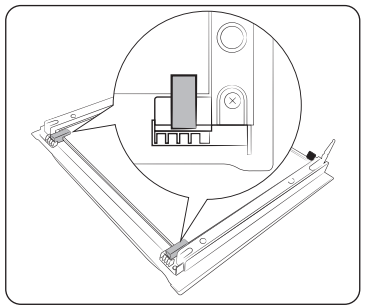


4. Irrota toinen levy ovesta nuolen suuntaan.
5. Puhdista luukku saippuavedellä ja puhtaalla liinalla.



6. Kun olet valmis, aseta levyt takaisin paikalleen seuraavasti:
   - Aseta levy 2 tukipidikkeiden 1 ja 2 väliin ja levy 1 tukipidikkeeseen 3 mainitussa järjestyksessä.

01 Tukiliitin 1
02 Tukiliitin 2
03 Tukiliitin 3

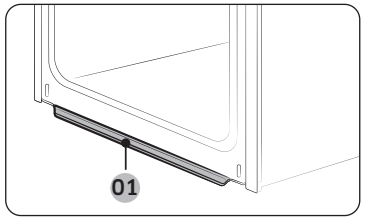


7. Tarkista, että lasikumit sopivat lasilevyyn ja ne kiinnittyvät kunnolla.
8. Aseta ovi takaisin paikalleen noudattamalla yllä olevia vaiheita 1-2 päinvastaisessa järjestyksessä.

⚠ VAROITUS

Estä lämpövuodot varmistamalla, että asetat lasilevyt takaisin oikein paikoilleen.

Vedenkeräin



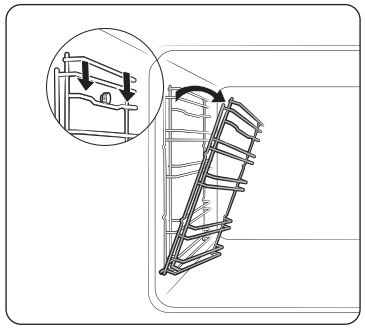
01 Vedenkeräin

Vedenkeräin kerää ruoanlaitossa syntyvän ylimääräisen kosteuden lisäksi myös ruokajäämiä. Tyhjennä ja puhdista vedenkeräin säännöllisesti.

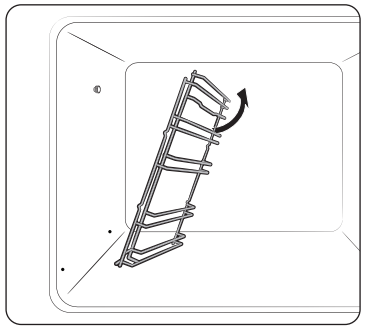
⚠ VAROITUS

Mikäli kohtaat vesivuotoja vedenkerääjästä, ota yhteyttä paikalliseen Samsung-huoltokeskukseen.

Sivutelineet (vaihtelee mallin mukaisesti)



1. Paina vasemman puolen juoksuputken yläviivaa ja laske alas n. 45 º.



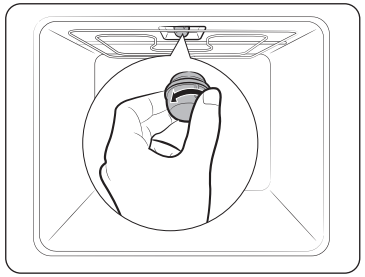
2. Vedä ja irrota vasemmanpuoleisen sivutelineen alaosa.
3. Irrota oikeanpuoleinen sivuteline samalla tavalla.
4. Puhdista molemmat sivutelineet.
5. Kun olet valmis, noudata edellä olevia vaiheita 1-2 päinvastaisessa järjestyksessä asettaaksesi sivutelineet takaisin paikalleen.

HUOM

Uuni toimii ilman paikallaan olevia sivutelineitä.

Vaihtaminen

Lamput



1. Irrota lasikupu kääntämällä sitä vastapäivään.
2. Vaihda uunin valo.
3. Puhdista lasikupu.
4. Kun olet valmis, noudata edellä olevaa vaihetta 1 käänteisessä järjestyksessä asettaaksesi lasikuvun takaisin paikalleen.

⚠ VAROITUS

- Sammuta uuni ja irrota virtajohto ennen lampun vaihtamista.
- Käytä vain 25-40 W/220-240 V, 300 °C lämmönkestäviä lamppuja. Voit ostaa hyväksyttyjä lamppuja paikallisesta Samsung-huoltokeskuksesta.
- Käytä aina kuivaa liinaa, kun käsittelet halogeenilamppua. Näin lamppu ei likaannu sormenjälkien tai hikoilun vuoksi. Likaantuminen lyhentää lampun käyttöikää.

Vianmääritys

Tarkistettavat kohdat

Jos uunin käytössä on ongelmia, tarkista ensin alla olevan taulukon tiedot ja kokeile siinä annettuja ratkaisuehdotuksia. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Painikkeita ei voi painaa kunnolla.	• Painikkeiden välissä on likaa	• Poista lika ja yritä uudelleen.
	• Kosketusnäytöllinen malli: laitteen ulkopinnalla on kosteutta	• Poista kosteus ja yritä uudelleen.
	• Lukitustoiminto on käytössä	• Tarkista, onko lukitustoiminto käytössä.
Aikaa ei näytetä.	• Virransyöttö on katkaistu	• Tarkista, toimiiko virransyöttö.
Uuni ei toimi.	• Virransyöttö on katkaistu	• Tarkista, toimiiko virransyöttö.
Uuni lakkaa toimimasta kesken käytön.	• Virtajohto on irrotettu pistorasiasta	• Ota virransyöttö takaisin käyttöön.
Uuni sammuu käytön aikana.	• Valmistus on kestänyt pitkään	• Anna uunin jäähtyä, jos se on ollut käytössä pitkään.
	• Puhallin ei toimi	• Kuuntele, onko puhallin käynnissä.
	• Uuni on asennettu paikkaan, jonka ilmanvaihto ei ole riittävä	• Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
	• Samassa pistorasiassa on useita pistokkeita	• Käytä yhtä pistoketta.
Uuniin ei tule virtaa.	• Virransyöttö on katkaistu	• Tarkista, toimiiko virransyöttö.
Uunin ulkopinta kuumenee liikaa käytön aikana.	• Uuni on asennettu paikkaan, jonka ilmanvaihto ei ole riittävä	• Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
Luukkua ei aukea kunnolla.	• Luukun ja laitteen rungon väliin on päässyt ruoantähteitä	• Puhdista uuni hyvin ja avaa luukku uudelleen.
Sisävalo on himmeä tai se ei pala lainkaan.	• Lamppu syttyy ja sammuu	• Lamppu sammuu virransäästösyistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua. Voit sytyttää sen uudelleen painamalla uunin valopainiketta.
	• Lampun pinnalle on päässyt likaa valmistuksen aikana	• Puhdista uunin sisätilat ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Uuni aiheuttaa sähköiskuja.	• Maadoitusta ei ole tehty oikein • Pistorasiaa ei ole maadoitettu	• Varmista, että virransyöttö on maadoitettu oikein.
Laitteesta tippuu vettä.	• Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole toimintahäiriö.	• Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.
Luukussa olevasta murtumasta pääsee höyryä.		
Uuniin jää vettä.		

Ongelma	Syy	Toimenpide
Kirkkaus uunin sisällä vaihtelee.	• Kirkkaus vaihtelee tehonmuutosten mukaisesti.	• Tehonmuutokset valmistuksen aikana eivät ole vikoja, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Valmistus on päättynyt, mutta puhallin toimii edelleen.	• Puhallin toimii automaattisesti jonkin aikaa uunin sisätilojen tuulettamiseksi.	• Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Uuni ei kuumene.	• Luukku on auki	• Sulje luukku ja käynnistä laite uudelleen.
	• Uunin ohjausasetuksia ei ole tehty oikein	• Nollaa uunin asetukset uunin toimintoja kuvaavassa luvussa kerrotulla tavalla.
	• Sulake on palanut tai suojakytkin lauennut.	• Vaihda sulake tai vapauta suojakytkin. Jos tämä toistuu, ota yhteyttä sähköasentajaan.
Uunista tulee savua käytön aikana.	• Kyseessä on ensimmäinen käyttökerta	• Lämmittimestä saattaa tulla savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla. Tämä ei ole vika, ja näin ei tulisi käydä enää 2–3 käyttökerran jälkeen.
	• Lämmittimessä on ruokaa	• Anna uunin jäähtyä riittävästi ja poista lämmittimeen tarttunut ruoka.
Uunin käytön aikana tuntuu palaneen muovin hajua.	• Uunissa on muovinen tai muu sellainen astia, joka ei kestä kuumuutta	• Käytä korkeisiin lämpötiloihin tarkoitettuja lasiastioita.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni ei kypsennä ruokaa kunnolla.	• Luukkua on auottu usein valmistuksen aikana	• Älä avaa luukkua liian usein, paitsi jos valmistat sellaista ruokaa, jota on käännettävä. Jos availet luukkua jatkuvasti, uunin sisälämpötila laskee ja tämä voi vaikuttaa lopputulokseen.
Höyrypuhdistus ei toimi.	• Tämä johtuu siitä, että lämpötila on liian korkea.	• Jäähdytä uuni ja käytä toimintoa sen jälkeen.
Yksittäinen kypsennystila ei toimi.	• Jakaja on asetettu uuniin.	• Poista jakaja uunista.

Vianmääritys

Näyttökoodit

Jos uuni ei toimi oikein, näyttöpaneelissa saatetaan näyttää jokin koodi. Tarkista alla olevan taulukon tiedot ja kokeile siinä annettuja ratkaisuehdotuksia.

Koodi	Merkitys	Toimenpide
C-d1	Luukun lukituksessa on vikaa	Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, katkaise virransyöttö täysin vähintään 30 sekunniksi ja ota se takaisin käyttöön. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
C-20	Tunnistimessa on vikaa	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Tämä näytetään vain EEPROM in luku- ja kirjoitustoimintojen aikana	
C-F0	Piirilevyn ja alipiirilevyn välinen tiedonsiirto ei onnistu	
C-F2	Tämä näytetään, kun kosketus-IC:n ja pää- tai ali-MiCOM-releen välillä on jatkuva tiedonsiirto-ongelma	Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, katkaise virransyöttö täysin vähintään 30 sekunniksi ja ota se takaisin käyttöön. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
C-d0	Painikeongelma Tämä näytetään, kun painiketta pidetään painettuna jonkin aikaa.	Puhdista painikkeet ja varmista, että niissä tai niiden lähettyvillä ei ole vettä. Sammuta uuni ja yritä uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Koodi	Merkitys	Toimenpide
S-01	Turvakatkaisu Uuni on ollut pitkään käytössä tietyssä lämpötilassa. • Alle 100 °C: 16 tuntia • 105–240 °C: 8 tuntia • 245 °C – enimmäislämpötila: 4 tuntia	Kyseessä ei ole vika. Sammuta ja tyhjennä uuni. Yritä sen jälkeen uudelleen tavalliseen tapaan.

Tekniset tiedot

SAMSUNG pyrkii kehittämään tuotteitaan jatkuvasti. Siksi laitteen tekniset tiedot ja nämä käyttöohjeet saattavat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

Liitäntäjännite		230-240 V ~ 50 Hz
Suurin tehokuormitus		3500-3850 W
Mitat (L x K x S)	Ulkomitat	595 x 596 x 570 mm
	Kalusteuuni	560 x 579 x 549 mm
Tilavuus		76 litraa

* Tämä tuote sisältää valonlähteen energiatehokkuusluokalla <G>.

Liite

Laitteen tekniset tiedot

SAMSUNG	SAMSUNG	
Mallitunniste	NV7B411****, NV7B412****, NV7B413****, NV7B414****, NV7B415****, NV7B411**C*, NV7B412**C*, NV7B414**C*	
Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi (EEI cavity)	81,6	
Uunin sisätilan energiatehokkuusluokka	A+	
Energiankulutus (sähkö), joka vaaditaan standardoidun kuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin ontelossa syklin aikana tavanomaisessa tilassa onteloa kohden (sähkön loppuenergia) (EC sähköinen ontelo)	1,05 kWh/ohjelma	
Energiankulutus (sähkö), joka vaaditaan standardoidun kuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin ontelossa syklin aikana puhallinpakotetussa tilassa onteloa kohden (sähkön loppuenergia) (EC sähköinen ontelo)	0,71 kWh/ohjelma	
Pesien lukumäärä	1	
Lämmönlähde onkaloa kohti (sähkö tai kaasu)	sähkö	
Kunkin pesän tilavuus (V)	76 L	
Uunin tyyppi	Kalusteuuni	
Laitteen massa (M)	NV7B411****: 31,7 kg NV7B412****: 31,7 kg NV7B413****: 36,7 kg NV7B414****: 31,7 kg NV7B415****: 36,7 kg	NV7B411**C*: 33,7 kg NV7B412**C*: 33,7 kg NV7B414**C*: 33,7 kg

Tiedot määritetty standardien EN 60350-1, EN 50564, komission säädösten (EU) Nro 65/2014 ja (EU) Nro 66/2014, sekä (EY) Nro 1275/2008 mukaisesti.

Liite

Kokonaisvalmiustilan virrankulutus (W) (Kaikki verkkoportit ovat päällä)		1,9 W
Virranhallinta-aika (min)		20 min.
Wi-Fi	Valmiustilan virrankulutus (W)	1,9 W
	Virranhallinta-aika (min)	20 min.
Valmiustila	Virrankulutus	1,0 W
	Virranhallinta-aika (min)	30 min.

Virransäästövinkit

- Uunin luukku tulee pitää kiinni paistamisen aikana muutoin kuin ruokaa käännettäessä. Älä avaa luukkua usein paistamisen aikana, jotta uunin lämpötila pysyisi tasaisena ja sähköä säästyisi.
- Suunnittele uunin käyttö etukäteen, jotta uunin virtaa ei tarvitsisi katkaista eri ruokien paistamisen välillä, jotta sähköä säästyisi ja jotta uunin uudelleenlämmittämiseen ei tarvitsisi käyttää aikaa.
- Jos valmistusaika on yli 30 minuuttia, uunin virta voidaan sähkön säästämiseksi katkaista 5–10 minuuttia ennen valmistusajan päättymistä. Jälkilämpö viimeistelee paiston.
- Paista enemmän kuin yksi ruoka kerrallaan aina, kun mahdollista.

HUOM

Samsung vakuuttaa täten, että tämä radiolaite on direktiivin 2014/53/EU ja Ison-Britannian asiaa koskevien lakisääteisten vaatimusten mukainen.
EU:n vaatimustenmukaisuusvakuutuksen ja Yhdistyneen kuningaskunnan vaatimustenmukaisuusvakuutuksen täydellinen teksti on saatavilla seuraavassa Internet-osoitteessa: Virallinen vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy osoitteesta http://www.samsung.com. Valitse Support > Search Product Support ja syötä mallin nimi.

	Taajuusalue	Lähettimen teho (Enintään)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Avoimen lähdekoodin ilmoitus

Tämän tuotteen sisältämä ohjelmisto sisältää avoimen lähdekoodin ohjelmistoja. Seuraava URL-osoite http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 johtaa tähän tuotteeseen liittyviin avoimen lähdekoodin lisenssitietoihin.

Muistiinpanoja

SAMSUNG

KYSYMYKSIÄ TAI KOMMENTTEJA?

MAA	SOITA	TAI VIERAILE VERKOSSA OSOITTEESSA
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
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

DG68-01414A-04

Built-in Oven

User & Installation manual

NV7B411**** / NV7B412**** / NV7B413**** / NV7B414**** /
NV7B415**** / NV7B411**C* / NV7B412**C* / NV7B414**C*



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
Power connection 7
Cabinet mount 8

Before you start 10

Initial settings 10
New oven smell 10
Smart safety mechanism 10
Soft closing door 11
Accessories 11
Mechanical lock 12

Operations 13

Control panel 13
Common settings 14
Cooking modes (except for Grill) 17
Cooking modes (Grill) 18
To stop cooking 20
Special function 20
Natural Steam 21
Auto Cook 22
Cleaning 22
Timer 24
Sound On/Off 24
Wi-Fi On/Off 24

Cooking smart 25

Manual cooking 25
Auto Cook programmes 28
Test Dishes 30
Collection of frequent Auto cook recipes 31

Maintenance 34

Cleaning 34
Replacement 37

Troubleshooting 38

Checkpoints 38
Information codes 40

Technical specifications 41

Appendix 41

Product data sheet 41
Open Source Announcement 42

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.

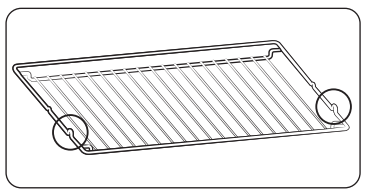
Safety instructions

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

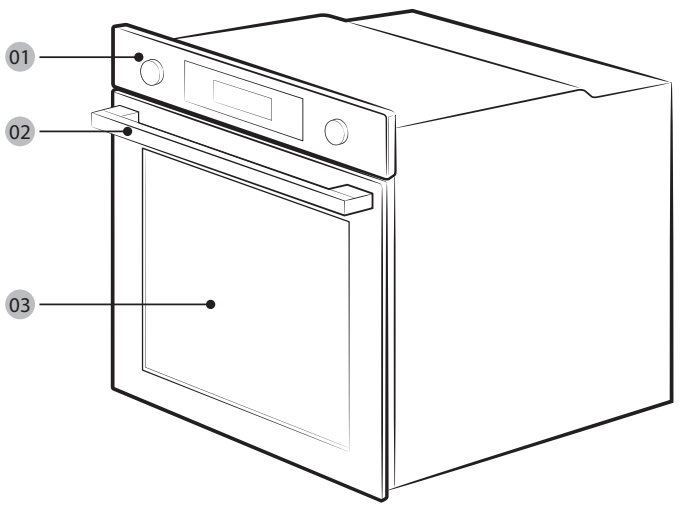
⚠ WARNING

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** Door

Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



Wire rack



Wire rack insert *



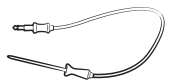
Baking tray *



Universal tray *



Extra-deep tray *



Meat probe *



Steam tray *

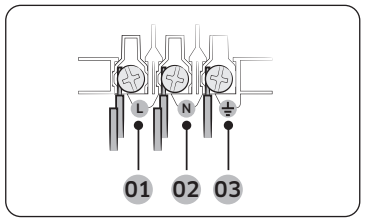


2 screws (M4 L25)

NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

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) in order 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 mm².

01 BROWN or BLACK
02 BLUE or WHITE
03 YELLOW and GREEN

Rated current(A)	Minimum cross-sectional area
10 < A ≤ 16	1.5 mm²
16 < A ≤ 25	2.5 mm²

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 earthgrounding. First connect the yellow and green lines (earthgrounding), 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 earthgrounding.

⚠ WARNING

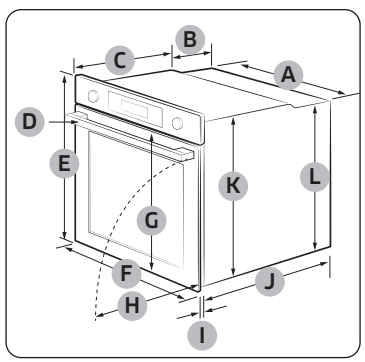
Do not step on or twist the wires during installation, and keep them away from heat-emitting parts of the oven.

Installation

Cabinet mount

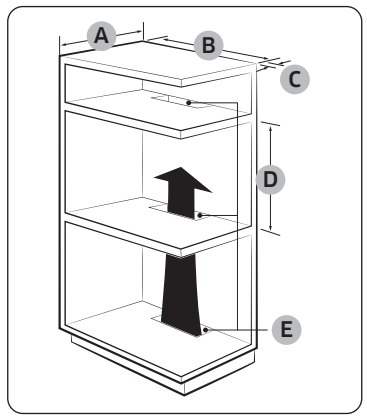
If installing the oven in a built-in cabinet, the cabinet must have its plastic surfaces and adhesive parts resistant up to 90 °C. Samsung is not responsible for damage to furniture from the oven's heat emission.
The oven must be properly ventilated. For ventilation, leave a gap of about 50 mm between 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

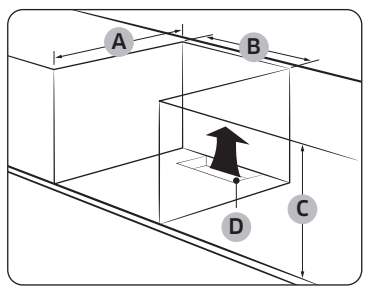


Built-in cabinet (mm)

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.

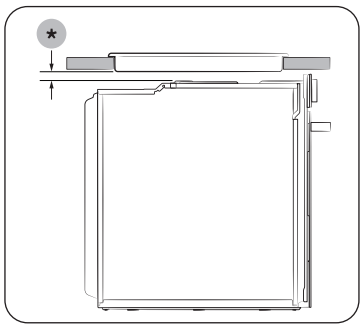


Under-sink cabinet (mm)

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

NOTE

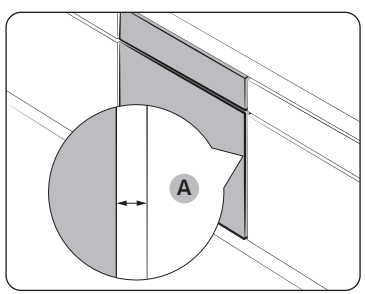
The built-in cabinet must have vents **(D)** to ventilate heat and circulate the air.



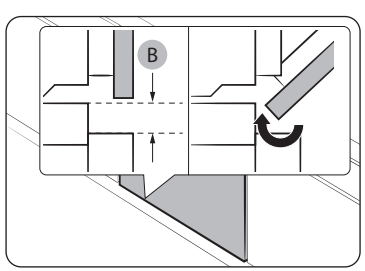
Installing with a hob

To install a hob on top of the oven, check the installation guide of the hob for the installation space requirement **(*)**.

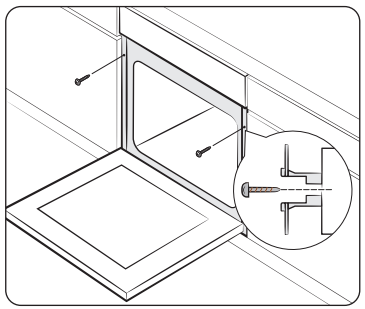
Mounting the oven



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, first disconnect power to the oven and 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.

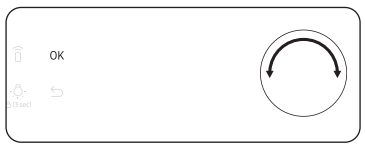
Before you start

Initial settings

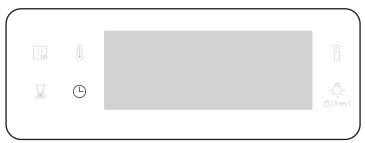
When you power on the oven for the first time, the default time of “12:00” appears on the display where the hour element (“12”) blinks. Follow the steps below to set the current time.



1. With the hour element blinking, turn the value dial (right-sided dial) to set the hour, and then press **OK** to move to the minute element.



2. With the minute element blinking, turn the value dial to set the minute, and then press **OK**.



To change the current time after this initial setting, hold down the ⏲ button for 3 seconds and follow the above steps.

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

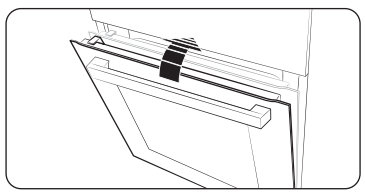
- At the first-time use, you may see some smoke inside the oven while it is operating. However, this is not a product failure.
- As the temperature of the cooking room increases at an initial period, you may find some spots on the inner glass of the door. If this is the case, turn off the oven and wait 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 (applicable models only)

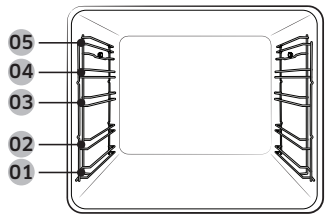
The Samsung Built-in Oven features a soft closing door that gently, safely, and silently closes.
When closing the door, the specially designed hinges catch the door a few centimetres before the final position. This is the perfect touch for added comfort, allowing the door to be closed silently and gently.
(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.

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.

Before you start

Basic use

For better cooking experience, familiarise yourself with how to use each accessory.

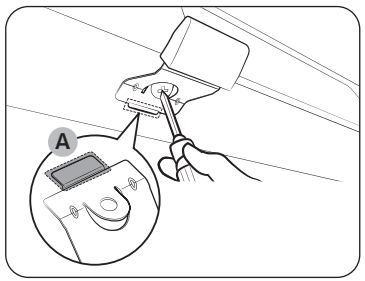
Wire rack	The wire rack is designed for grilling and roasting. Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front
Wire rack insert *	The wire rack insert is used with the tray, and prevents liquid from dropping onto the bottom of the oven.
Baking tray *	The baking tray (depth: 20 mm) is used to bake 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 dropping 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.
Meat probe *	The meat probe measures the internal temperature of the meat to cook. Use only the meat probe that comes with your oven.
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.
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.

NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

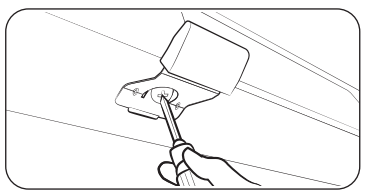
Mechanical lock (applicable models only)

Installation



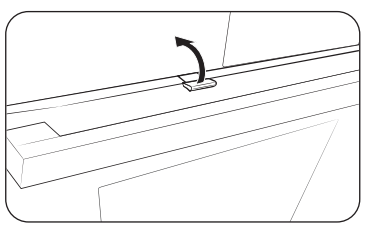
1. Insert the thin part **(A)** of the mechanical lock into the corresponding slot of the lock handle as shown.
2. Tighten the screw on the lock handle.

Uninstallation



- Loosen and remove the screw from the lock handle.

Lock/unlock

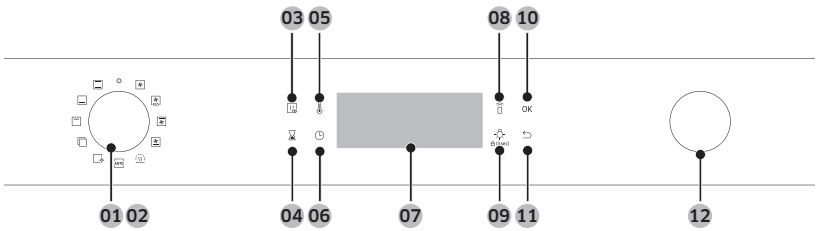


- To open the door, slightly lift up the lock handle to unlock the door. Then, open the door.
- To lock the door, simply close the door. The mechanical lock automatically locks the door.

Operations

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	Turn left/right to turn on/off the oven.
02 Mode selector	Turn left/right to select a cooking mode or function.
03 Fast preheat	Fast Preheat heats the oven fast to a set temperature. • Touch on or off the Fast Preheat option. • Available only with Single mode. (Convection, Conventional, Top heat + Convection, Bottom heat + Convection) • Disabled for temperatures set at less than 100 °C.
04 Timer	Helps you check the time or operating duration while cooking.
05 Temperature	Use to set the temperature.
06 Cooking Time	Use to set the cooking time.
07 Display	Shows necessary information about a selected mode or current settings.
08 Smart Control	Press 3 seconds to enable/disable the Smart Control function.
09 Oven light (Child lock)	Press to turn the internal light on or off. The oven light turns on automatically when the door is open or when the oven operation starts. And it turns off automatically after a certain period of inactivity in order to save power. Child lock: To prevent accidents, Child Lock disables all controls. Hold down for 3 seconds to activate, or hold down for 3 seconds again to deactivate the lock on the control panel.
10 OK	Press to confirm your settings.
11 Back	Cancel the current settings, and return to the default.
12 Value dial	Use the value dial to: • Set the cooking time or temperature. • Choose a sub item of top-level menus: Cleaning, Auto Cook, Special function, or Grill. • Choose a serving size for Auto Cook programmes.

NOTE

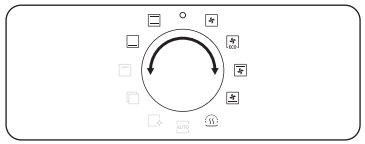
Tapping on the display while wearing plastic or oven gloves may not operate properly.

Operations

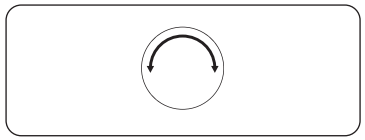
Common settings

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.

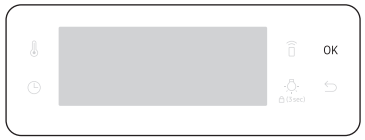
Temperature



1. Turn the mode selector to choose a mode or function. The default temperature of each selection appears.



2. Turn the value dial to set a desired temperature.

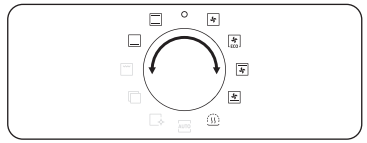


3. Press **OK** to confirm your changes.

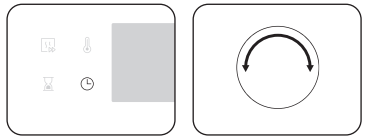
NOTE

- If you do not make any further settings within a few seconds, the oven starts cooking automatically with the default settings.
- To change the set temperature, press the button and follow the above steps.
- 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.

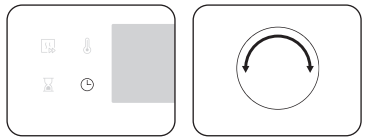
Cooking time



1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Press the button, and then turn the value dial to set a desired time up to 23 hours 59 minutes.



3. Optionally, you can delay the end time of your cooking to a desired point. Press the button, and use the value dial to set an end point. See **Delay End** for more information.

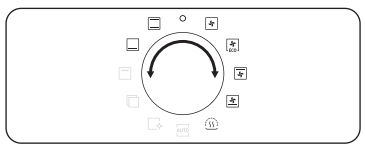


4. Press **OK** to confirm your changes.

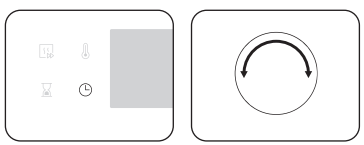
NOTE

- 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 when cooking is complete.
- To change the set cooking time, press button and follow the above steps.

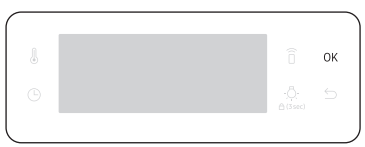
End time



1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Press ◷ twice, and turn the value dial to set a desired end time.



3. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

- You can cook without setting the end 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 when cooking is complete.
- To change the end time, press ◷ twice, and follow the above steps.

Delay End

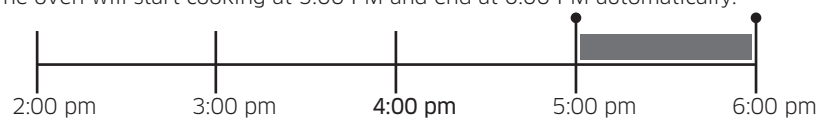
Delay End is designed to make cooking more convenient.

Case 1

Suppose you select a one-hour recipe at 2:00 PM and you want the oven to finish cooking at 6:00 PM. To set the end time, change the Ready At time to 6:00 PM. The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM as you set.

Current time: 2 pm Set cooking time: 1 hour Set Delay End time: 6 pm

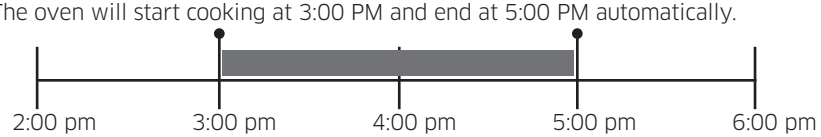
The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM automatically.



Case 2

Current time: 2 pm Set cooking time: 2 hour Set Delay End time: 5 pm

The oven will start cooking at 3:00 PM and end at 5:00 PM automatically.



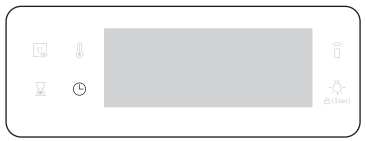
⚠ CAUTION

Do not keep cooked food in the oven too long. The food may spoil.

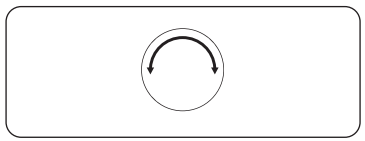
Operations

To clear the cooking time

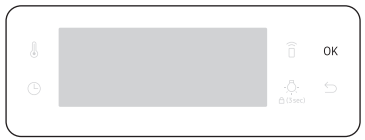
You can clear the cooking time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press the ◷ button to display the default cooking time.



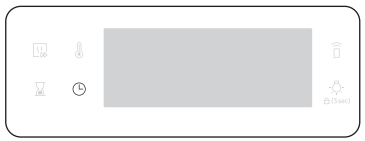
2. Turn the value dial to set the cooking time to “0:00”. Alternatively, simply press ⮌.



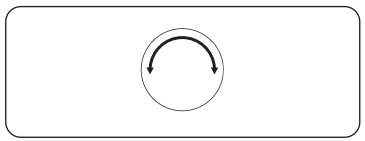
3. Press **OK**.

To clear the end time

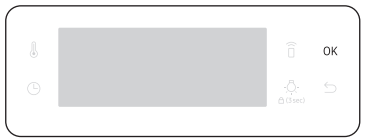
You can clear the end time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press ◷ twice to display the set end time.

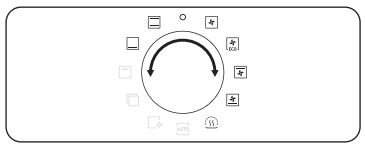


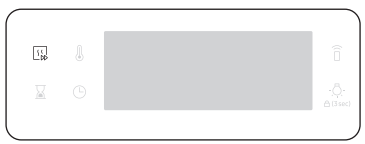
2. Turn the value dial to set the end time to the current time. Alternatively, simply press ⮌.



3. Press **OK**.

Cooking modes (except for Grill)







1. Turn the mode selector to select an cooking mode.
2. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common settings** section for details.
3. Optionally, you can fast preheat the oven. To do this, press the button, and set the target temperature.
   The corresponding indicator appears on the display.

The oven starts preheating with 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 smart.

NOTE

You can change the cooking time and/or temperature during cooking.

Cooking modes (except for Grill)

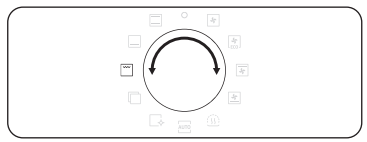
The cooking modes with an asterisk (*) are available for fast preheating and disabled for temperatures set at less than 100 °C.

Mode		Temperature range (℃)	Suggested temperature (℃)
	Convection	* 30-250	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.	
	Top heat + Convection	* 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	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	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.	

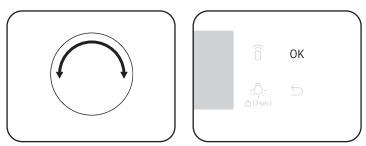
Operations

Mode		Temperature range (℃)	Suggested temperature (℃)
ECO	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	
	Keep warm	40-100	60
		Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.	

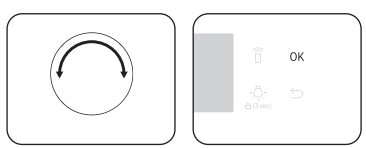
Cooking modes (Grill)



1. Turn the mode selector to select .



2. Use the value dial to select a **Large grill (G 1)** or **Eco grill (G 2)** or **Fan grill (G 3)**, and then press **OK**.



3. Use the value dial to set the temperature, and then press **OK**.

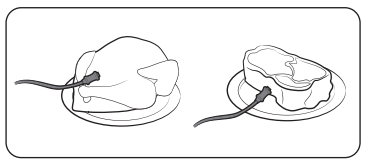
Cooking modes (Grill)

Mode		Temperature range (℃)	Suggested temperature (℃)
G 1	Large grill	100-270	220
		The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).	
G 2	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.	
G 3	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.	

Cooking with the meat probe (applicable models only)

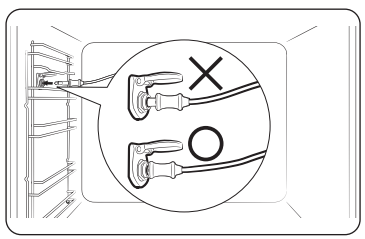
The meat probe measures the internal temperature of meat while it's cooking. When the temperature reaches the target temperature, the oven stops and finishes cooking.

- Use only the meat probe that comes with your oven.
- You cannot set the cooking time if the meat probe is plugged in.

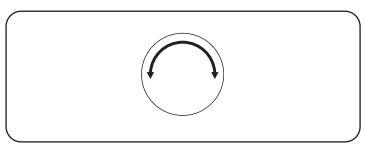


1. On the feature panel, press to choose a cooking mode and temperature.

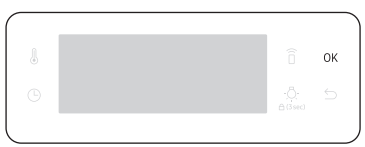
2. Insert the tip of the meat probe into the centre of the meat to cook. Make sure the rubber handle is not inserted.



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. Press button again and turn the value dial (right-sided dial) to set the internal temperature of the meat.



5. Press **OK** to start cooking. The oven completes cooking with a melody when the internal temperature of the meat reaches the set temperature.

⚠ WARNING on acrylamide

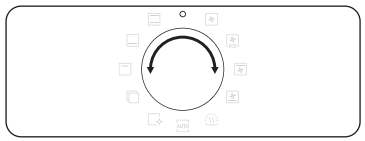
- To prevent damage, do not use the meat probe with the spit accessory.
- When cooking is complete, the meat probe becomes very hot. To prevent burns, use oven gloves to take out the food.

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.

Operations

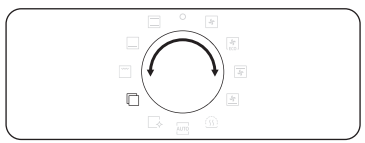
To stop cooking



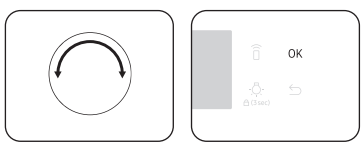
While cooking is in process, turn the mode selector to "O". The oven turns off in a few seconds. This is because, to avoid accepting incorrect commands by users, the oven waits a few seconds so that they can correct their selection.

Special function

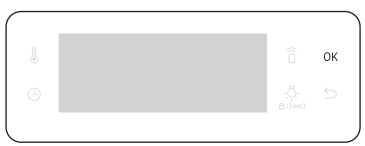
Add special or additional functions to improve your cooking experience.



1. Turn the mode selector to select .



2. Turn the value dial to select a function, and then press **OK**. The default temperature appears.
3. Set the cooking temperature if necessary. See the **Common settings** section for details.

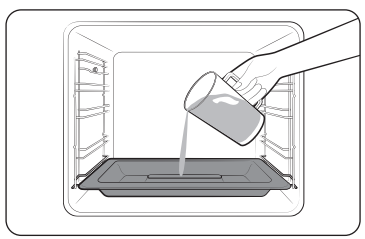


4. Press **OK** to start the function.

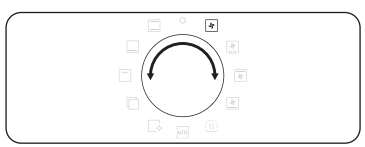
Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Instructions
F 1	Plate warm	30-80	50	Use this for warming dishes or ovenware.
F 2	Defrost	30-60	30	This mode uses for defrosting frozen products, baking goods, fruit, cake, cream and chocolate. The defrosting time is depending on the type, size and quantity of the food.

Natural Steam (applicable models only)

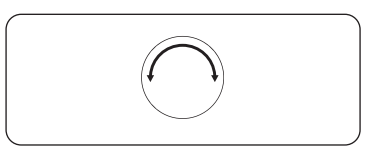
With Natural Steam, you can bake bread that is crispy on the outside and moist inside. We recommended preheat the oven for the best results.



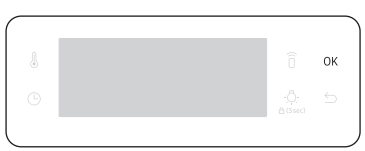
1. Insert steam tray on the bottom of compartment.
2. Fill the tray with water 250 ml only when the oven is cold.



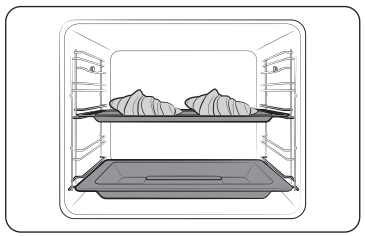
3. Set **Convection** mode and select **Natural Steam**.



4. Turn the value dial to set the temperature.



5. Press **OK** 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 compartment.
- To remove water scale that forms after using the oven for an extended time, use a soft cloth with dedicated detergent.

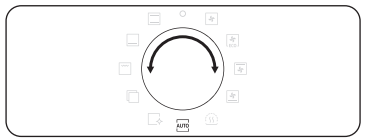
The **Natural Steam** works only with the **Convection** mode.

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

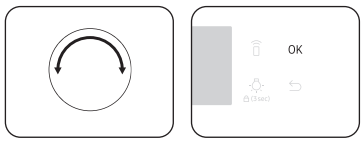
Operations

Auto Cook

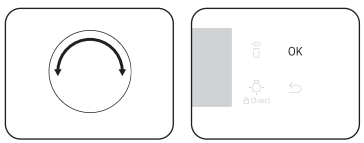
For inexperienced cooks, the oven offers a total of 20 auto cooking recipes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



1. Turn the mode selector to select AUTO.



2. Turn the value dial to select a programme, and then press **OK**.



3. Turn the value dial to select a serving size. The weight range depends on the programme.

4. Press **OK** 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 **Cooking time** to start Auto Cook.
- For more information, see the **Auto Cook programmes** 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.

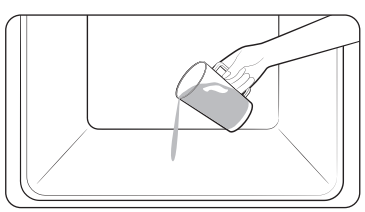
Function		Instructions
C 1	Steam Clean	This is useful for cleaning light soiling with steaming.
C 2	Pyrolytic *	Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning. 1 h 50 m (default setting) / 2 h 10 m / 2 h 30 m

NOTE

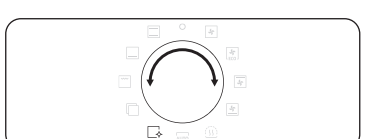
The function with an asterisk (*) is available with applicable models only.

Steam Clean

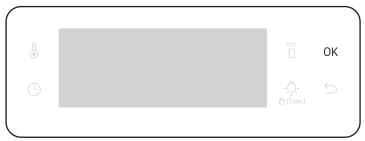
This is useful for cleaning light soiling with steaming. This function saves you time by removing the need for regular manual cleaning. The remaining time appears on the display during this process.



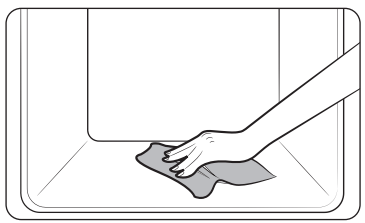
1. Pour 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door.



2. Turn the mode selector to select .



3. Turn the Value Dial to select **C 1**, and then press **OK**.
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

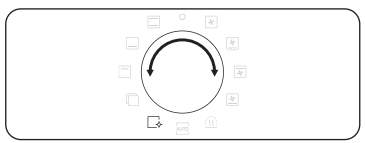
- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soils manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry 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.

Pyrolytic

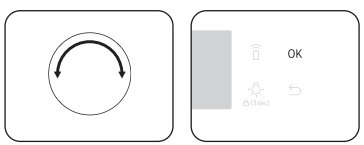
Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.

NOTE

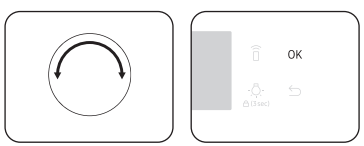
The Pyrolytic function is available with applicable models only.



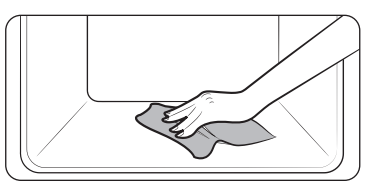
1. Remove all accessories, including the side runners, and wipe out large pieces of impurities manually from inside the oven. Otherwise, they may cause flames during the cleaning cycle, resulting in a fire.
2. Turn the mode selector to select .



3. Turn the Value Dial to select **C 2**, and then press **OK**.



4. Turn the Value Dial to select a cleaning time from 3 levels: 1 hr 50 min (default setting), 2 hr 10 min, and 2 hr 30 min.
5. Press **OK** to start cleaning.



6. When complete, wait until the oven cools down, and then wipe the door along its edges using a wet cloth.

Operations

⚠ CAUTION

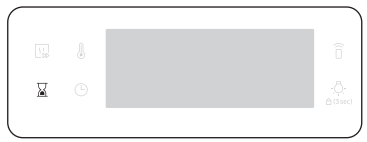
- Do not touch the oven because the oven becomes very hot during the cycle.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- After the cycle is complete, do not power off while the cooling fan is operating to cool the oven down.

NOTE

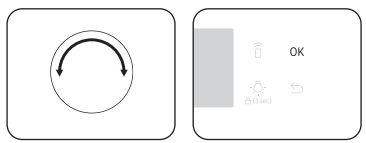
- Once the cycle starts, the oven becomes hot inside. Then, the door will be locked for safety. When the cycle is complete and the oven cools down, the door will be unlocked.
- Make sure you empty the oven before cleaning. Accessories can be deformed due to high temperatures inside the oven.

Timer

Timer helps you check the time or operating duration while cooking.



1. Press ⌛.

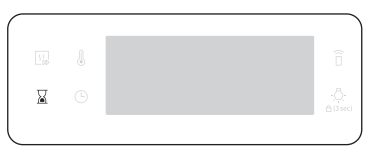


2. Turn the value dial to set the time, and then press **OK**.
You can set the time to a max of 23 hours and 59 minutes.

NOTE

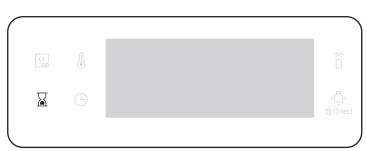
- When the time has elapsed, the oven beeps with a blinking message of “0:00” on the display.
- You can change the timer settings at any time.

Sound On/Off



1. To mute the sound, press and hold down ⌛ for 3 seconds. Then **1** is blinking.
2. Select **1** and press **OK**. And turn the value dial to set On and press **OK**.
3. To unmute the sound, repeat step **1**, **2**, set Off and press **OK**.

Wi-Fi On/Off



1. To set the Wi-Fi on, press and hold down ⌛ for 3 seconds. Then **1** is blinking.
2. Select **2** and press **OK**. And turn the value dial to set On and press **OK**.
3. To set the Wi-Fi off, repeat step **1**, **2**, set Off and press **OK**.

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 smart.
- 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 smart, 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, 1-1.2 kg	Universal tray	2		190-210	10-15
Frozen puff pastry, filled	Universal tray	2		180-200	20-25

Cooking smart

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Quiche	Wire rack, 22-24 cm oven dish	2		180-190	25-35
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	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	Wire rack + Universal tray	3 1		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		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.

Grilling

We recommend preheat the oven for 5-10 minutes 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		240-250	2-4
Cheese toast	Universal tray	4		200	4-8
Beef					
Steak *	Wire rack + Universal tray	4 1		230-250	15-20
Burgers *	Wire rack + Universal tray	4 1		230-250	15-20
Pork					
Pork chops	Wire rack + Universal tray	4 1		230-250	20-30
Sausages	Wire rack + Universal tray	4 1		230-250	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	25-35

* Turnover after 2/3 of the cooking time.

Frozen ready-meal

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen pizza	Wire rack	3		200-220	15-25
Frozen oven chips	Universal tray	3		220-225	20-25
Frozen croquettes	Universal tray	3		220-230	25-30

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	40-60
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Universal tray	2	190-200	50-70
Sausages, 0.3-0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	160-180	15-25
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	180-200	20-30
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	190-210	20-30
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	20-30
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	20-30
Roast sirloin of beef, 0.8-1.2 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	180-200	50-70
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Universal tray	3	200-220	20-30

Auto Cook programmes

The following table presents 20 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 8, 18 and 19 include preheating and display the preheating progress. Please put the food in the oven after preheating beep.
Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 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 in the centre of rack.		
A 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 in the centre of rack.		
A 3	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare homemade lasagne using a 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 4	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	2
		Prepare apple pie using a 24-26 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 5	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 in the centre of rack.		
A 6	Sponge cake	0.5-0.6	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal round baking tin with 26 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 7	Marble cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a metal round gugelhopf or bundt tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 8	Dutch loaf cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 9	Roast sirloin of beef	0.9-1.1	Wire rack + Universal tray	2
		1.1-1.3		1
		Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire rack with fat-side-up.		
A 10	Herb roasted lamb chops	0.4-0.6	Wire rack + Universal tray	4
		0.6-0.8		1
		Marinate the lamb chops with herbs and spices and put them on wire rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 11	Chicken, whole	0.9-1.1	Wire rack + Universal tray	2
		1.1-1.3		1
		Rinse and clean chicken. Brush chicken with oil and spices. Put it breast side down on the wire rack and turn over, as soon as the oven beeps.		
A 12	Chicken, breast	0.4-0.6	Wire rack + Universal tray	4
		0.6-0.8		1
		Marinate breasts and put on the wire rack.		
A 13	Trout	0.3-0.5	Wire rack + Universal tray	4
		0.5-0.7		1
		Rinse and clean the fish and put head to tail on the wire rack. Add lemon juice, salt and herbs inside fish. Cut skin surface with knife. Brush oil and salt.		
A 14	Salmon fillet	0.4-0.6	Wire rack + Universal tray	4
		0.6-0.8		1
		Rinse and clean fillets of steaks. Put fillets skin side up on wire rack.		
A 15	Roasted vegetables	0.4-0.6	Universal tray	4
		0.6-0.8		
		Rinse and prepare slices of courgette, eggplant, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on tray.		
A 16	Baked potato halves	0.6-0.8	Universal tray	3
		0.8-1.0		
		Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on tray and brush with olive oil, herbs and spices.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 17	Frozen oven chips	0.3-0.5	Universal tray	3
		0.5-0.7		
		Distribute frozen oven chips evenly on tray.		
A 18	Frozen pizza	0.3-0.6	Wire rack	3
		0.6-0.9		
		Put the frozen pizza in the middle of the wire rack. Start programme, after preheating beep sounds, insert rack. The first setting is for thin Italian pizza, the second setting for thick pan pizza.		
A 19	Homemade pizza	0.8-1.0	Universal tray	2
		1.0-1.2		
		Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		
A 20	Fermentation yeast dough	0.5-0.6	Wire rack	2
		0.7-0.8		
		Prepare dough in bowl, cover with cling film. Put in centre of rack. The first setting is for pizza and cake dough, the second setting for bread dough.		

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	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Shortbread	Universal tray + Universal tray	1+4		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)	1 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 *	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		205	80-100

* Turnover 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.

Cooking smart

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.

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.

Cooking smart

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

⚠ 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.

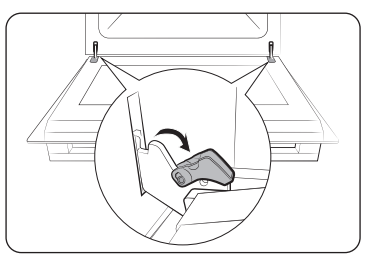
1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean the interior of the oven.
3. Select Convection mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

Door

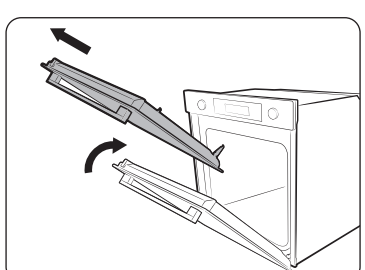
Do not remove the oven door unless for cleaning purposes. To remove the door for cleaning, follow these instructions.

⚠ WARNING

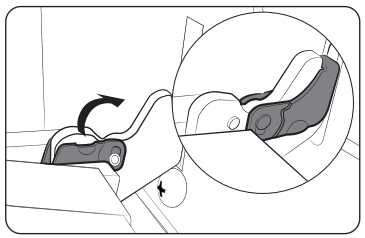
The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges.



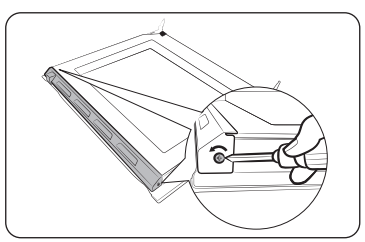
2. Close the door approximately 70°. Hold the oven door by the sides using both hands, and lift and pull upwards until the hinges are removed.
3. Clean the door with soapy water and a clean cloth.



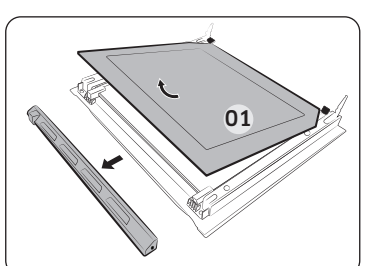
4. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

Door glass

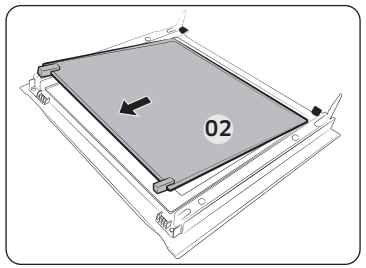
Depending on the model, the oven door is equipped with 3-4 sheets of glass placed against each other. Do not remove the door glass unless for cleaning purposes. To remove the door glass for cleaning, follow these instructions.



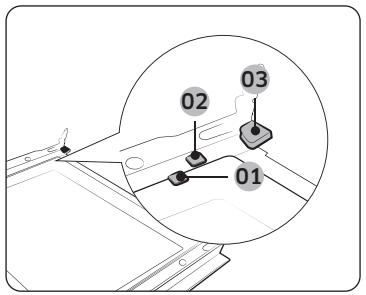
1. Use a screwdriver to remove the screws on the left and right sides.



2. Detach the coverings in the arrow directions
3. Remove the first sheet from the door.

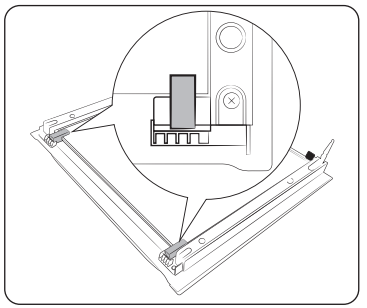


4. Remove the second sheet from the door in the arrow direction.
5. Clean the glass with soapy water and a clean cloth.



01 Support clip 1
02 Support clip 2
03 Support clip 3

6. When done, reinsert the sheets as follows:
- Insert sheet 2 between support clip 1 and 2, and sheet 1 into support clip 3 in this order.

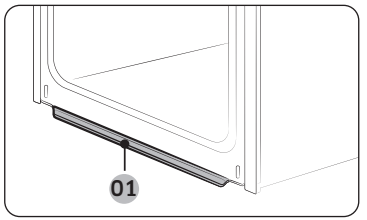


7. Check if the glass rubbers fit into and secure the glass sheet properly.
8. Follow steps 1-2 above in the reverse order to reinstall the door.

⚠ WARNING

To prevent heat leaks, make sure you properly reinsert the glass sheets.

Water collector



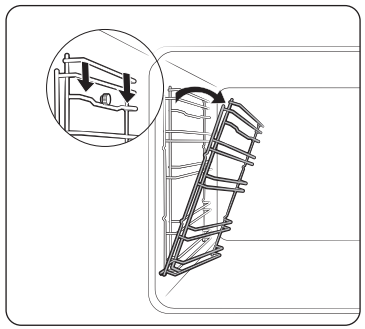
01 Water collector

The water collector collects not only excess moisture from cooking but also food residue. Regularly empty and clean the water collector.

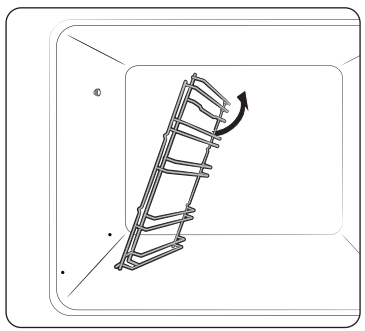
⚠ WARNING

If you encounter a water leak from the water collector, contact us at a local Samsung service center.

Side runners (applicable models only)



1. Press the top line of the left side runner, and lower by approximately 45 º.



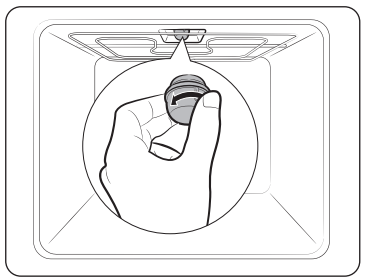
2. Pull and remove the bottom line of the left side runner.
3. Remove the right side runner in the same way.
4. Clean both side runners.
5. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinsert the side runners.

NOTE

The oven operates without the side runners and racks in position.

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 center.
- 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.

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.
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.
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.

Problem	Cause	Action
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.
Steam cleaning does not work.	• This is because the temperature is too high.	• Let the oven cool and then use.
Single cook mode does not work.	• If the divider is inserted in the oven.	• Take out the divider and use.

Troubleshooting

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-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
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		3500-3850 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	NV7B411****, NV7B412****, NV7B413****, NV7B414****, NV7B415****, NV7B411**C*, NV7B412**C*, NV7B414**C*	
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)	NV7B411****: 31.7 kg NV7B412****: 31.7 kg NV7B413****: 36.7 kg NV7B414****: 31.7 kg NV7B415****: 36.7 kg	NV7B411**C*: 33.7 kg NV7B412**C*: 33.7 kg NV7B414**C*: 33.7 kg

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.

Appendix

Overall Standby Power consumption (W) (All network ports is "on" condition)		1.9 W
Period of time for the power management (min)		20 min.
Wi-Fi	Standby-mode Power Consumption (W)	1.9 W
	Period of time for the power management (min.)	20 min.
Stand-By Mode	Power consumption	1.0 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.

Memo

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
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

DG68-01414A-04